

Die Fundgrube für den Französischunterricht

In diesem Kapitel finden Sie landeskundliche Informationen zu den französischen Tischgewohnheiten. Auch wenn Ihre Schüler noch zu jung sind, um einen guten Wein zu trinken und zu schätzen, können ihnen Kenntnisse über die Eß- und Trinkgewohnheiten der Franzosen für einen Ferientaufenthalt in Frankreich oder den Besuch bei einer französischen Familie sehr nützlich sein.

Die Informationstexte sind in französisch verfaßt, damit Fachausdrücke und Redewendungen gleich in der Originalsprache vermittelt werden. Sie sind für Schüler ab dem 4. Lernjahr geeignet. Am Ende finden Sie ein Quiz, mit dem die Schüler ihre neu erworbenen Kenntnisse sicher gerne überprüfen.

Im Folgenden eine Leseprobe.

Französische Tischgewohnheiten

(Les habitudes de table des Français)

La cuisine française est réputée mondiale. Beaucoup de personnes pensent que les Français mangent chaque jour pendant des heures. Ce n'est pas tout à fait exact. Il y a une différence entre le «dîner» (le soir) à la maison et le «déjeuner» (le midi) que l'on prend souvent à l'extérieur. Au «dîner», toute la famille est réunie et on prend son temps pour manger et pour parler. Le «déjeuner» est pris souvent plus vite, à la cantine, à la maison ou au restaurant, pendant la pause du midi qui est généralement d'une heure ou d'une heure et demie. Les enfants ont une heure et demie de pause, de midi à une heure et demie. Ils retournent à l'école l'après-midi d'une heure et demie à quatre heures et demie ou cinq heures.

Beaucoup d'entreprises proposent à leur personnel des «tickets restaurant» (Gutscheine) qui sont échangés contre un déjeuner dans presque tous les restaurants.

Le dimanche et les jours fériés, les repas peuvent effectivement durer deux, trois ou même quatre heures.

Quand un allemand est invité dans une famille française, il n'est pas rare qu'il n'ait plus faim avant le plat principal parce qu'il a pris trop de hors-d'œuvre ou mangé trop de pain qui est toujours sur la table. Il ne faut en aucun cas dire «je suis plein» (ich bin voll) mais:

«(non) merci, je n'ai plus faim»,

«(non) merci, c'était très bon»,

«(non) merci, c'était délicieux mais je n'ai plus faim»,

«merci beaucoup mais je suis rassasié(e)»,

«merci beaucoup, je suis pleinement satisfait(e)».

1. Quand, comment et que mange-t-on en France?

Les Français mangent trois ou quatre fois par jour. Le midi et le soir ils prennent traditionnellement des repas chauds. Les quatre repas français se composent habituellement comme ceci:

Le petit déjeuner (Frühstück)

Le petit déjeuner français est très simple. Beaucoup de Français ne mangent pas le matin. Il se compose de la façon suivante:

- de café, de café au lait, de thé ou de chocolat,
- de pain avec du beurre («une tartine»), parfois de la confiture,
- d'un croissant ou de la brioche, le dimanche.

La plupart des Français boivent leur café, café au lait, etc. dans des bols (Trinkschale) et non dans des tasses pour pouvoir tremper leur pain dans leur café.

Attention: «En avoir ras le bol» veut dire «die Nase voll haben».

Le déjeuner (Mittagessen)

Autrefois un repas se composait de quatre, cinq ou six plats (Gängen) et le premier était le «hors-d'œuvre». Actuellement, un repas se compose normalement de trois plats et le premier est appelé soit hors-d'œuvre soit entrée. La salade et le fromage ne comptent pas comme plat. Un menu comprend en général:

- un apéritif (en semaine de temps en temps, le week-end plus souvent, quand il y a des invités toujours) avec des amuse-gueule (Appetitanreger) une demi-heure avant le repas: des gâteaux à apéritif, des olives, des cacahuètes (Erdnüsse), des petites saucisses, du saucisson sec, des cubes de fromage, des petits toasts avec des œufs de lump (lompe) ou du caviar, du pâté ou du saumon, ...,
- un hors-d'œuvre ou une entrée chaude ou froide,
- un plat de résistance (Hauptgericht): de la viande ou du poisson avec des légumes,
- de la salade: comme la laitue (Kopfsalat), la chicorée, les endives, la frisée, la scarole (wilder Lattich), ...
- du fromage (les fromages sont si nombreux en France que l'on pourrait en changer chaque jour de l'année),
- un dessert: un entremet (de la crème, de la mousse au chocolat, un yaourt), un fruit ou du gâteau que l'on mange avec le café à la fin du repas (pas l'après-midi comme en Allemagne),
- un café et quelquefois un digestif.

Le goûter ou «le quatre heures» (Zwischenmahlzeit)

Les enfants qui rentrent de l'école à quatre heures et demie ont faim. En attendant le dîner qui se prend entre sept heures et demie et huit heures, ils mangent du pain (avec du beurre) et du chocolat (deux carrés... ou une barre de chocolat mais pas une tablette entière!). Ils peuvent remplacer le chocolat par de la confiture, du camembert ou même une banane.

