



# Le franco'fil

Le franco'fil

- du lait  
- de la confiture



## Apprentissages grammaticaux:

- les articles partitifs ( + les quantitatifs)
- la négation « pas de + nom »

## • l'impératif présent

## Apprentissages lexicaux:

- les ustensiles et les actions de cuisine

## • savoir s'exprimer au restaurant

- les aliments



## Apprentissages culturels :

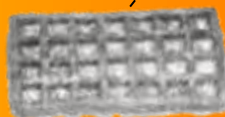
- Comment découper correctement des fromages ?

- Comment dresser une table ?

## Découvre...

- une recette : la pâte à tartiner

- des aliments belges



# L'alimentation et la cuisine

# Le franco'fil



La revue *Le franco'fil* est éditée par les éditions eFer, au 336 rue Royale, à 1030 Bxl.

Première impression à 1030 Schaerbeek, Belgique, 2014.

Directrice de rédaction : Fulvia RUSSO [3e BAC AESI FF]

Promotrice : Estelle Van Bellingen

## Crédits typographiques

• Sur la suite Microsoft Office :- Agency FB - Century Gothic - Freestyle Script - Time New Roman - Eurostyle - Goudy Stout - Gunguis - Baskerville Old Face - Bernard MT Condensed - Britannic Bold - Cambria - Script MT Bold - Lucida Calligraphy - Staccato222 BT - Chiller - Gloucester MT Extra Condensed - Quixley LET • Sur Dafont.com :- Art Post - Octin Vintage Free - Colledge Scribble - Edo SZ - LevBrush - eLFont(urBAN CalligRAPHy) - Wsmallicons - DK Carte Blanche

## Crédits photographiques & iconographiques

• bobine de fil et dé à coudre : dans la bande d'images cliparts, dans la suite Microsoft Office. • aiguille et fil : sur le site de *alisonragsdale.com* : <http://alisonragsdale.com/?m=201011>; consulté en janvier 2014. • rivet de jeans : sur le site de *dreamstime.com* : <http://www.dreamstime.com/stock-image-jeans-labels-set-image18154081>; consulté en janvier 2014. • tableau noir : sur le site de *file:///E:/TFE/murs+tableau/tableau-noir.png*; consulté en janvier 2014. • mur : sur le site de *lzoom.me* : <http://www.lzoom.me/pt/wallpaper/358786/z1452/>; consulté en janvier 2014. • post it 1 : sur le site de *bloginnity.com* : [http://bloginnity.com/2013/08/innityteam/innity\\_post\\_LIV/](http://bloginnity.com/2013/08/innityteam/innity_post_LIV/); consulté en janvier 2014. • post it 2 : sur le site de *bajasonora.com* : <http://bajasonora.com/catering.php>; consulté en janvier 2014. • post it 3 : sur le site de *dojocreative.com* : <http://www.dojocreative.com/>; consulté en janvier 2014. • dessin illustrant « Attention à l'expression » : in ZAU. : *Des gestes et des mots pour le dire* : CLE International : collection DIC mini-dictionnaires : 1986, Paris. • mur en coin : sur le site de *ourlittlebeehive.com* : <http://www.ourlittlebeehive.com/2010/05/that-was-easy.html>; consulté en janvier 2014. • pile de livres : sur le site de *ss-obrnicka-pozega.skole.hr* : [http://www.ss-obrnicka-pozega.skole.hr/download\\_zona/109.html](http://www.ss-obrnicka-pozega.skole.hr/download_zona/109.html); consulté en janvier 2014. • épingle : sur le site de *Man recueil d'images PNG* : [http://www.google.be/imgres?imgurl=http://www.akita-samourais.com/images/trombone.png&imgrefurl=http://www.akita-samourais.com/fiche\\_detail.php?num\\_chien=207&h=114&w=63&sz=9&tbid=y0z3TJWn8DyVwM&tbid=102&bnw=56&zoom=1&usq=\\_\\_pgn6W6Cfy-33kTeN6UMRk037k=">http://www.akita-samourais.com/images/trombone.png&imgrefurl=http://www.akita-samourais.com/fiche\\_detail.php?num\\_chien=207&h=114&w=63&sz=9&tbid=y0z3TJWn8DyVwM&tbid=102&bnw=56&zoom=1&usq=\\_\\_pgn6W6Cfy-33kTeN6UMRk037k="](http://www.google.be/imgres?imgurl=http://recueil-de-png.r.e.pic.centerblog.net/6de35d85.png&imgrefurl=http://r.e.c.u.e.i.l.-d.e.-p.ng.centerblog.net/119.html&h=230&w=120&sz=5&tbid=XS0H3371VzdyJM&tbid=184&bnw=96&zoom=1&usq=__8_EelhfCNtIFbqP4oE817BFlet4=); consulté en janvier 2014. • bic : sur le site de *Post Office Shop* : <http://www.postofficeshop.co.uk/fashion-stationery/bic/cristal-fashion-ball-pens-large-895793/>; consulté en janvier 2014. • cahier ouvert : sur le site de *Amazon Supply belai* : <http://www.amazonupply.com/subject-spiral-notebook-college-65053/dp/B003ZSH740>; consulté en janvier 2014. • trombone 1 : sur le site de *Agence JOLY* : [http://www.google.be/imgres?imgurl=http://www.agence-joly.com/trombone.png%3Fv%3D4xdjoo4n6iubgdb&imgrefurl=http://www.agence-joly.com/agence-joly.html&h=69&w=62&sz=6&tbid=hx-9ts\\_m8VORfM&tbid=68&bnw=61&zoom=1&usq=\\_\\_zfqz2MzVw8ClamrLGOrgfX66mo="](http://www.google.be/imgres?imgurl=http://www.agence-joly.com/trombone.png%3Fv%3D4xdjoo4n6iubgdb&imgrefurl=http://www.agence-joly.com/agence-joly.html&h=69&w=62&sz=6&tbid=hx-9ts_m8VORfM&tbid=68&bnw=61&zoom=1&usq=__zfqz2MzVw8ClamrLGOrgfX66mo=); consulté en janvier 2014. • trombones 2 et 3 : sur le site de *ChrisFlorito* : [http://www.chrisflorito.com/index\\_fr.php](http://www.chrisflorito.com/index_fr.php); consulté en janvier 2014. • ardoise : sur le site de *Filche et Ficelle* : <http://www.filche-et-ficelle.fr/etiquettes-ardoise-naturelle/91-etiquette-ardoise-naturelle-7-cm-5-cm.html>; consulté en janvier 2014. • étiquette avec corde : sur le site de *Center Blog* : <http://mask-tub-et-brush.centerblog.net/rub-tubes-non-classees-8.html>; consulté en janvier 2014. • petit crayon : sur le site de *Adelepham.com* : <http://www.adelepham.com/images/>; consulté en janvier 2014. • papier ligné froissé : sur le site de *Heberger image* : [http://www.heberger-image.fr/images/49117\\_papier.png.html](http://www.heberger-image.fr/images/49117_papier.png.html); consulté en janvier 2014. • papier froissé blanc 1 : sur le site de *Graphic Design dtp* : <http://www.thedesigntore.be/>; consulté en janvier 2014. • papier froissé blanc 2 : sur le site de *Nancy Levesque* : <http://www.nancylevesque.com/>; consulté en janvier 2014.

## Références bibliographiques

• Page 2 - Texte inspiré de : LAMBRECHTS J. : *C'est la fête de la langue française* : TREMLIN ; n°spécial : éditions AVERBODE : 14 mars 2003 ; Belgique : p.8 • Page 2 - image extraite de : LAMBRECHTS J. : *C'est la fête de la langue française* : TREMLIN ; n°spécial : éditions AVERBODE : 14 mars 2003 ; Belgique : p.8 • Page 6 - Texte inspiré de : CALBRIS G., MONTREDON J. : *Des gestes et des mots pour le dire* : CLE International : collection DIC mini-dictionnaires : 1986, Paris, p.92. • Page 7 - Texte inspiré de : *Alain Fayt - La cuisine à la bière* sur le site de *Les bons plans de Riquet* : <http://riquet.petitfute.be/2011/04/alain-fayt-la-cuisine-la-biere.html>; consulté en mars 2014. • Page 8 - Documents extraits du GUIDO Bruxelles Louvain-En-Woluwe 2012 : p.177 et 187. • Page 9 - Menu reçu de : RESTAURANT SCHIEVELAVABO. • Page 12 - Dialogue extrait de : BERTHET A., HUGOT C., KIZIRIAN V. M. & co. : *Alter ego, Méthode de français niveau A1 + CD inclus* : Hachette Français Langue Étrangère, 2005, page 140 - dialogue 1, 2 et 3 (leçon 3, dossier 8). • Pages 16 et 17 - Synthèse grammaticale extraite de : GREGOIRE M., THIEVENAZ O. : *Grammaire progressive du français avec 600 exercices, niveau intermédiaire* : CLE International : 2003 ; France : p.86. GREGOIRE M. : *Grammaire progressive du français avec 440 exercices, niveau débutant* : CLE International : 2010 ; France : p.80 • Page 18 - Exercices extraits de : GREGOIRE M., THIEVENAZ O. : *Grammaire progressive du français avec 600 exercices, niveau intermédiaire* : CLE International : 2003 ; France : p.87. • Page 7 - Photos extraites de : *Des drapeaux de pays réalisés à l'aide de leur gastronomie nationale* sur le site de *KOMBINI all pop everything* : <http://www.kombini.com/fr/inspiration-2/drapeaux-pays-fonction-gastronomie/>; consulté en mars 2014. • Page 20 - Texte extrait de : CECHMAN O. : *Le guide du Nouveau Savoir-Vivre* : Hachette pratique : 2009 ; France : p.149,151 et 152. • Page 21 - Lexique extrait de : *HERSIN ORIGINALE A1, Méthode de français, Livre de l'élève*. • Page 24 - Images extraites de : *Une minute de bon goût* sur le site de *visitbrussels* : [http://visitbrussels.be/bitc/BE\\_fr/brusselslicious\\_video/9731/une-minute-de-bon-gout](http://visitbrussels.be/bitc/BE_fr/brusselslicious_video/9731/une-minute-de-bon-gout); consulté en mars 2014. • Page 25 - Textes extraits de : *Crausilliant gautre de Bruxelles* : légère comme un nuage sur le site de *Aviata* : <http://www.aviata.be/Produits-info-2>; consulté en mars 2014. *Le stoemp, les goûts culinaires des Belges* sur le site de *Skyneilli* : <http://www.skyneilli.be/iii-fr/gastronomie/dossier/874663/le-stoemp>; consulté en mars 2014. • Page 26 - Article extrait de : FONTAINE F. : *GEO Ado n°126* : MILAN : aout 2013 ; France : p.11. • Page 27 - Image extraite de : *Projet Ecolo-Collège* sur le site de *Collège Jean Lurçat* : <http://www.clg-lurcat-sarcelles.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique221>; consulté en mars 2014. • Page 29 - Article extrait de : LOUIS F. : *Dauphin n°74* : éditions AVERBODE ; mars 2012 ; Belgique : p.27. • Page 31 - Synthèse grammaticale extraite de : GREGOIRE M., THIEVENAZ O. : *Grammaire progressive du français avec 600 exercices, niveau intermédiaire* : CLE International : 2003 ; France : p.88. GREGOIRE M. : *Grammaire progressive du français avec 440 exercices, niveau débutant* : CLE International : 2010 ; France : p.82 • Pages 32 et 33 - Synthèse grammaticale et Exercices extraits de : GREGOIRE M., THIEVENAZ O. : *Grammaire progressive du français avec 600 exercices, niveau intermédiaire* : CLE International : 2003 ; France : p.134. GREGOIRE M. : *Grammaire progressive du français avec 440 exercices, niveau débutant* : CLE International : 2010 ; France : p.153 • Page 34 - Texte extrait de : *Un dîner presque parfait* sur le site de *Wikipedia* : [http://fr.wikipedia.org/wiki/Un\\_d%C3%A9ner\\_presque\\_parfait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Un_d%C3%A9ner_presque_parfait); consulté en mars 2014. • Page 34 - Image extraite de : *Lettre pour le pôle Nord* sur le site de *Beautifuldress's Blog* : <http://beautifuldress.wordpress.com/2010/12/07/>; consulté en mars 2014. • Page 35 - Image extraite de : *Les ustensiles de la cuisine* sur le site de *Le coin de français* : <http://lecoinducervantes.wordpress.com/2012/01/15/les-ustensiles-de-la-cuisine/>; consulté en mars 2014. • Page 36 - Texte et image extraits de : CECHMAN O. : *Le guide du Nouveau Savoir-Vivre* : Hachette pratique : 2009 ; France : p.177.



