

DOCUMENT RESUME

ED 280 305

FL 016 570

AUTHOR Terry, Robert M.  
TITLE A Table! (At the Table).  
INSTITUTION American Council on the Teaching of Foreign Languages, Hastings-on-Hudson, N.Y.  
PUB DATE 86  
NOTE 11p.  
PUB TYPE Guides - Classroom Use - Materials (For Learner) (051)  
LANGUAGE French  
EDRS PRICE MF01/PC01 Plus Postage.  
DESCRIPTORS \*Basic Vocabulary; Cultural Awareness; \*Cultural Context; Cultural Education; \*Eating Habits; \*Food; Foreign Countries; \*French; Instructional Materials; Second Language Instruction; Social Behavior; Teaching Guides

ABSTRACT

A review of French dining habits and table manners outlines: elements of the place setting, courtesies used at the table, serving conventions, restaurant tipping, the size and content of the different meals of the day, subtle differences in common foods, restaurant types, menu types, general wine and cheese choices, waiter-client communication, and common food and drink terms in glossary form. (MSE)

\*\*\*\*\*  
\* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made \*  
\* from the original document. \*  
\*\*\*\*\*

Robert M. Terry

# A TABLE!

ED280305



"PERMISSION TO REPRODUCE THIS MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

*C. Linder*

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)."

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION  
Office of Educational Research and Improvement  
EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION CENTER (ERIC)

This document has been reproduced as received from the person or organization originating it.  
 Minor changes have been made to improve reproduction quality.

\* Points of view or opinions stated in this document do not necessarily represent official OERI position or policy.

ACTFL Materials Center  
579 Broadway  
Hastings-on-Hudson, NY 10706  
1986

BEST COPY AVAILABLE

## A TABLE!<sup>1</sup>

Ah, la cuisine française! Tout le monde en parle. Rien qu'à y penser, l'eau vient à la bouche. On pense aux pâtisseries, aux pains croustillants, aux plats élégamment présentés, aux vins. La cuisine française est surtout reconnue pour la variété des sauces exquises qui donnent aux plats le goût extraordinaire associé à cette célèbre cuisine.<sup>2</sup>

Mais faut-il être gourmet pour apprécier la cuisine française? Bien sûr que non. Evidemment les gourmets apprécient la bonne cuisine, tandis que les gourmands aiment manger tout simplement; mais tout le monde doit goûter des délices d'un repas français, soit dans un restaurant, soit dans une maison particulière.

Ici il faut faire la distinction entre la gastronomie et la cuisine en famille. Celle-là est ce à quoi on pense quand on parle de la cuisine française. La gastronomie est un art—presqu'un culte—avec ses rites, ses tabous et ses règles. Dans la vie quotidienne on ne pratique cet art que rarement; il faut des heures à table et un portefeuille bien rempli, car un repas gastronomique peut coûter entre 200F et 800F (de \$25 à \$100) et davantage. En bref, la gastronomie, c'est l'art de combiner des plats soigneusement et délicatement préparés avec des vins de bonne qualité pour qu'ils se complètent. La cuisine en famille peut être aussi délicieuse que la cuisine gastronomique, et elle peut être aussi simple ou élégante elle-même. Cette cuisine est basée sur la tradition familiale, une tradition dont la plupart des Français font l'expérience chaque jour. De nos jours avec tant de femmes qui travaillent, on n'a pas le temps de préparer un repas "traditionnel." On va au supermarché ou au hypermarché où l'on achète des produits tout préparés (surgelés ou en boîtes de conserve).

Avant de commencer à examiner la cuisine, établissons quelques règles à observer à table.

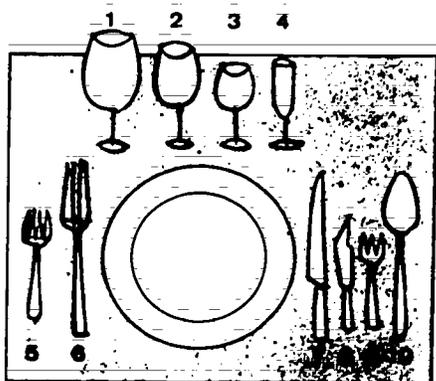
---

<sup>1</sup>En parlant de la cuisine française, de comment vous comporter chez quelqu'un ou dans un restaurant, de la façon dont on prépare les plats, des règles à observer, etc., il faut parler en généralités. Evidemment tout varie partout en France.