Le dîner ou le souper (Abendessen)

- Un apéritif,
- un potage ou une soupe (en hiver), un hors-d'œuvre ou une entrée,
- un plat de résistance (viande ou poisson avec des légumes),
- de la salade,
- du fromage,
- un dessert (entremets, fruit ou gâteau),
- un café ou une infusion/tisane (Kräutertee) avec quelquefois, seulement pour certains adultes, un digestif.

Le souper était autrefois un repas froid que l'on prenait tard le soir après le théâtre ou le cinéma. Aujourd'hui, on utilise ce mot comme le dîner.

Attention: En Suisse française, on dit dîner pour «Mittagessen» et souper pour «Abendessen».

2. Boissons avant, pendant et après le repas

Prendre «un pot», c'est prendre un verre, boire quelque chose avec un ami dans un café ou à la maison. Si c'est l'heure de l'apéritif, on prend un apéritif, autrement, en général, on boit quelque chose de froid.

Avant le repas

L'apéritif se prend une demi-heure ou une heure avant les repas. Il se prend quand il y a des invités, rarement seul. (Un invité ou une invitée est une personne connue de la famille qui vous rend visite spontanément ou une personne invitée à manger.) L'heure de l'apéritif est entre 11 heures 30 et 12 heures 30 au déjeuner et entre 19 heures et 20 heures le soir.

En France, si quelqu'un vous rend visite à l'heure des repas, on l'invite à boire un apéritif, c'est l'usage. Les apéritifs de tous les jours ne sont accompagnés que de cacahuètes ou de gâteaux à apéritif.

«Qu'est-ce que je vous sers comme apéritif?» Normalement on doit présenter un choix d'apéritifs, par exemple:

- un apéritif anisé comme le Ricard, le Pastis, le Pernot avec de l'eau plate (Wasser ohne Kohlensäure, Quellwasser oder Wasser aus der Leitung) et des glaçons (Eiswürfel),
- un Porto ou un vin doux naturel,
- un Xérès ou Jerez (vin andalou que les Anglais nomment «Sherry»!), un whisky, un Campari, un punch, un kir (liqueur de cassis ou de mûres avec du vin blanc), un kir royal (liqueur avec duchampagne),...
- un vermouth blanc, un Martini, ...

Les enfants et les jeunes prennent de l'eau, un jus d'orange, un jus de pomme, ...

Tout le monde trinque (anstoßen) en disant «à la vôtre» (à votre santé).

Pendant le repas

Les Français boivent beaucoup d'eau plate (eau du robinet ou eau minérale non gazeuse) comme la Contrexéville, la Vittel, l'Evian ou de l'eau minérale gazeuse comme la Saint-Yorre, la Badoit, la Vichy, le Perrier (la plus gazeuse). C'est pourquoi il y a toujours une carafe ou une bouteille d'eau sur une table française. On boit souvent un verre d'eau entre deux plats quand on change de vin.

Les enfants et les jeunes boivent en général de l'eau du robinet ou en bouteille, du sirop de menthe, de grenadine ou de citron, du jus de fruits et parfois, vers 15 ans, de l'eau avec du vin.

Avec un bon repas, bien français, le vin et l'eau ne doivent pas manquer. La tradition des vins en France est une grande et longue tradition qui comporte beaucoup de règles, en voici quelques-unes:

- On ne boit pas avec la soupe et la salade (le vinaigre ou le citron tuent le vin).
- Avec le melon, on ne boit pas d'eau (ça donne mal au ventre), on peut boire un Porto ou un vin de liqueur sucré comme le Banyuls, le Frontignan, ...
- Avec les hors-d'œuvre/entrées, on sert un vin blanc sec ou un vin rosé sec.

- Avec les escargots (Schnecken), on sert un vin rouge léger: Beaujolais, Bordeaux ou même Bourgogne.
- Avec les fruits de mer, on sert un vin blanc sec.
- Avec les poissons, on sert du vin blanc sec ou demi-sec. Exception: le poisson en matelote qui se sert avec le même vin ayant servi à la cuisson.
- Avec les viandes blanches (le poulet, le lapin, la poularde), on sert du vin rouge.
- Avec le rôti, uniquement des grands vins rouges.
- Avec le gibier à poil (Wild), on sert de très grands vins rouges.
- Avec le gibier à plumes (Federwild), petits oiseaux, vins rouges à grand bouquet.
- Avec les fromages, on sert généralement de grands vins rouges. Avec des bleus (Schimmelkäse) comme le Roquefort, le Bleu d'Auvergne ... avec des fromages cuits et à pâte molle comme le Reblochon ou le Port-Salut, on sert des vins blancs secs ou demi-secs.
- Avec les desserts, on sert des vins liquoreux (en général blancs et doux) et des vins de dessert étrangers comme le porto, le Xérès, le Marsala, le Samos ou, évidemment, du champagne brut ou demi-sec.

A chaque vin sa température:

- Vin blanc: frais ou légèrement frappé (auf Eis gelegt).
- Vin rosé: non frappé mais toujours très frais.
- Vin rouge: chambré (sortir le vin de la cave et le laisser séjourner dans une pièce tempérée pour qu'il en prenne la température; débouchez la bouteille une demi-heure avant de passer à table).
- Vins blancs liquoreux: 5° C non frappés.
- Champagne et mousseux: frappés entre 2 et 4° C.

(...)