• Page 37 - Jeu « Les mots cachés » extrait de : MIOUET C. : *Vocabulaire progressif du français avec 250 exercices, niveau débutant* : CLE International : 2002 ; France : p.65. Images extraites de : LAMBRECHTS J. : *J'habite en Belgique* : BONJOUR ; n°8 : éditions AVERBODE : 21 octobre 2005 ; Belgique : p.9. *Un amour de tajine* sur le site *Blogfest Concept* : <http://blog.jasminandco.fr/coloriage-tajine/>; consulté en mai 2014. LAMBRECHTS J. : *C'est la fête de la langue française* : TREMLIN ; n°spécial : éditions AVERBODE : 14 mars 2003 ; Belgique : p.7. • Page 38 - Image et Jeu « 0-mot-phone » extraits de : LAMBRECHTS J. : *Bruxelles, c'est capitale !* : DAUPHIN ; n°4 : éditions AVERBODE : 30 avril 2004 ; Belgique : p.23. Jeu « Des codes alimentaires » inspiré de : LAMBRECHTS J. : *Lève-toi pour le roi !* : DAUPHIN ; n°8 : éditions AVERBODE : 21 octobre 2005 ; Belgique : p.23. Image extraite de : VAN DER AUWERA. : *Belge et célèbre* : DAUPHIN ; n°19 : éditions AVERBODE : 13 mai 2011 ; Belgique : p.7. « Les mots croisés » extrait de : MIOUET C. : *Vocabulaire progressif du français avec 250 exercices, niveau débutant* : CLE International : 2002 ; France : p.77. • Pages 40 et 41 - Questions et règles de jeu inspirées de : *Jeu de l'oie* in GALLON F. : *Extra ! 2 Méthode de français* : Paris, HACHETTE LIVRE Français Langue Étrangère : 2002 ; page 34.

## Le petit mot

100% belge!



Fulvia RUSSO  
Rédactrice en chef

Est-ce une faute d'employer un belgicisme ? Non, certainement pas. Il faut simplement savoir qu'un boulanger parisien ne nous comprendra pas si nous demandons des « pistolets » (il nous enverra dans une armurerie!) et qu'en France, Monsieur le Maire ne s'appelle pas Monsieur le Bourgmestre ... Nos différences se notent surtout avec les termes de l'administration et de la gastronomie. Donc, prenez garde si vous allez en France !

Salut fieu, je voudrais 2 couques, 3 pistolets, des gozettes au cuberdon et 1 pain français.





# sommaire

- 4 A vous la parole !
- 6 Attention à l'expression
- 7 Coin lecture
- 10 Séquence d'oral
- 19 Et du côté de chez vous ...
- 22 Mise en contexte oral
- 24 Un peu de culture belge
- 28 Séquence d'écrit
- 34 Les ustensiles de cuisine ...
- 36 Mise en contexte écrit
- 37 Jeux
- 39 Jeu de l'oie : la description
- 43 Tableau des contenus

# À vous la parole !

Voici l'espace réservé aux apprenants.

Vous avez des questions ou des remarques?  
Des questions de grammaire, de conjugaison, ...

Des demandes d'informations ou des propositions, des doutes ...

Ici, Le franco' fil vous donne la parole.

\* Écrivez-nous à cette adresse postale :  
125 Grimbergsesteenweg, 1800 Vilvoorde  
Ou à cette adresse internet :  
le-franco-fil@hotmail.com

Salut-salut !!  
Ma femme me corrige tous les jours parce que je dis « j'achète de le lait » ou « mange de le pain ».. Alors maintenant, je dis « du » et « du pain ».  
Mais je ne connais pas la règle en réalité... M

J'aime beaucoup la cuisine toujours tu de Tunisie vien  
J'aimerais alors belge. Une  
Merci be



Bonjour Pan! C'est une très bonne question!

Et c'est assez pratique de connaître les modes de cuissons quand on va au restaurant...

ement, cette semaine, *Le franco'fil* aborde le thème de l'alimentation et de la cuisine. *À taaaaaable !!*  
Tu y découvriras donc comment commander la cuisson de ta viande et bien plus encore !

Va vite à la page 21. Et découvre les types de cuissons. ».

*Bonjour la revue!!  
Je ne comprends jamais ce que signifie « Cuit à point, bleu ... » au restaurant... alors je dis toujours « oui ok » mais sans comprendre ! Pouvez-vous m'aider svp?  
Pan*

Salut Miguel! Tu parles, ici, des articles partitifs ... et on les utilise souvent avec les aliments.

C'est très bien de vouloir connaître les règles même si tu sais comment on doit dire les choses.

On te propose donc de comprendre cet aspect de la langue française dans cette revue destinée à l'alimentation. *Tu pourras même expliquer la règle aux autres ! Hehee*

Va vite à la page 16. Et découvre « Les articles partitifs ».

*Cher Franco'fil!  
la Belgique, mais je  
nisien... et ma famille  
t pour les vacances.  
cuisiner quelque chose  
idée pour moi ?  
aucoup Miriam*

Bonjour Miriam... Quelle bonne idée!!!

Tu nous invites aussi à manger chez toi ? *Ça donne faim !*

Dans cette revue, nous en profitons pour vous présenter des plats ou des aliments typiquement belges...

Va vite à la page 24,  
« Un peu de culture belge ».  
Là, tu trouveras des idées.

# ATTENTION À L'EXPRESSION !

À taaaaaaabl e !! Tout le monde, au moins une fois dans sa vie, crie ces deux mots. Avant le repas, quand les enfants sont dans leur chambre; quand on invite des **AMIS, À NOËL LORSQUE LA DINDE EST PRÊTE**

**ET UNE FOIS À TABLE, L'INVITÉ EST SOURIANT, ÉCARQUILLE LES YEUX ET DIT : « MMMMH, C'EST À SE LÉCHER LES BABINES! » .**

**L'ENFANT OU L'ADULTE SE PASSENT LA LANGUE SUR LES LÈVRES COMME L'ANIMAL SE POURLÈCHE LES BABINES. C'EST UN SIGNE DE SATISFACTION OU D'ANTICIPATION GOURMANDES. •**



**À se  
lécher  
les babines**





## LIVRE

La cuisine à la bière  
► L'art de savoir cuisiner à base de bière, cette boisson que les Belges aiment tant...

[Alain Fayt, auto-éd. "En Stoemeling", 20 € dans toutes les bonnes librairies bruxelloises.]

Au cœur des Marolles, dans le piétonnier entre la rue Blaes et la rue Haute, à hauteur de la place du Jeu de Balle et son célèbre marché aux puces, le restaurant Restobières est la référence en cuisine belge et bruxelloise.

Aux commandes Alain Fayt, le maître incontesté de la cuisine belge et surtout de la cuisine à la bière.

À travers ce livre, Alain Fayt veut nous faire partager sa passion pour la cuisine à la bière. Pas question de présenter un livre classique... Il traduit l'univers surréaliste du personnage! *La Cuisine à la Bière* présente 50 recettes à la bières réparties en entrées, plats, desserts et sauces... Celles-ci vous plongent dans l'univers de *Restobières* avec des montages décalés et humoristiques

Un livre utile pour tout ceux qui aiment les saveurs authentiques. •



-AIMES-TU LA BIÈRE?  
-BOIS-TU DE LA BIÈRE?  
-QUAND EN BOIS-TU?  
-PEUX-TU CITER QUELQUES BIÈRES QUE TU CONNAIS ?



# L'alimentation & La cuisine

« Où aller boire un verre ? Où aller manger un petit bout ? »  
On se pose souvent ces questions quand on a envie de sortir...

**B** Observe ces documents. Ce sont 2 pages du GUIDO.  
Voici quelques cafés et restaurants de Bruxelles.

**a** Connaissez-vous ces endroits ?

Allez-vous manger/boire dans ces endroits ? Ou ailleurs ?

Que mangez-vous/bovez-vous souvent au restaurant/au café ?

## BRUXELLES

BOIRE

### LE FOO'S

Chaussée de Waterloo, 875  
1180  
02/372.24.30  
www.foos.be

Un petit café qui dégage une grande et très bonne ambiance. Le style très branché et moderne des lieux devrait normalement te plaire si tu souhaites venir en soirée pour faire la fête avec tes amis. Surtout que tu pourras choisir toi-même la musique de fond parmi les titres proposés dans la playlist. De quoi boire un bon verre tout en écoutant sa chanson préférée, sans être chez soi.  
ma-sa 20...

### LE KAFKA

Rue de la Vierge Noire, 5  
1000  
02/513.54.89

Si tu regardes les murs autour de toi, et que tu as lu les oeuvres de l'écrivain dont le nom de l'établissement tire ses origines, tu pourras reconnaître les quelques premières lignes de la "Métamorphose". Ici, on ne se prend pas la tête, tout le monde est décontracté et on boit à son aise sa commande. L'addition est par contre un peu élevée, et ce sans vraie raison malheureusement.  
ma-sa 16-3

### LE PEOPLE

Avenue de la Toison d'Or, 12  
1050  
02/511.64.05

Ce qui est sympa ici, c'est que les rencontres que tu pourras y faire diffèrent que tu y viennes à midi ou au soir. Les deux sont cependant aussi sympathiques. Les prix sont très attractifs, ce qui fait que les étudiants apprécient d'y faire un tour une fois les cours finis. La musique met vraiment de l'ambiance, et ce ne sont pas les concerts de certains mercredis soirs qui feront dire le contraire!