<sup>2</sup>En voici quatre à connaître:

- a. béarnaise: beurre, oeufs, vinaigre, fines herbes
- b. bordelaise: vin rouge (Bordeaux), oignons, ail, huile d'olives, échalotes
- c. beurre blanc: beurre, petits oignons, vin blanc
- d. béchamel: la sauce blanche avec beurre, farine et lait

## QU'EST-CE QUI SERT A QUOI?



1. un grand verre à eau
2. un verre à vin rouge
3. un verre à vin blanc
4. une flûte à champagne
5. une fourchette à poisson
6. une fourchette de table
7. un couteau de table
8. un couteau à poisson
9. une fourchette à huîtres
10. une cuillère à soupe

## POUR MANGER A LA FRANÇAISE

- Tenir le couteau de la main droite et la fourchette de la main gauche, les dents de la fourchette en bas et l'index sur le dos de la fourchette. Surtout, ne prenez pas la fourchette dans la main droite après avoir coupé la viande pour porter le morceau à la bouche.
- Ne pas mettre la main gauche (ou droite, si vous êtes gaucher) sous la table. Poser les mains (au niveau des poignets) sur la table—non pas les coudes!
- Rompre le pain en plusieurs morceaux avant de le manger. S'il n'y a pas de petite assiette pour le pain—d'habitude il n'y en a pas—mettre le pain sur la table devant vous. Oui—sur la table.
- Poser la serviette sur les genoux.
- Ne pas parler la bouche pleine.
- Essuyer la bouche avec la serviette avant de boire.
- Ne pas pencher l'assiette à soupe pour la vider; ramener la cuillère vers vous, puis introduire celle-ci dans la bouche de face et non pas de côté.
- D'habitude on pèle la plupart des fruits frais puisque souvent on ne les lave pas avant de les servir.
- Si on vous offre encore de quelque chose, en général vous refusez la première fois, mais si vous en voulez, dites "S'il vous plaît," "Volontiers," ou "Avec plaisir" la deuxième fois. Si vous n'en voulez plus, dites simplement "Merci"—ce qui veut dire "non."
- En arrivant chez votre hôtesse (ou hôte), apportez-lui un bouquet de fleurs, un geste pour la remercier de vous avoir invité. Si vous arrivez sans fleurs, apportez-en un bouquet dès le lendemain.
- Si vous êtes invité à dîner à 19h30, il est acceptable—même attendu—que vous arriviez vers 19h45.
- Au lieu de servir les différents plats en même temps et de tout mettre sur une même assiette, on les sert les uns après les autres. Souvent on change d'assiette entre les plats.
- Ne soyez pas surpris si la nourriture française servie à table a une apparence différente de ce à quoi vous vous êtes accoutumé. Avec la volaille parfois on peut trouver des plumes naissantes; la truite peut être servie avec la tête et les yeux. Acceptez-le et mangez bien. Les plats nouveaux (pour vous) vous fourniront l'occasion de goûter à la vraie cuisine française. Goûtez-y!

## LES POURBOIRES

Dans un restaurant, un café, ou un bistrot, il n'est pas nécessaire de laisser de pourboire si vous voyez sur la carte (le menu) ou sur l'addition, les mots "prix net" ou "service compris." Ces expressions veulent dire que le pourboire a déjà été ajouté au prix du repas. Mais si vous voyez "Taxes comprises" (oui, il y a des taxes en France aussi), "Service 10% en sus," on s'attend à ce que vous laissiez un pourboire minimum de 15%.

D'habitude le pourboire est de 15% du prix total du repas et les taxes sont comprises dans le prix de chaque plat au menu.

### SERVICE (15%) ET BOISSONS COMPRIS

13,00F

crème de tomate  
croque-monsieur  
pâtisserie maison

15,50F

hamburger steack avec  
œuf à cheval  
fromage (pain, beurre)  
coupe drugstore

VIN 13°...carafe 25cl

EAU minérale, le quart

## LE PETIT DEJEUNER

En France, d'habitude on prend le petit déjeuner entre 6h30 et 9h du matin.