### LE GECKO

Place Saint-Géry, 16  
1000  
www.geckocktailbar.be

nom de petit lézard pour cet endroit où la diversité culturelle est mise en avant. Ce qui propose tout ce dont tu as besoin en matière de nourriture de boissons, sans pour proposer des choses qui de l'ordinaire. L'événementiel génial du Gecko, le Jazz Marathon qui attire toujours un foules. Un endroit à ne pas manquer.  
ma-sa 10-3

### LE KHNOPFF

Rue Saint-Bernard, 1  
1060  
02/534.20.04  
www.khnopff.be

Pas question de venir ici si tu n'es pas habillé de la manière la plus classe dont peut te le permettre ta garde-robe. La décoration est classe, et ce d'un bout à l'autre de l'établissement. Rien n'est laissé au hasard de manière à te faire passer un moment dans un lieu dans lequel tu te sentiras comme faisant partie du haut du gratin de la ville. Les prix vont de pair avec cette ambiance, mais malgré tout...

### LE ROI DES BELGES

Rue Jules Van Praet, 35  
1000

Si tu n'as pas encore eu le temps de manger ou que tu veux simplement boire un verre en vitesse, le Roi des Belges pourra t'accueillir en toute simplicité. L'atmosphère du lieu est calme, la musique et les boissons font cependant petit au fur et à mesure que la nuit approche. Tout ce qu'il faut pour passer un bon moment entre amis, que ce soit pour y passer sa soirée ou pour la commencer.  
10-1

## BRUXELLES

MANGER

### LE PETIT BOXEUR

Borgval, 3  
1000  
02/511.40.00

Si tu préfères les petits restaurants un peu plus modestes que les grands établissements qui veulent en jeter plein les yeux par la décoration, mais qui ne se concentrent peut-être pas forcément autant sur la cuisine qu'ils proposent, tu as trouvé la bonne adresse. Les spécialités bruxelloises qui te seront proposées ici, dans un cadre très agréable, sont un vrai délice. À condition d'aimer les choux de Bruxelles, bien sûr.  
ma-di 12-14.30  
sa-di 12-14.30

### LE PSYLOPHONE

Rue de l'Hospice Communal, 90  
1170

Quel nom étrange, n'est-ce pas ? Cela sonne bien, comme quelque chose que l'on connaît, et à la fois c'est un peu inattendu et on aimerait le découvrir. Cet état d'esprit se ressent aussi dans la cuisine que tu pourras y déguster. Venue des quatre coins du monde, tu auras l'impression de déjà un peu la connaître, mais en même temps de redécouvrir diverses spécialités. Et comme les prix avoisinent les 10 à 15 euros, il n'y a pas de raison de se priver de ce petit plaisir!  
lu-je 12-14; lu-di 19-23.30

### LE RUGBYMAN I ET II

Ouvai aux Briques, 4 et 12  
1000  
02/512.56.40  
www.rugbyman1.com

Bienvenue dans un restaurant où le mot d'ordre est qualité. Tous les produits sont frais, et nombreux sont ceux qui s'arrêtent en ce lieu pour déguster du homard, divers poissons ou du filet pur. L'équipe est agréable, ni trop éloignée et hautaine, ni trop collante. La qualité du service est impeccable, et si les prix sont un peu plus élevés que la moyenne, cela les vaut. Et qui plus est, un service de traiteur ou de location de salle te sont proposés.  
12-14.30; lu-ve 18-22.30; sa-di 18-23

### LE SCHIEVE LAVABO

Rue du Collège Saint-Michel, 52  
1150  
02/779.87.07  
www.leschievelavabo.be

Si tu es un Bruxellois pure souche, cette expression devrait te faire penser à quelque chose. En effet, quelqu'un aurait pu déjà te traiter de la sorte s'il te trouvait un peu fou ! Et ce restaurant est à l'image de son nom. Du moins au niveau de son décor, qui fait la part belle aux marques de bières bien de chez nous. Les repas ne sont pas trop chers, et font partie de ceux que tu pourrais manger dans un restaurant typiquement ancré dans la capitale. Du tout bon.  
12-14.30; lu-sa 19-24

### LE SI BEMOL

Rue aux Fleurs, 20  
1000  
02/219.06.00  
www.lesibemol.be

Ne t'attends pas vraiment à trouver un quelconque rapport entre le restaurant et cette fameuse note qu'est le si bémol, il n'y en a pas. Mais par contre, ce que tu peux espérer de ce lieu est une nourriture de qualité, un très bon service et des heures d'ouverture bien tardives puisqu'il fermera ses portes quand le soleil commencera à poindre aux alentours de 10 heures du matin. Les prix varient entre 40 et 50 €, ce qui peut sembler assez cher mais qui ne t'a pas tant que cela au final.  
lu-sa 19-5



8 huit



Zoom sur ...

B Observe ce nouveau document.

🗨️ Où utilise-t-on ce genre de documents ?

De quoi s'agit-il ? Pourquoi ?

Que peut-on voir dessus ?

D À quel endroit appartient ce document ?

Cherche cet endroit sur les pages du Guido.

✍️ C' est .....

**FORMULES**

Formules\* à

- 29€
- 24€
- 22€

**BO** **ELAV** **ABO** **S** **CHIEVE**

**= APERO:**  
au choix (avec ou sans alcool)

**= ENTREE:**  
Carpaccio de bœuf, roquette & basilic  
Cassolette de scampis sauce au choix  
Fondus au fromage  
Assiette de saumon fumé  
Calamars frits sauce tartare

**= PLAT:**  
Burger XXL  
Escalope panée à la milanaise  
Tagliatelles aux scampis sauce au choix  
Pavé de bœuf +/- 270 gr (+4,00 €)  
Salade Cobb  
Salade de chèvre chaud  
Salade océane  
Chicons au gratin ( en saison)

**= DESSERT:**  
au choix ou Irish coffee

MIAM. J'EN AVEZ TOUT RECHIEVÉ!

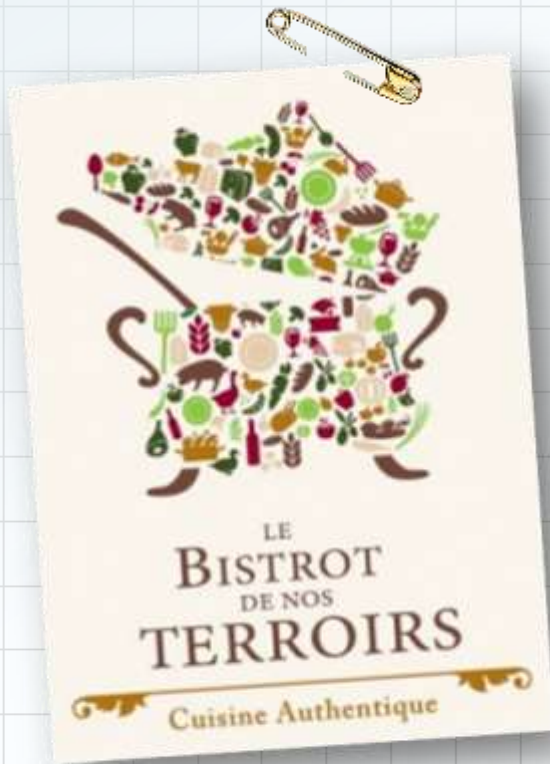
\*  
☺️ + ☺️☺️ + ☺️☺️☺️ = 22€  
☺️ + ☺️☺️ + ☺️☺️☺️ = 24€  
☺️ + ☺️☺️☺️ + ☺️☺️☺️☺️ = 29€

MAGNUM ( 1,5L ) : ROUGE,  
LA RÉSERVE DU CHÂTEAU DE MIREMONT, MINERVOIS 38.00 €

## COMPREHENSION A L'AUDITION

3 Écoute bien le dialogue.

W Puis, réponds aux questions !



W<sup>1</sup> Écoute 1

1. Qui parle ? .....

2. Que font ces personnes ? .....

3. Où cela se passe-t-il ? .....

4. De quel repas s'agit-il ? À quel moment de la journée ? .....

Quand on a  
faim, on  
mange !!

Quand on a  
soif, on  
boit !!



## W<sup>2</sup> Écoute 2

**g** Repère les étapes de la commande.

 Et note les plats sur l'addition du serveur.

TABLE n°16 — 2 formules à 23,50 € :

Entrées:

Plats:

Desserts:

Boissons:

En plus:

## W<sup>3</sup> Écoute 3

**g** Écoute attentivement quand le serveur aide les clients...

1. Qu'est-ce que « l'osso-buco » ?

.....  
.....

2. Pourquoi le client ne peut-il pas prendre le premier dessert choisi ?

.....  
.....

## W<sup>4</sup> Écoute 4

**g** Écoute attentivement le dialogue et lis-le en même temps...

 Complète les trous en notant les questions du serveur :

*Le serveur :* ..... ? 1

Client 2 (homme) : Oui, nous allons prendre deux formules : entrée, plat et dessert.

*Le serveur :* Très bien, je vous écoute.

Client 2 : Comme entrée, deux melons au jambon de pays.

*Le serveur :* Deux melons... et..... ?

Client 1 (femme) : Qu'est-ce que c'est, l'osso-buco ?

*Le serveur :* Alors, c'est du veau cuit avec des tomates et des herbes. C'est très bon, je vous le recommande.

Client 1 : Bien, alors, un osso-buco pour moi.

Client 2 : Moi, je vais prendre une côte de bœuf grillée.

*Le serveur :* ..... ?

Client 2 : À point.

*Le serveur :* ..... ?

Client 2 : Une bouteille de Saumur-Champigny.

*Le serveur :* Et de l'eau ?

Client 1 : Oui, une bouteille d'eau minérale.

*Le serveur :* ..... ?

Client 1 : Gazeuse.

*Le serveur :* ..... ? 2

Client 1 : Oui, c'était très bien, délicieux.

*Le serveur :* ..... ?

Client 1 : Je voudrais une crème caramel.

*Le serveur :* Ah ! Il n'y a pas de crème caramel dans la formule, aujourd'hui.

Client 1 : Ah oui, c'est vrai. Alors... une salade de fruits.

*Le serveur :* Ah ! Désolé, il n'y a plus de salade de fruits. Prenez la tarte normande, elle est excellente. Spécialité du chef !

Client 1 : Ah... La tarte normande, alors. Toi aussi ?

Client 2 : Oui, pareil pour moi.

*Le serveur :* Très bien. Je vous apporte ça tout de suite.

*Le serveur :* ..... ? 3

Client 1 : Oui, deux cafés, s'il vous plaît.

Client 2 : Et l'addition.

*Le serveur :* Très bien.



# POINT DE PHONÉTIQUE



a < À trois, lisez et jouez le dialogue.

\* Aide-toi du carnet de phonétique pour les mots difficiles...

## Carnet de phonétique

Attention à quelques liaisons importantes :

\* Vous avez choisi. \* Je vous écoute/apporte. \* Nous allons prendre...  
\* des herbes \* un osso-buco \* ça vous a plu ? \* elle est excellente

Quelques sons voyelles orales

- [a] comme plate ou plat ou patte
- [ɑ] comme minérale ou pâte
- [œ] comme bœuf ou fleur
- [ø] comme gazeuse ou melon ou feu
- [e] comme entrée ou dessert ou minérale ou nez
- [ɛ] comme dessert ou crème ou caramel ou herbes ou lèvres
- [o] comme osso bucco ou recommande ou veau ou côte ou seau
- [ɔ] comme normande ou porte
- [i] comme Champigny ou pie
- [u] comme tout de suite ou bouteille ou genou
- [y] comme formule ou confiture

- Au'est-ce que cela signifie ?
- Au'est-ce que ça donne à la 2ème personne du singulier ?
- Et comment réponds-tu à la 1ère personne du singulier ?

Quelques sons voyelles nasales

- [ɑ̃] comme jambon ou prendre ou dent
- [ɛ̃] comme cousin ou ceinture
- [ɔ̃] comme jambon ou melon ou cuisson ou addition ou pigeon

Quelques sons semi-consonnes

- [j] comme grillée ou yeux
- [w] comme à point ou fruit ou pingouin
- [ɥ] comme cuisson ou cuisinier

18 sons consonnes

- [b] comme boire ou robe
- [s] comme osso bucco ou cuisson ou dessert ou addition ou poisson
- [k] comme cuisson ou caramel ou kiwi
- [g] comme gazeuse ou bague
- [ʒ] comme jambon ou girafe
- [n] comme cousine ou âne

POINT DE LANGUE : des aliments et des boissons

à connaître  
par ♥

Tu dois racheter du fil, toi ?



**On dit**

**... quand on a faim**

- MANGER (à l'indicatif présent)

<i>je mange</i> ...	de la purée	<i>nous mangeons</i> ...	des pâtes
<i>tu manges</i> ...	du fromage	<i>vous mangez</i> ...	du chocolat
<i>il/elle mange</i> ...	du pain	<i>ils/elles mangent</i> ...	des radis

**... quand on a soif**

- BOIRE (à l'indicatif présent)

<i>je bois</i> ...	de l'eau	<i>nous buvons</i> ...	du vin
<i>tu bois</i> ...	du thé	<i>vous buvez</i> ...	de la limonade
<i>il/elle boit</i> ...	du café	<i>ils/elles boivent</i> ...	du jus

**Et ...**

- LES CLIENTS DU « Bistrot de nos Terroirs »,  
*Que mangent-ils ?*  
*Que boivent-ils ?*
- AU Schievelavabo,  
*Que peut-on manger ?*  
*Que peut-on boire ?*
- ET TOI,  
*Que manges-tu / bois-tu le matin,*  
*le midi, le soir?*

⌚ Identifions ensemble  
ce sont ces aliments et  
✎ Note leur nom...







ble quels  
et boissons.

Discutons ...  
de tes habitudes  
alimentaires !

- Que manges-tu /  
bois-tu le matin ?

- Que manges-tu  
quand tu ne veux  
pas cuisiner ?

- Que manges-tu /  
bois-tu devant la  
télévision ?

- Que manges-tu /  
bois-tu en été ?

- Qu'achètes-tu au  
supermarché pour  
tes enfants ?

- Qu'achètes-tu  
pour fêter un  
anniversaire ?


- Que faut-il pour  
faire des  
pâtisseries ?


- Quand tu ne veux  
pas grossir, qu'est-  
ce que tu ne  
manges pas ?

- Et quand tu ne  
veux pas avoir de  
caries ?

- Qu'est-ce les  
enfants n'aiment  
pas manger ?

## D Observation

A un anniversaire ....  Il y a toujours un gâteau !

 Je mange **le** gâteau.

Tu manges **TOUT** le gâteau !?!? tu vas être malade.... On dit : « Je mange **DU** gâteau ».

JOYEUX ANNIVERSAIRE !!  
Tu manges **DU** gâteau ?

Oui bien sûr !!  
Je mange **DU** gâteau parce que j'aime **LE** gâteau...

Et toi, tu fais une drôle de tête...  
Tu manges **DU** gâteau ?

Non, pas moi !!  
Je **NE** mange **PAS DE** gâteau.

Pourquoi elle **NE** mange **PAS DE** gâteau ?

Parce que *il y a* **DU** chocolat. **DE** **LA** farine. **DE** l'eau et **DES** œufs dans **LE** gâteau... (et elle en est allergique)

**j** à noter :

"LE", "LA", "LES", "L'" = tout l'ensemble

"DU", "DE LA", "DES" = partie de l'ensemble

J'aime la viande.  
l'eau.  
le poisson.  
les fruits.

J'achète de la viande.  
de l'eau.  
du poisson. (de + le = du)  
des fruits (de + les = des)



# O Construction de la théorie

## LES ARTICLES PARTITIFS

- Pour indiquer une quantité indéterminée, on utilise: DE + ARTICLE DÉFINI

J'achète	<u>de la</u>	viande.	
	<u>de l'</u>	huile.	
	<u>du</u>	poisson.	(de + le- du)
	<u>des</u>	fruits.	(de + les - des)

- L'article défini désigne un ensemble, le partitif une partie de cet ensemble:

Le lait est bon pour la santé. (= tout)  
Buvez du lait. (= partie)

- L'article partitif s'utilise avec tout les quantités globales non comptables:

Quand j'ai de la fièvre, je bois de l'eau.  
Dans la rue, il y a des gens, du bruit et de la musique.  
Aujourd'hui, il y a du soleil et du vent.

## LA NÉGATION

- "DE" remplace "du", "de la", "des" avec la négation:

Je n'achète	<u>pas de</u>	viande.	(= quantité zéro)
	<u>jamais de</u>	poisson.	
	<u>plus de</u>	fruits.	

- Mais !! On conserve le partitif avec une opposition:

C'est du miel ? - Non, ce n'est pas du miel, c'est de la confiture.

## ☞ Remarques

- Dites : Le matin, je bois du thé.  
À midi, je mange des pâtes.

Ne dites pas: Le matin, je bois le thé.  
À midi, je mange les pâtes.

- "DES" peut être un article indéfini (pl. de "un") ou un partitif ("de" + "les") :

Il y a des tomates dans le frigo. (deux, trois)  
Il y a des rillettes dans le frigo. (de + les rillettes)

- Je mange de la salade avec de l'huile, du vinaigre et des épices.  
Mais !! : Je mange de la salade sans huile et sans vinaigre.

**1** Complétez le texte avec les partitifs manquants.

Le matin, je mange *du* pain avec \_\_\_\_\_ beurre et \_\_\_\_\_ confiture. Mon mari boit \_\_\_\_\_ café et mange \_\_\_\_\_ fromage ! Ma fille mange \_\_\_\_\_ biscuits et boit \_\_\_\_\_ Coca. Le soir, nous mangeons \_\_\_\_\_ riz, \_\_\_\_\_ pâtes ou \_\_\_\_\_ soupe. Ma fille mange \_\_\_\_\_ frites avec \_\_\_\_\_ ketchup, ou \_\_\_\_\_ crêpes avec \_\_\_\_\_ chocolat et \_\_\_\_\_ bananes. D'après elle, il y a \_\_\_\_\_ magnésium dans le chocolat, \_\_\_\_\_ calcium dans les crêpes et \_\_\_\_\_ potassium dans les bananes. Ça donne \_\_\_\_\_ force et \_\_\_\_\_ tonus (mais aussi \_\_\_\_\_ kilos) !

**2** Faites des dialogues, selon le modèle. Imaginez la composition des plats.

MENU

Entrées : Potage  
Salade

Plats : Thon grillé  
Poulet basquaise

Desserts : Crème caramel  
Salade de fruits

- Qu'est-ce que *vous avez* comme entrées ?  
- *Nous avons du potage ou de la salade.*

- Qu'est-ce que \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Qu'est-ce que \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**3** Complétez les phrases, selon le modèle.  
air ~~lait~~ eau essence



- Dans le biberon, *il y a du lait.*
- Dans le ballon, \_\_\_\_\_
- Dans l'aquarium, \_\_\_\_\_
- Dans le réservoir, \_\_\_\_\_

**4** Transformez avec des partitifs.  
énergie ~~ambition~~ argent goût

- Il est ambitieux. *Il a de l'ambition.*
- Il est riche. \_\_\_\_\_
- Il est élégant. \_\_\_\_\_
- Il est dynamique. \_\_\_\_\_

**5** Complétez les informations météo.

-  Il fait froid, *il y a du vent.*
-  On peut skier, \_\_\_\_\_

-  Le temps est gris, \_\_\_\_\_
-  Il fait chaud, \_\_\_\_\_

**6** Décrivez les ressources agricoles des pays, selon le modèle. Imaginez des ressources minières.

France : blé, orge, raisins      Brésil : sucre, café, maïs, bananes      Grèce : raisins, olives, tabac...  
Japon : riz, sucre, mandarines      Togo : manioc, coton, cacao      Dans mon pays : \_\_\_\_\_

*En France, on produit* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Et du côté de chez vous...

Qu'y a-t-il dans  
votre assiette ?





Voici un extrait du *GUIDE DU NOUVEAU SAVOIR-VIVRE...*

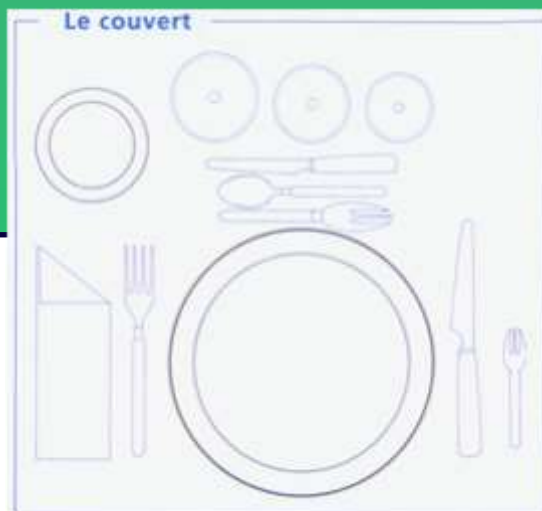
Le *GUIDE DU SAVOIR-VIVRE* est un manuel de la vie quotidienne. Il nous explique comment se tenir en société, ce qu'il est de bon ton de faire ou pas, ce qu'il faut dire ou ne pas dire...

**A** As-tu déjà vu ou utilisé ce genre de livres ? Penses-tu que c'est une bonne chose ?

**B** Lisons cet extrait...

**Q** Et retiens bien leurs conseils !

ZOOM SUR ...



### TABLE: MODE D'EMPLOI

L'expression « dresser une table » vient du Moyen Âge. À cette époque, les salles à manger n'existaient pas et on disposait des planches sur des tréteaux que l'on plantait à l'endroit où l'on souhaitait prendre son repas: on « dressait » la table!



### “ Les couverts


Il n'est pas d'usage de poser plus de trois sortes de couverts en même temps sur la table. Ceux-ci seront placés de part et d'autre de l'assiette, en suivant l'ordre dans lequel ils seront utilisés lors du repas, de l'extérieur vers l'assiette. Par exemple, si l'on commence par du poisson, les couverts à poisson, qui seront donc les premiers à être utilisés, seront placés le plus loin de l'assiette.

### La disposition des couverts

Il existe deux écoles en matière de savoir-vivre à table, aussi valables et respectables l'une que l'autre, et toutes deux en vigueur en France: la mode française et la mode anglaise.

Tenez-vous-en à l'une ou à l'autre, mais ne mélangez pas les deux.

- La fourchette se place à gauche de l'assiette, pointes vers la table (vers le haut en Angleterre).
- Le couteau se place à droite de l'assiette, tranchant vers l'assiette (vers l'extérieur en Angleterre).
- La cuillère à potage se place à droite du couteau, creux vers la table (vers le haut en Angleterre).
- L'assiette à pain se place à gauche du couvert. ”

 Ici, on nous apprend comment.....