Ici nous parlons d'un "Continental breakfast," un petit repas en comparaison avec le petit déjeuner typique américain. Mais en France, on ne prend que du café, qui est servi dans un bol et non pas dans une tasse, et du pain. Pour faire du café au lait, la boisson typique, on vous donne une cruche de café et une cruche de lait chaud. Vous versez les deux dans votre bol dans les proportions qui vous plaisent (ATTENTION—le café nature [= noir] français est *très* fort) en y ajoutant quelques morceaux de sucre. Vous prendrez aussi des croissants chauds (sur lesquels vous pouvez mettre du beurre et de la confiture) ou du pain. Le pain beurré (sans ou avec confiture) s'appelle une tartine. Il y a beaucoup de Français qui trempent le pain dans le café, mais ce n'est pas une coutume à imiter. Si vous n'aimez pas le café, vous pouvez prendre du thé chaud ou du chocolat.

Quand vous prenez le petit déjeuner, vous commandez un café au lait. Si plus tard dans la journée vous prenez du lait dans votre café, vous commandez un café crème (grand ou petit). Ce n'est qu'au petit déjeuner que vous prenez un café au lait et ce n'est qu'à la maison ou dans la cafétéria d'une école qu'on prend le café au lait dans un bol.

## LE DEJEUNER

Le déjeuner est d'habitude le repas le plus important et le plus grand de la journée. On le prend de 12h30 à 15h environ. La plupart des magasins ferment pendant deux heures à midi. Donc, faites-y attention si vous voulez faire des achats.

Evidemment, cela dépend d'où vous déjeunez, mais on peut prendre des hors-d'oeuvre, le plat principal d'une viande avec légumes, un dessert et du fromage. On boit facilement du vin ou de l'eau minérale, mais on peut prendre n'importe quoi...ou rien. On peut terminer le repas avec du café, mais on ne prend jamais de café avec son repas comme ici aux U.S.A.

Pour un déjeuner rapide, on peut aller à un snack-bar, à un self-service, à McDonald's ou à Wimpy's. Ah, oui, hélas! Même dans ce pays célèbre pour sa cuisine, on peut manger chez McDonald's—mais avec du vin, si vous voulez!

## LE DINER

Le repas du soir, pris en général vers 20h ou 20h30, selon les heures du travail, s'appelle le dîner. Un dîner bien tard, disons vers 23h, s'appelle le souper.

Il y a autant de plats que pour le déjeuner, mais le repas est plus léger. Surtout en hiver, une soupe remplace les hors-d'oeuvre; il y a parfois une salade verte (laitue ou épinards) avec un assaisonnement à la française<sup>3</sup> qui n'est ni orange ni visqueux comme notre "French dressing."

On prend du fromage après le dessert avec, parfois, des fruits frais—abricots, pommes, bananes, poires, pêches, prunes, etc.

## ATTENTION!

- On sert rarement une sauce pour la viande, comme A-1 ou Worcestershire.
- Il y a du ketchup, mais on s'en sert rarement; peut-être pour les frites, les oeufs ou le steak tartare.
- Les cornichons français ressemblent à nos cornichons "bread and butter" dans leur goût, et ils sont assez petits.
- La mayonnaise est un peu jaune et a un goût différent de la nôtre.
- On peut acheter du Coca-Cola ou du Pepsi Cola en France, mais ils coûtent plus qu'une bière. Ils sont servis dans une petite bouteille ou dans un verre—frais mais pas froids, et le plus souvent sans glaçons. On peut commander des boissons gazeuses françaises, de l'Orangina ou une boisson fraîche—un citron ou orange pressés (jus de citron ou jus d'orange, eau froide, et sucre que vous confectionnez à table).
- Pour la bière, on commande une bière blonde (la bière ordinaire) ou une bière brune (la bière appelée "dark"). Si vous commandez une bière, elle est servie généralement dans une bouteille. Autrement, si vous voulez votre bière dans un verre, commandez "une pression"—une bière à la pression ("draught/on tap"). Ces pressions sont servies dans des verres de 25cl (centilitres) et sont appelées "un boc"; "un demi" est un demi-litre.
- Si on se prépare ou commande un sandwich, on y met généralement du beurre et non pas de la mayonnaise ou de la moutarde. Parfois on n'y met rien.
- La crème chantilly est vraiment différente de l'équivalent américain ("whipped cream"): Elle est assez jaune et a plus ou moins le goût du beurre et n'est pas du tout sucrée.