## POUR ALLER PLUS LOIN ...

### 🗨️ Commander/passer une commande

Au restaurant, LE CLIENT dit :

- Pour commander :
  - *Comme entrée, plat, dessert, boissons... je vais prendre...*
- Pour demander des informations :
  - *(Excusez-moi,) la soupe du jour, elle est à quoi ?*
  - *(Excusez-moi,) qu'est-ce que c'est ... ?*
- Pour payer :
  - *Combien je vous dois ?*
  - *Pouvez-vous me donner l'addition s'il vous plaît ?*
  - *L'addition, s'il vous plaît.*



### 🗨️ Prendre une commande

Au restaurant, LE SERVEUR dit :

- Pour prendre la commande :
  - *Et pour ces messieurs/dames ?*
  - *Alors, vous avez choisi ?*
  - *Et comme entrée, plat, dessert, boissons ?*
  - *Et vous allez prendre une entrée, un dessert ?*
  - *Vous désirez un café, thé ?*
- Pour donner des informations :
  - *C'est du... avec de la ...*
  - *C'est une soupe aux ...*
  - *C'est une recette avec ...*



### 🗨️ Chacun ses préférences

Au restaurant, on peut souvent avoir LE CHOIX :

- **Tu prends ton café...**
  - noir
  - avec du lait
  - avec ou sans sucre
  - décaféiné
- **Tu manges ta viande ...**
  - en sauce - à point
  - grillée - bien cuite
  - saignante - bleue
- **Tu prends une glace (une crème glacée) ...**
  - à la vanille, au chocolat, au caramel, à la fraise, à la pistache, au citron, au melon, au café, au moka...
- **Tu assaisones ta salade ...**
  - avec de l'huile
  - avec de la vinaigrette
  - avec du sel et du poivre
- **Tu manges tes œufs ...**
  - à la coque - brouillés
  - durs - pochés
  - au plat

## Fiche de test : Expression orale

📍 Crée ton propre dialogue au restaurant.

Après ton cours de français, tu vas manger dans un restaurant typiquement belge : à la tab' du belch'.

Choisis un étudiant dans la classe et joue le dialogue.

Attention:

• Si tu es le serveur.

- dresse la table (comme vu au cours) lorsque le client s'assoit,
- prends correctement sa commande,
- réponds au mieux au client,
- reste poli et patient,
- n'oublie pas, le client est roi !

• Si tu es le client.

- lis attentivement la carte,
- reste poli,
- choisis un menu

(au minimum avec une entrée un plat un dessert)

- sans oublier que tu es allergique à plusieurs aliments:  
(pommes de terre, salami, poisson, curry, œufs, farine, fromage blanc, poivre noir, laurier, lait et carottes)

- explique au serveur pourquoi tu ne prends pas certains plats,
- assure-toi toujours que ce que tu choisis est sain pour toi !

Mais avant voyons  
ensemble si les aliments  
sont féminins ou  
masculins ...



 Pour le CLIENT :

A LA TAB ' DU BELCH ' 			
<hr/>			
- <i>ENTREES</i> :			
Asperges à la flamande			Boudins blancs et noirs, compote et purée
Croquettes aux crevettes			Carbonnade flamande
Rollmops			Chicons gratin
			Oiseaux sans tête
- <i>PLATS</i> :			- <i>DESSERTS</i> :
Waterzooi			Couque de Dinant
Boulettes à la liégeoise			Cramique
			Gosette aux pommes
			Tarte Maton

 Pour le SERVEUR : Détail du menu du restaurant « À LA TAB' DU BELCH' » :

- Asperges à la flamande: (Asperges blanches, persil plat, beurre, citrons, oeufs durs, ciboulette, sel, poivre)
- Croquettes de crevettes grises: (œufs, farine, beurre, citron, huile de friture, persil, emmenthal rapé, crevettes grises décortiquées, fond de homard, chapelure, sel, poivre, crème fraîche)
- Rollmops: (Harengs nettoyés ou filet de Harengs, vin blanc sec, vinaigre blanc, carottes, oignons, citron, thym, laurier, persil)
- Waterzoi : (poulet/poisson, persil, pommes de terre, farine, beurre, céleri, carottes, bière blanche de Bruges, thym, laurier)
- Boulettes à la liégeoise: ( hachis porc/bœuf, œufs, lait, oignons, mie de pain, cassonade, vinaigre blanc, Sirop de Liège, sel, poivre, laurier, eau, roux blanc, compote de pommes, frites, salade, échalote, mayonnaise)
- Carbonnade flamande: (carbonnades de bœuf, cassonade, bouquet garni, bière brune (Leffe ou Chimay rouge), oignons, lard fumé entier, pain d'épice, moutarde, beurre, sel, poivre)
- Chicons gratin: (chicons, tranches de jambon, lait, ail, farine, beurre, fromage râpé, sucre, sel, poivre, noix de muscade)
- Oiseaux sans tête: (oiseaux sans tête de chez le boucher, carottes, petits-pois, pommes de terre, échalotes, raisins secs noirs, pignons de pin, porto rouge, fond de veau, beurre, bouquet garni, liant pour sauce, sel et poivre)
- Boudins compote purée: (boudin blanc ou boudin noir de chez le boucher, pommes, sucre, pommes de terre, lait, noix de muscade, sel, poivre, beurre)
- Couque de Dinant: (miel liquide, farine de froment)
- Cramique: (œufs, sucre perlé, raisins secs, lait, farine pâtissière type 55, beurre, sucre en poudre, levure, sel)
- Gosette aux pommes: (pâte à tarte, pommes, sucre fin, jaune d'œufs, eau)
- Tarte au Maton ou tarte Maton: (lait, lait battu, œufs, sucre, amandes effilées, pâte feuilletée)

Mise en contexte oral

# Un peu de culture belge



Des  
aliments  
bien de  
nous

Tu veux tout savoir sur les aliments belges?  
Va vite sur [http://visitorussels.be/ditc/BE\\_en/brusselicious](http://visitorussels.be/ditc/BE_en/brusselicious)  
et découvre plein d'autres vidéos comme celles-ci...



## **Croustillante gaufre de Bruxelles**

*Cette gaufre légère, croustillante et délicatement dorée, offre un cœur moelleux et tendre dans une croute agréablement croquante.*

*Devenue dessert ou goûter incontournable pour les gourmands, elle se déguste saupoudrée de sucre impalpable, recouverte de chantilly, accompagnée de fruits frais, d'une boule de glace ou encore, nappée d'un délicieux coulis de framboises ou de chocolat. •*

## **Le stoemp**

*Un stoemp, c'est l'histoire d'une purée et d'un stoemper, à savoir un presse-purée. Le stoemp est le plat populaire par excellence en Belgique, fait d'aliment peu onéreux, mais il a peu à peu gagné ses lettres de noblesse, dans la mouvance d'un retour aux sources et aux traditions. Il fait partie de nombreuses cartes de brasserie, bien qu'à l'origine ce ne soit pas un mets qu'on imagine manger en dehors de la maison.*

*La base est une fois de plus notre grande amie la pomme de terre. Dans la plupart des cas, on choisit une pomme de terre de type bintje et le légume qui accompagne varie selon l'humeur du cuisinier ou de la cuisinière. Les carottes, les choux, les poireaux feront tous l'affaire, mais individuellement !*

*En effet, un stoemp n'est pas potager, on y retrouve habituellement un seul légume. Par contre, parfois des morceaux de lard viendront en relever la saveur. Un bon stoemp se sert avec du boudin, des boulettes ou encore de la saucisse et s'accompagne d'une bonne bière, pour ne pas « stoemper » son plaisir. •*



L'alimentation, c'est important ! Il ne faut pas manger tout et n'importe quoi...

B Observe ce document. C'est une page extraite d'un magazine GEO Ado.

☞ Que nous dit cet article ?

**ACTU** T'EXPLIQUE !

# 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

Source de bonne santé, cette règle diététique est loin d'être suivie en France. Mais il y a pire : beaucoup d'enfants ne parviennent pas à reconnaître de nombreux fruits et légumes...

### VOS PRÉFÉRÉS !

*Les fruits*



**N°1 LA FRAISE**

- N°2 LA BANANE
- N°3 LA POMME
- N°4 LA FRAMBOISE
- N°5 LA CERISE

*Les légumes*



**N°1 LA TOMATE \***

- N°2 LA CAROTTE
- N°3 LES HARICOTS VERTS
- N°4 LES PETITS POIS
- N°5 LES RADIS

\* La tomate n'est pas un légume, c'est un fruit !

### AVEC QUOI C'EST FAIT ?

Sur 100 enfants (de 8 à 12 ans)...

**70** ne savent pas que...



LES PÂTES sont à base de BLÉ et d'ŒUFS.

**60** ne savent pas que...



LES STEACKS HACHÉS sont à base de VIANDE DE BŒUF (ou CHEVAL).

**40** ne savent pas que...



LE POP-CORN est à base de MÂTS.

**40** ne savent pas que...



LE JAMBON est à base de VIANDE DE PORC.

**25** ne savent pas que...



LE YAOURT est à base de LAIT.

**25** ne savent pas que...



LES POISSONS PANÉS sont à base de POISSON!

**25** ne savent pas que...



LES FRITES sont à base de POMMES DE TERRE.

### LES ADOS SONT-ILS AU TOP ?

**57%** mangent moins de 2 fruits par jour.

**49%** mangent moins de 2 légumes par jour.

### C'EST QUOI, ÇA ?

Voici le pourcentage des enfants qui ne savent pas identifier ces fruits et légumes...

0%



1

5%



2

10%



3

20%



4

30%



5

30%



6

30%



7

30%



8

90%



9

ET TOI, SAURAS-TU LES RECONNAÎTRE ?

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

8 \_\_\_\_\_

9 \_\_\_\_\_

Source : enquête de l'ASEF mai 2013

Solution : 1-Carotte, 2-Poire, 3-Fenouil, 4-Figue, 5-Artichaut, 6-Figue, 7-Courgette, 8-Poireau, 9-Betterave.

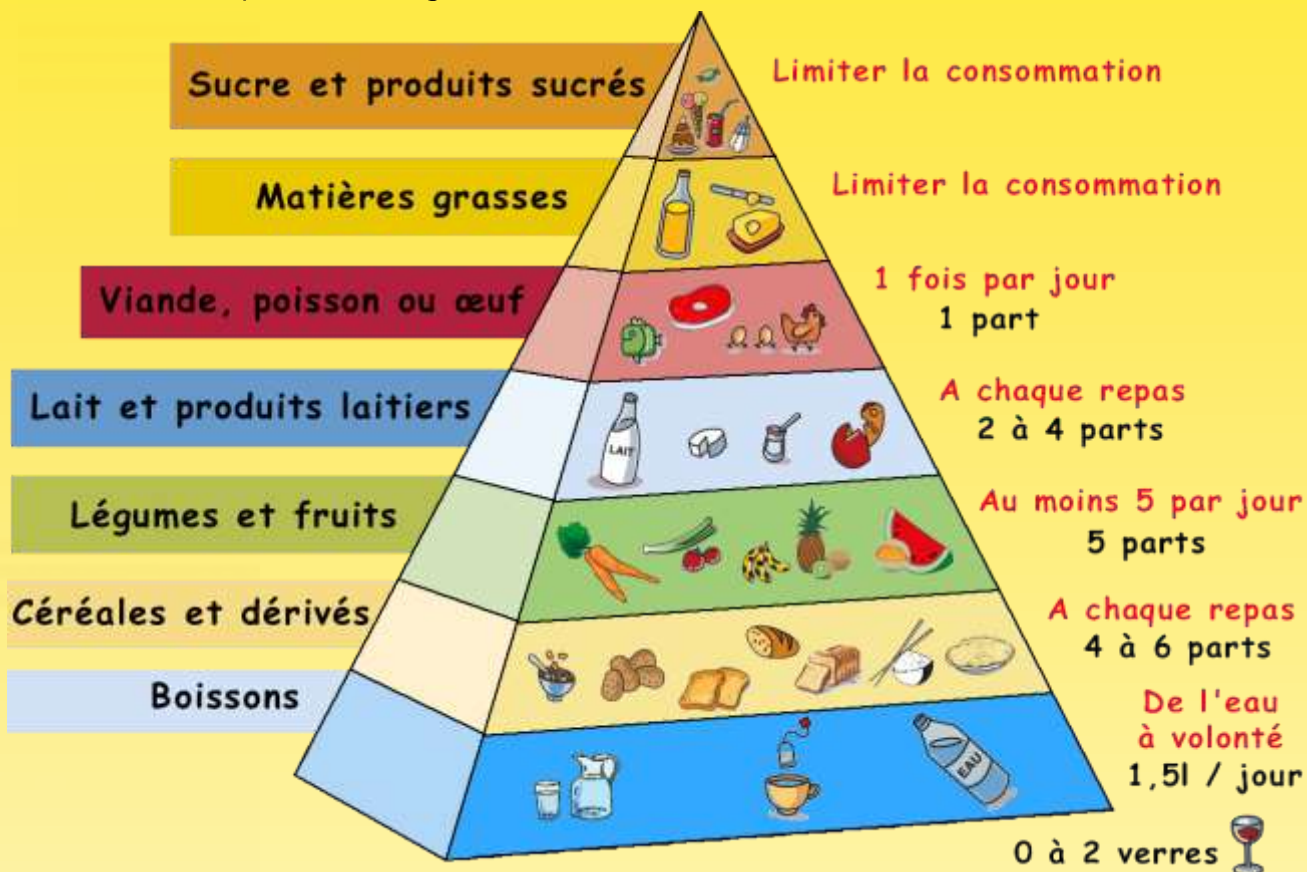
\* Texte : Frédéric Fr...



B Observe ce nouveau document.

☞ A s-tu déjà vu ce document ? Où ? Quand ?

D Que manges-tu souvent ? rarement ? jamais ?  
Où ces aliments se situent-ils sur le document ?  
Qu' est-ce que cela signifie ?



✍ C' est .....

☞ A s-tu des enfants / neveux ? Que leur donnes-tu à manger ?

Pour le petit-déjeuner, par exemple, que leur prépares-tu ?

Leur donnes-tu du Nutella ? Que penses-tu du Nutella ?


Cuisines-tu souvent toi-même ?

Voyons ensemble comment préparer sa propre pâte à tartiner au chocolat.

Un vrai délice ... pour les grands et les petits !

## COMPREHENSION A LA LECTURE

**B** Lis attentivement ce document.

 Puis, réponds aux questions !

<sup>1</sup> Lecture 1

1. Quel est ce genre de document ? .....

2. Quel est le sujet ? .....

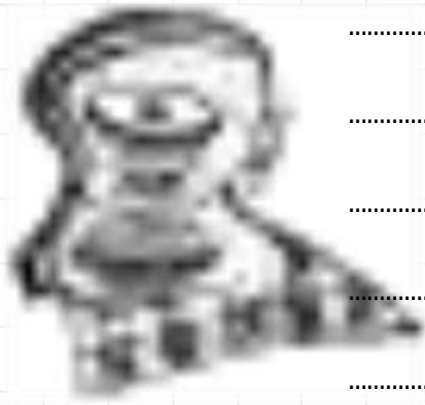
3. Le document se divise en 2 grandes parties. Lesquelles ?

.....  
.....

<sup>2</sup> Lecture 2

1. Que faut-il pour faire cette préparation?

Recopie la liste exacte : .....



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2. Comment indique-t-on les quantités ? .....

<sup>3</sup> Lecture 3

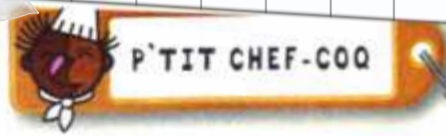
1. Entoure tous les verbes du document (sauf l'encadré « Le savais-tu? »).

2. À quel temps sont-ils selon toi ? .....

3. Comment reconnais-tu ce temps ? .....



# LA PÂTE À TARTINER



## Ingrédients

-  • 150 g de chocolat noir
-  • 135 g de beurre
-  • 3 sachets de sucre vanillé
-  • 65 g de noisettes en poudre
-  • 1 tube de lait concentré sucré
-  • 2 pots de confiture vides



PERFECT



## Déroulement

- 1 Casse le chocolat en petits morceaux et fais-le fondre avec la moitié du beurre au four à micro-ondes pendant 1 min.
- 2 Verse vite le chocolat fondu et la poudre de noisettes dans un saladier. Ajoute le reste du beurre, le sucre vanillé et le lait concentré. Mélange bien.
- 3 Remplis 2 pots de confiture propres avec la pâte à tartiner. Laisse reposer.

1



2



3



## Le savais-tu ?

Durant la Deuxième Guerre mondiale, les fèves de cacao coûtaient très cher. L'italien Pietro Ferrero a l'idée de mélanger les fèves de cacao avec des noisettes, du beurre et du cacao et des huiles végétales. La pâte Nutella était née !

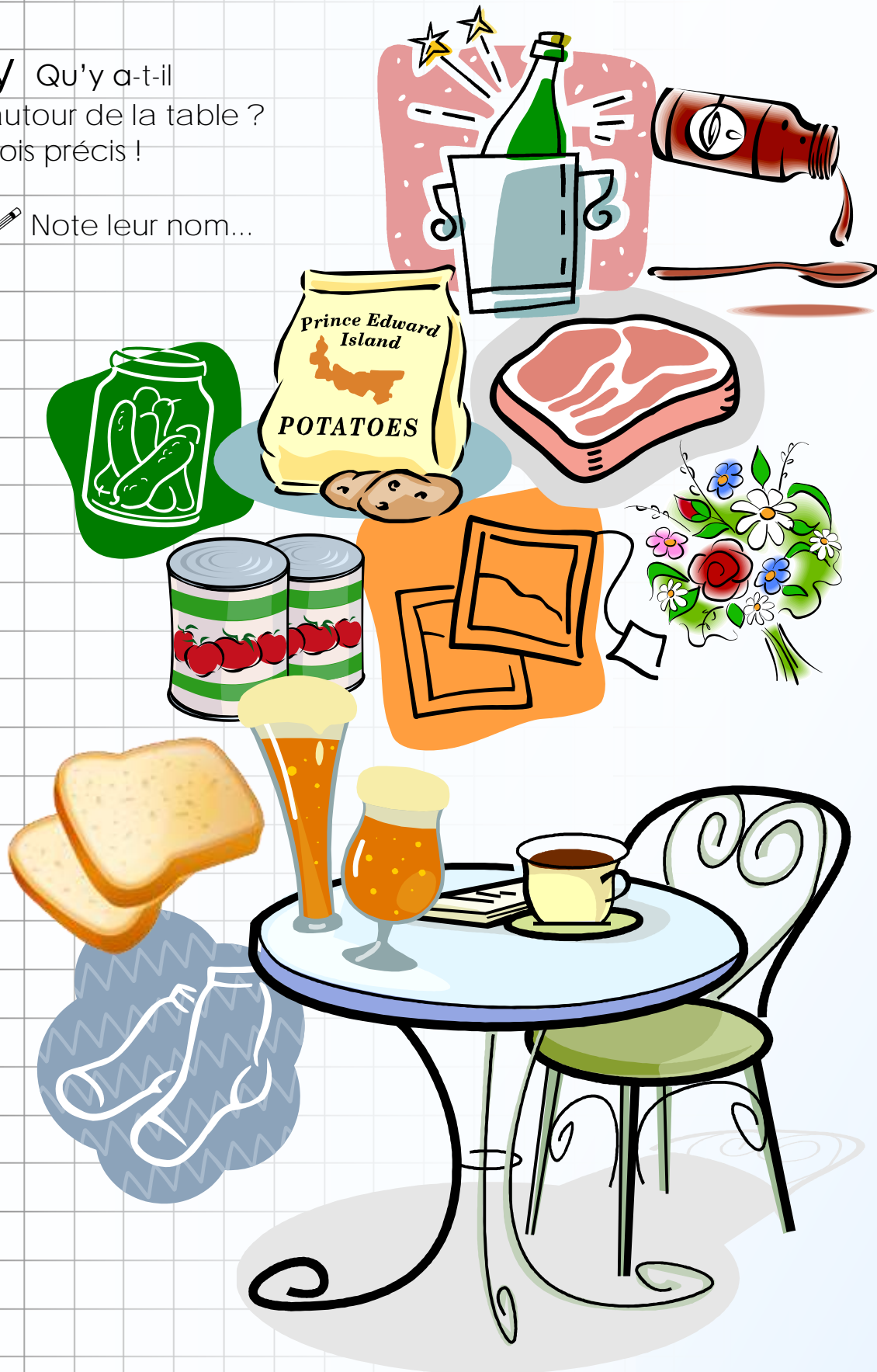


POINT DE LANGUE : des quantités

B Observons ...

y Qu'y a-t-il  
autour de la table ?  
Sois précis !

 Note leur nom...





## POINT DE GRAMMAIRE : l'expression de la quantité

### D Observation



### O Construction de la théorie

- "DE" remplace "du", "de la", "des" avec :  
- les quantités exprimées :

un kilo <u>de</u>		sucre
cent grammes <u>de</u>		
trois morceaux <u>de</u>		
un paquet <u>de</u>		

beaucoup <u>de</u>		sucre
un peu <u>de</u>		
assez <u>de</u>		

### Y Entraînement : exercices de drill...

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Complétez et précisez, selon le modèle.</b> boîte paquet tube pot bouteille Achète : <i>de la moutarde un pot de moutarde</i> _____ dentifrice _____ _____ eau _____ _____ petits pois _____ _____ biscuits _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Complétez avec « beaucoup de »/« peu de ».</b> Un bon régime c'est <i>beaucoup de</i> légumes et _____ graisses. Une ville agréable c'est _____ pollution et _____ espaces verts. Un bon couple, c'est _____ amour, _____ complicité et _____ agressivité.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dites ce que vous aimez, ce que vous mangez dans la journée et en quelle quantité.</b></li> </ul>	



Moi, je vais me  
prendre une part  
de gâteau !!

## POINT DE GRAMMAIRE : l'impératif

### D Observation

Introduisez votre carte svp ! Et composez votre code



Tourne à gauche... et puis, continue tout droit ...



Attachez votre ceinture de sécurité et ne pensez à rien.



Souris stp ! ET ne bouge pas ! Va plutôt là-bas ...



### O Construction de la théorie

- On utilise l'impératif pour donner une instruction, un conseil ou un ordre :

Attachez vos ceintures!  
Buvez du lait.