---

<sup>3</sup>Recette pour l'assaisonnement à la française:

1/2 tasse huile

2 grandes cuillères vinaigre de vin

2 grandes cuillères jus de citron

1 petite cuillère sucre

1/2 petite cuillère sel

1/2 petite cuillère moutarde (poudre)

1/2 petite cuillère paprika

un soupçon de cayenne

## OU MANGER?

Une brasserie est un établissement entre un café et un restaurant. On peut y prendre un casse-croûte. On peut trouver à manger aussi dans un bar et dans les selfs (= self-service), même dans quelques hôtels. Mais cherchez les mots "casse-croûte."

Un casse-croûte typique est un croque-monsieur: un sandwich grillé au jambon et au fromage. Un croque-madame a un oeuf à cheval (= au dessus).

Pour un repas, il faut aller dans un restaurant. Mais avant d'y entrer, regardez le menu à l'extérieur. Dans un restaurant le plat du jour est meilleur marché.

## LE MENU

Dans presque tous les restaurants, vous avez un choix de repas: à la carte ou le menu.

Les repas à la carte offrent une grande variété pour chaque plat. Mais un repas à la carte coûte plus cher puisque vous commandez des plats individuels.

Le repas choisi du menu est tout un repas avec les plats choisis de la liste à la carte, mais c'est un repas déjà établi. La plupart du temps vous avez quelques choix même avec le menu, mais on en a déjà proposé les plats à choisir. Le prix est fixe mais le menu est meilleur marché qu'un repas à la carte. Il comprend des hors-d'oeuvre, de la viande ou du poisson, des légumes, un dessert ou du fromage, et parfois une carafe de vin ordinaire.

Il est rare que le prix du café soit inclus dans le prix du repas tiré du menu. Il y a des menus touristiques qui comprennent le vin et le service (le pourboire).

## LES VINS

Il serait impossible de donner tous les renseignements sur le vin ici, mais voici quelques "règles" oenologiques (= "pertaining to wine"):

- On commence par un vin léger, servi au commencement du repas, allant vers des vins plus robustes et plus riches avec les plats qui suivent.
- On boit les vins blancs et rosés à une température d'environ 50°F—très frais. Les vins rouges doivent être servis chambrés (à la température normale d'intérieur—60°-65°F), mais maintenant en France on trouvera des vins rouges qui sont servis frais. Le champagne doit être servi très frais, presque glacé.

### PLAT

- a. fruits de mer ou poisson
- b. viandes
- c. desserts
- d. avec tout

### VIN

- vin blanc, sec, frais
- vin rouge chambré
- vin blanc, doux, frais
- champagne brut (= très sec)

- Dans quelques restaurants, c'est le sommelier ("wine steward") et non pas le garçon qui vous apportera la liste de vins et qui vous le servira. Il faut aussi lui donner un pourboire.
- Après le repas et le café, on prend parfois une liqueur (appelé un pousse-café), comme le cognac, l'armagnac, le calvados, qui sont réchauffés par la chaleur de votre main contre un verre spécial—ce qui en dégagera le bouquet.
- C'est une bonne idée de goûter le vin du pays, où que vous soyez.

## LE FROMAGE

Il y a plus de 400 fromages différents en France, chacun avec un goût différent.

Parmi les fromages connus aux Etats-Unis on trouve:

- a. les pâtes molles et fermentées: Camembert, Brie, Munster
- b. les pâtes sèches: Gruyère, Port-Salut
- c. les pâtes bleues: Roquefort (qui est un fromage spécial et non pas un fromage bleu)

On sert le fromage à la température normale d'intérieur, ou avant ou après le dessert.

## COMMENT COMMANDER DANS UN RESTAURANT

Peu importe si vous connaissez tous les noms de toute la nourriture imaginable, il est toujours intimidant de se trouver devant un menu où tout semble déguisé sous un nom spécial: vol-au-vent, bouchée à la reine, ratatouille.<sup>4</sup> Parfois vous avez une idée de ce que vous voyez sur la carte mais non pas comment il a été préparé et avec quoi: les écrevisses à notre façon, la poularde demi-deuil, la truite farcie "Cheval blanc," etc.