Mange des fruits.  
Ne bouge pas!

- L'impératif est un présent sans sujet. On l'utilise seulement pour « tu », « nous » et « vous » :

*Tu pars.* >> Pars !  
*Nous partons.* >> Partons !  
*Vous partez* >> Partez !

- à l'écrit, pas de « s » à la 2e personne après les finales en « e » et le verbe « aller » :

Regarde la télévision.

Écoute!

Va vite à l'école !



## P Remarques

- Devant « en » et « y », on garde le « s » :

*Parles-en à Paul.*

*Penses-y.*

*Vas-y*

- « être », « avoir », « savoir » ont un impératif irrégulier :

*Sois tranquille.*

*Aie confiance.*

*Sache que je suis là.*

*Soyons prudents.*

*Ayons du courage.*

*Sachons répondre.*

*Soyez heureux..*

*Ayez confiance.*

*Sachez accepter.*

## Y Entraînement : exercices de drill...

### 1 Mettez à l'impératif, selon le modèle.

De bons conseils

Boire de l'eau. *Bois / Buvez de l'eau !*

Manger des fruits. \_\_\_\_\_

Respirer. \_\_\_\_\_

Faire du sport. \_\_\_\_\_

Être positif. \_\_\_\_\_

Avoir confiance. \_\_\_\_\_

Boire de l'alcool.

*Ne buvez pas d'alcool !*

Manger de la viande. \_\_\_\_\_

Fumer. \_\_\_\_\_

Prendre du poids. \_\_\_\_\_

Être négatif. \_\_\_\_\_

Avoir peur. \_\_\_\_\_

### 3 Complétez avec les verbes et les pronoms.

1. - J'ai besoin d'un dictionnaire.
2. - Khaled a besoin d'un classeur.
3. - Marie a besoin d'un cahier.
4. - Les étudiants ont besoin d'un livre.
5. - J'ai besoin d'une feuille.

*Donne-moi un dictionnaire !*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 4 Transformez.

1. S'asseoir
2. Se concentrer
3. Se dépêcher
4. Se détendre
5. Ne pas se décourager

*Assieds-toi !*

*Asseyez-vous !*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 5 Transformez, selon le modèle, puis imaginez d'autres dialogues.

1. - Je n'ai pas envie de téléphoner à Louis.
2. - Je n'ai pas envie d'aller au cinéma !
3. - Je n'ai pas envie de prendre de thé.
4. - Je n'ai pas envie d'écrire à mes parents.
5. - Je n'ai pas envie d'inviter les voisins.

- *Ne lui téléphone pas !*

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

Voici un extrait-vidéo d' « Un dîner presque parfait »...

L' émission « Un dîner presque parfait » est une émission de télévision française culinaire diffusée sur M6 mais aussi sur Rtl-Tvi.

Cinq candidats habitant dans la même ville doivent, à tour de rôle, inviter à dîner les quatre autres. Le dîner doit être le plus agréable possible, et une animation est proposée (jeu, chant, danse, etc.). À la fin de la soirée, les quatre convives notent, sur dix, l'hôte de la soirée sur sa cuisine (qualité, originalité, cuisson, harmonie des plats...), l'ambiance du dîner (stress, détente...) et la décoration de la table (qualité de la vaisselle, ...).

Le vendredi, à la fin du dernier dîner de la semaine, des enveloppes contenant les notes de chacun sont remises aux cinq candidats. Le gagnant remporte 1000 € ! •

**A** A s-tu déjà vu cette émission ?

**B** Regarde bien cet extrait et écoute bien ....

**F** Peux-tu dresser la liste de quelques ustensiles et actions de cuisine de la vidéo:

.....

.....

.....

.....

Zoom sur ...





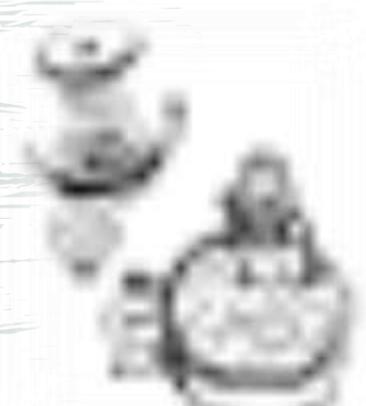
POUR ALLER PLUS LOIN ...

a Connais-tu ces ustensiles de cuisine en français ?

Que faire et avec quoi... en cuisine ?



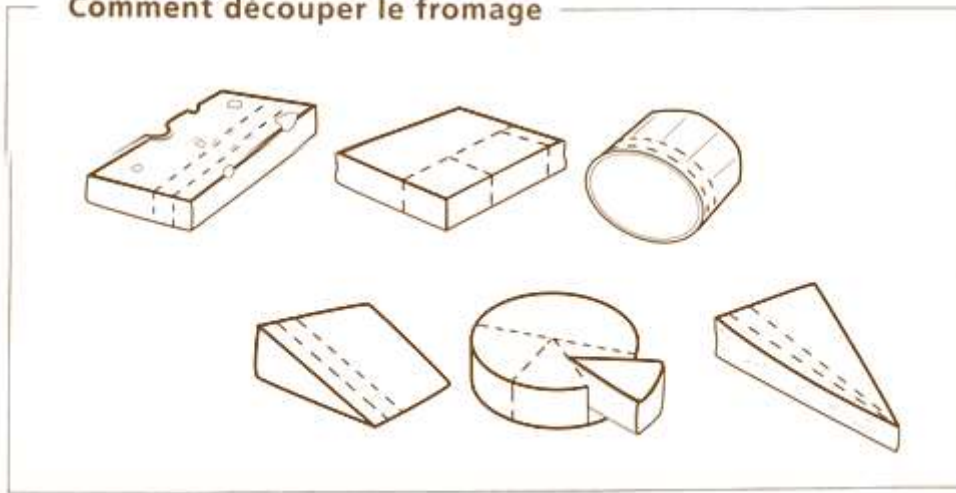
a Connais-tu certaines actions de cuisine en français ?



## La découpe des fromages


Il est d'usage de détailler les fromages dans le sens de leur forme, c'est-à-dire en découpant les fromages ronds, carrés ou pyramidaux en quartiers. Les fromages bleus se coupent en éventail ; les bûches et les lingots en rondelles... Les fromages en pointe, comme le brie, se détaillent en tranches, du nez au talon, en évitant de couper la pointe.

### Comment découper le fromage



## EXPRESSION ECRITE

### Fiche de test : Expression Ecrite

 À toi de jouer !

Crée une fiche-recette d'un plat de ton pays.

Choisis un plat que tu connais bien ! Et écris sa recette.

Attention :

- N'oublie pas :
  - de parler à l'impératif,
  - la liste des ingrédients,
  - leur quantité,
  - le déroulement, par étapes, de la préparation.

Bon travail !




























## TOUS A TAAAAAAABLE !!

\* Les mots cachés  
Retrouve 11 noms de fruits  
(5 horizontalement et 6 verticalement)



\* À chaque pays, son plat !  
Entoure le plat typique du pays :

- MAROC. ....     
- ALLEMAGNE .....     
- BELGIQUE .....     
- CHINE .....     
- ITALIE .....     



**\* Ô-mot-phone !**

Parfois, des mots se prononcent de manière identique, mais s'écrivent différemment et ont des sens différents. Un exemple : « fer » et « faire ».

Trouve des mots comme ceux-là grâce à ces définitions :

1. On en met sur les aliments pour leur donner du goût : .....

Le cavalier s'assoied dessus : .....

2. C'est le bruit que fait un coup de revolver : .....

C'est un animal qui fait la roue : .....

3. Veut dire la même chose que « papa » : .....

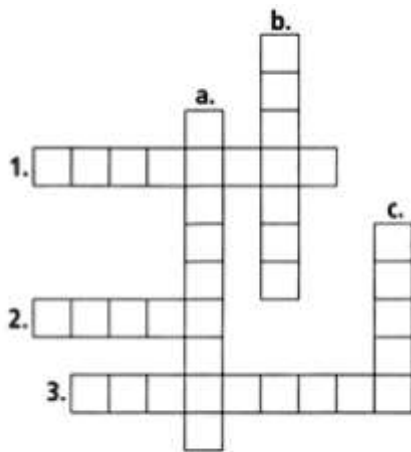
Comme le chiffre 2 (ou 4, ou 26) : .....

Des choses qui vont par deux (des chaussures, par exemple) : .....



**\* Les mots croisés**

Complète les mots croisés suivants :



**Horizontalement :**

1. C'est rond ; on mange dans cet objet.
2. C'est sur la table, c'est blanc ou en couleur.
3. C'est pour mettre le bon vin.

**Verticalement :**

- a. C'est posé sur l'assiette, c'est de la même couleur que la nappe.
- b. C'est pour couper la viande, par exemple.
- c. C'est l'objet qu'on utilise pour boire.

**\* Des codes alimentaires**

Pour découvrir les mots, résous les codes.

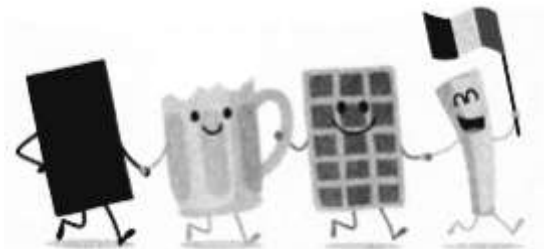
Un peu d'aide ? Si tu lis C3, tu écris la lettre qui se trouve au croisement de la rangée C et de la rangée 3.

	a	b	c	d	e
1	Y	N	C	E	T
2	F	M	A	V	H
3	X	B	S	D	U
4	E	G	A	O	I
5	T	N	S	L	L

B2 - C4 - C1 - E2 - A4

D5 - C2 - E4 - E1

D4 - D1 - E3 - 2 - C3





SE  
NOURRIR

LE JEU DE L'OIE

**B**



arrivée



Dis ce  
prends  
déjeuner

Cite 3 aliments  
qui sont bons  
pour la santé.

Passe ta commande  
au restaurant  
(3 aliments au  
féminin).  
Je voudrais ...



Passe  
un  
tour

On fait des  
frites avec cet  
aliment.  
C'est ...

On les prend au  
petit déjeuner. On met  
du beurre et de la  
confiture dessus.  
Ce sont ...