Ne soyez pas intimidé; demandez des renseignements au garçon si vous ne comprenez pas le menu.

## LA NOURRITURE

Voici les noms de quelques plats que vous trouverez en France, ou dans une maison particulière ou dans un restaurant. N'oubliez pas qu'il existe en Europe des animaux, des poissons et des légumes qu'on ne trouve pas aux Etats-Unis.

Souvenez-vous que l'expression "à la..." veut dire "à la façon de..."

### a. LA SOUPE/LE POTAGE: soup

le consommé (une soupe claire)

le bouillon (une soupe claire)

le velouté (une soupe épaisse)

la bisque (une soupe faite d'une purée de crustacés)

le ragoût: stew

le pot-au-feu (boeuf bouilli et légumes)

la bouillabaisse (soupe composée de poissons)

### b. LES HORS-D'OEUVRE

les crudités (f, légumes non cuits, crus)

les fruits (m, le tomate, le melon)

les poissons (m)

sardines (f) à l'huile

le saumon fumé: smoked salmon

le filet de hareng: herring fillet

la charcuterie: cold cuts

le pâté (viande cuite dans une pâtisserie, servi froid ou chaud)

la terrine (ressemble à un pâté, servie froide)

le saucisson (on le mange comme servi, déjà cuit)

---

<sup>4</sup>Vol-au-vent: une sorte de tarte remplie de viande ou de crustacés; bouchée à la reine: une pâtisserie remplie de viande; ratatouille: une sorte de ragoût fait avec des légumes—aubergines, courgettes, tomates, ail, oignons.

c. LES CRUSTACES (m) ET LES COQUILLAGES (m): crustaceans and shellfish

les fruits (m) de mer: seafood

la crevette: shrimp	l'huitre (f): oyster	la crabe: crab
le homard: lobster	la moule: mussel	les escargots (m): snails
la langouste: crayfish	la palourde: clam	

d. LA VIANDE

bleu (pas cuit, presque cru)	le boeuf: beef <sup>5</sup>	le gigot: leg of lamb
saignant: very rare	le porc: pork	l'entrecôte (f): rib steak
à point: medium rare	le veau: veal	le filet: fillet
bien cuit: well done	l'agneau (m): lamb	la tripe
garni (avec légumes)	le lapin: rabbit	la côtelette: cutlet
en croûte (f) (dans une pâtisserie)	le lièvre: hare	les rognons: kidneys
grillé: grilled	le chevreuil: deer	le foie: liver
bouilli: boiled	le mouton: mutton	la langue: tongue
frit: fried	le rôti de...: roast of...	le bacon/le lard: bacon
au four: baked	le steak (le biftek): steak	le hamburger
(en) brochette: skewered	le jambon: ham	la saucisse: sausage (to be cooked)
au jus: in natural juices	de pays: raw	
la sauce: gravy	de Paris: cooked	

e. LA VOLAILLE: fowl

le poulet: chicken	la pintade: guinea fowl	la dinde: turkey
la poule: hen	le canard/le caneton: duck	le faisan: pheasant
le coq: rooster	l'oie (f): goose	le pigeon

f. LE POISSON: fish

le saumon: salmon	le thon: tuna	la truite: trout
le hareng: herring	la sole	le carrelet: plaice
la sardine	le turbot	le brochet: pike

g. LES OEUFs (m): eggs

l'omelette (f)	aux champignons (m):	les oeufs brouillés: scrambled eggs
nature: plain	with mushrooms	l'oeuf à la coque: boiled egg
à fines herbes: with herbs	la quiche	l'oeuf poché: poached egg
au jambon: with ham	l'oeuf sur le plat: fried egg	

---

<sup>5</sup>Les morceaux de viande en France (l'entrecôte et le rôti, par exemple), sont découpés différemment des morceaux américains (surtout le boeuf), donc la texture est différente.

h. LES LEGUMES (m): vegetables

le haricot: bean

le haricot vert: green bean

le haricot blanc

les pois (m): peas

les petits pois: green peas

les fèves (f): beans (like limas)

les pommes (f) de terre: potatoes

frites: french fries

sautées

en purée (purée de...): mashed potatoes

vapeur: steamed

les épinards (m): spinach

la laitue: lettuce

les carottes (f): carrots

le chou-fleur: cauliflower

le chou: cabbage

les choux de Bruxelles: Brussels sprouts

les asperges (f): asparagus

les chips (m): potato chips

le broccoli

l'aubergine (f): eggplant

le radis: radish

la courgette: squash

le riz: rice

le concombre: cucumber

le persil: parsley

l'artichaut (m): artichoke

le poivron: green pepper

le céleri: celery

l'ail (m): garlic

l'oignon (m): onion

les poireaux (m): leeks

i. LES PATES (f): pasta

les spaghetti

la pizza

les nouilles (f): noodles

les macaroni (m)

au gratin: macaroni and cheese

les ravioli

j. LES FRUITS (m): fruit

la banane

l'abricot (m): apricot

l'ananas (m): pineapple

la pêche: peach

la prune: plum

le raisin: grapes

l'orange (f)

la pomme: apple

la fraise: strawberry

la framboise: raspberry

la poire: pear

la myrtille: blueberry

la pamplemousse: grapefruit

le pruneau: prune

le raisin sec: raisin

la compote: a dish of cooked dried fruits

k. LE DESSERT

la tarte: pie

le gâteau: cake

la glace: ice cream

le parfum: flavor

à la vanille

au chocolat

au citron: lemon

à la menthe: mint

au café: coffee

la coupe: dish

le cornet: cone

simple: one scoop

double: two scoops

la boule: scoop

le citron/orange givré: frozen lemon/orange ice

le beignet: fritter

la crème chantilly: whipped cream

le soufflé

le parfait

le sorbet: sherbert

la crêpe

le yaourt: yogurt

le biscuit/le petit gâteau: cookie

- la mousse (au chocolat)  
 le baba au rhum: rum-soaked cake  
 la crème caramel
- l. LES BOISSONS (f): drinks  
 le café: coffee  
   filtre  
   noir: black  
   nature: black  
   crème: coffee with cream  
 le thé: tea  
   chaud: hot  
   glacé: iced  
 l'eau (f): water  
   gazeuse: carbonated  
   minérale: mineral  
   plate: non-carbonated  
 le vin: wine  
   rouge  
   blanc  
   rosé  
   le champagne  
   ordinaire: table wine  
 la liqueur  
   le cognac           la chartreuse  
   l'armagnac        la Bénédictine  
   le calvados        le Cointreau  
 l'alcool (m): alcohol  
   le cocktail<sup>6</sup>  
   le whisky<sup>7</sup>  
 la bière: beer  
   blonde: light  
   brune: dark  
 la limonade  
 le Coca-Cola (le Coca)  
   avec glaçons: with ice cubes  
 le cidre: cider  
 la crème de menthe
- m. LES ASSAISONNEMENTS (m): condiments  
 le sel: salt  
 le poivre: pepper
- le sucre: sugar  
 la mayonnaise  
 la moutarde: mustard  
 le vinaigre: vinegar  
 le miel: honey  
 la confiture: jam, marmelade  
 le citron: lemon  
 la menthe: mint
- n. LE PAIN: bread  
 une baguette: long, thin loaf  
 un croissant: crescent roll  
 une brioche: a cake-like muffin  
 le pain de seigle: rye bread  
 le petit pain: roll  
 le biscuit: cracker; cookie  
 le toast  
 le morceau: piece  
 la ficelle: a very thin loaf  
 la flûte: loaf; bigger than a baguette  
 le parisien: very large loaf
- o. LE SERVICE: place setting  
 l'assiette (f): plate  
 le verre: glass  
 la fourchette: fork  
 le couteau: knife  
 la cuillère/cuiller: spoon  
   à soupe: soup spoon  
   petite: teaspoon  
 la serviette: napkin  
 le rond: napkin ring  
 le sucrier: sugar bowl  
 la salière: saltshaker  
 le poivrier: pepper shaker  
 la cafetière: coffeepot  
 la théière: teapot  
 la cruche: pitcher  
 la bouteille: bottle  
   la demi-bouteille: half bottle  
 la carafe  
 la corbeille à pain: bread basket

<sup>6</sup>On prend rarement dans un café ou dans un bar des boissons comme nos "Bloody Mary," etc.

<sup>7</sup>En France, "whisky" veut dire "Scotch."