C  
qui  
far  
beur

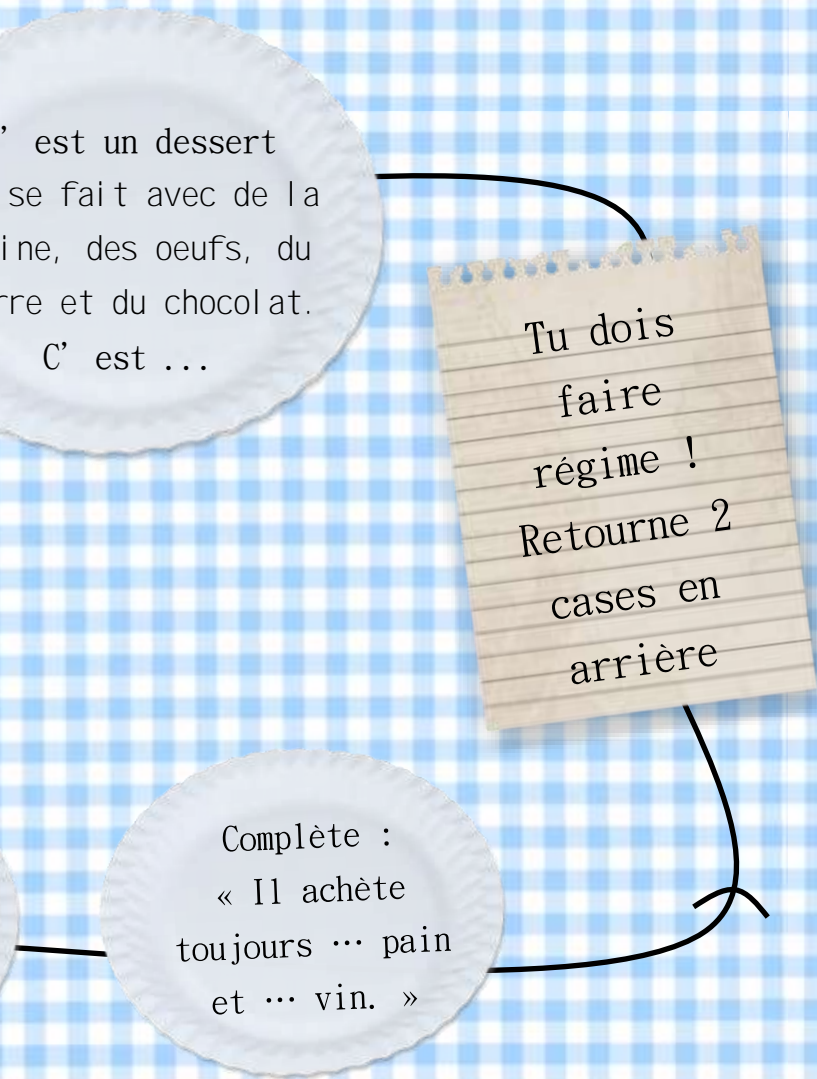
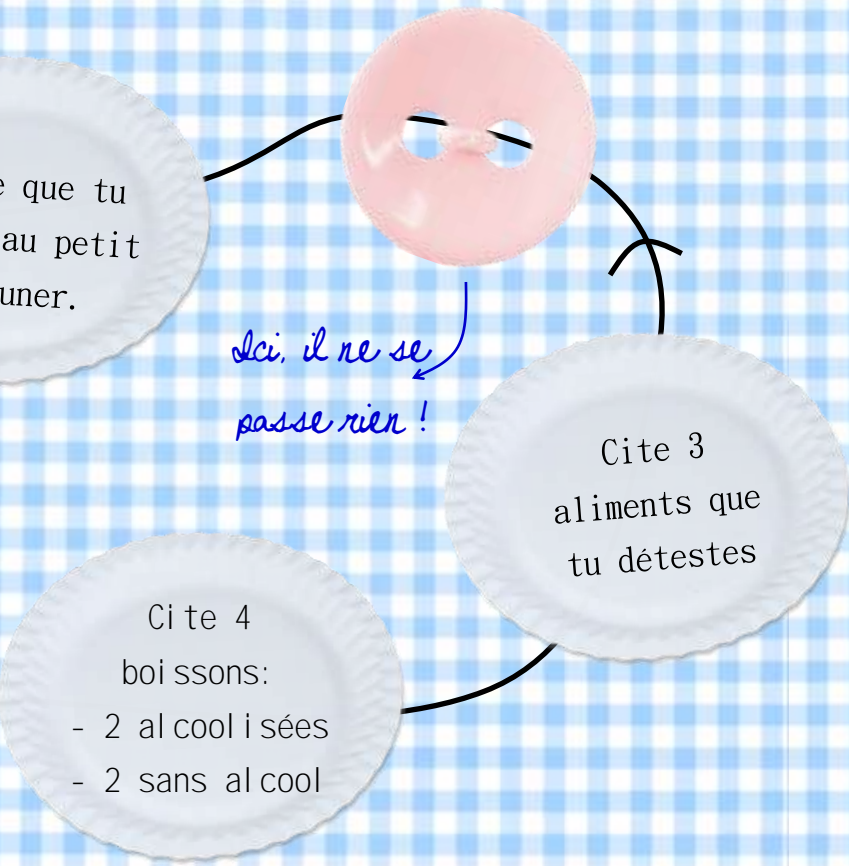


départ

Cite 3  
aliments que  
tu aimes;

Cite dans  
l'ordre les repas  
de la journée.





**Matériel :**

- découpe les carrés de papier et fais-en des boulettes (=les pions);
- prends une pièce de monnaie (=le dé)

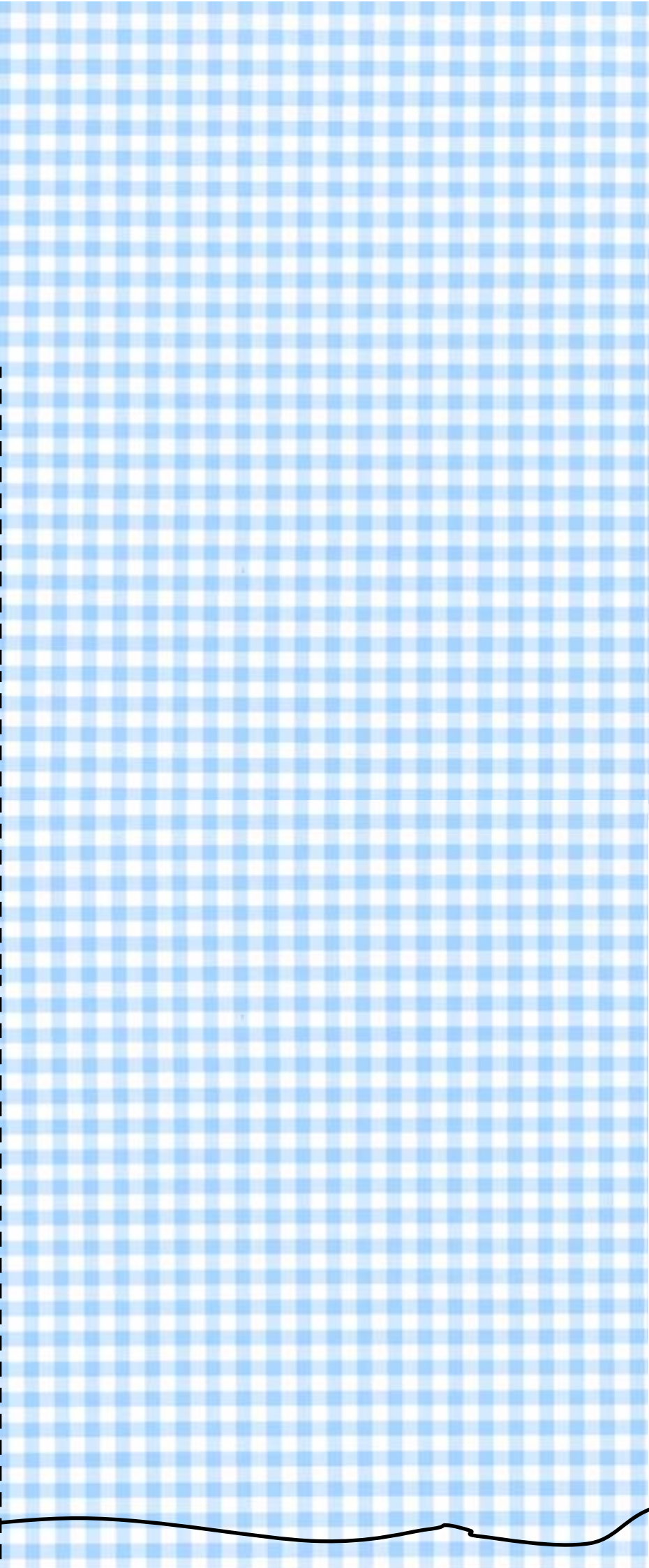
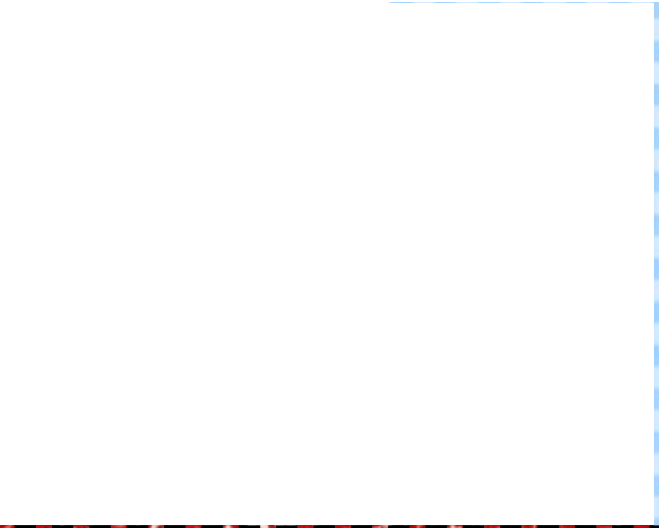
**Règle du jeu :**

- On lance la pièce.
- FACE > on avance d'1 case
- PILE > on avance de 2 cases

Le premier qui arrive a gagné.









Thème	<b>L'alimentation et la cuisine</b>
Tâche finale / réinvestissement final	<ul style="list-style-type: none"> <li>oral : <i>mise en scène d'un dialogue au restaurant</i></li> <li>écrit : <i>écriture d'une recette du pays d'origine</i></li> </ul>
Types et genres de textes oraux et écrits	<ul style="list-style-type: none"> <li>oraux : <ul style="list-style-type: none"> <li>- dialogue audio « au restaurant »</li> <li>- vidéos « Une minute de bon goût »</li> <li>- vidéo-extrait « Un diner presque parfait »</li> </ul> </li> <li>écrit : <ul style="list-style-type: none"> <li>- articles culinaires</li> <li>- articles d'actualité, de littérature</li> <li>- texte scientifique</li> <li>- recette authentique</li> <li>- extrait du « guide du nouveau savoir-vivre »</li> </ul> </li> </ul>
Actes de parole	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Demander quelque chose à quelqu'un :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- demander des informations</li> </ul> </li> <li><i>Demander à quelqu'un de faire quelque chose :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- commander</li> <li>- donner des instructions</li> <li>- donner un ordre</li> </ul> </li> <li><i>Refuser quelque chose :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- répondre par la négative</li> </ul> </li> </ul>
Communication	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Donner et demander des informations sur un plat</i></li> <li><i>Commander dans un restaurant</i></li> <li><i>Exprimer la quantité</i></li> <li><i>Parler de sa consommation alimentaire</i></li> </ul>
Grammaire	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>L'impératif : positif et négatif</i></li> <li><i>Les articles partitifs + la négation</i></li> <li><i>L'expression de la quantité</i></li> </ul>
Lexique	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Les aliments</i></li> <li><i>Les expressions utiles au restaurant</i></li> <li><i>Les ustensiles et les actions de cuisine</i></li> </ul>
Phonétique	<i>voir carnet de phonétique, page 13</i>
Culture et interculturel	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Comment dresser une table (Guide du nouveau savoir-vivre)</i></li> <li><i>Comment couper des fromages</i></li> <li><i>Quelques aliments belges</i></li> <li><i>L'émission « Un diner presque parfait »</i></li> <li><i>La pyramide alimentaire</i></li> </ul>

eFer ☁