



savez-vous que...

Louis XIV a beaucoup fait pour le rayonnement de la cuisine française.

Dans les premiers restaurants on servait des bouillons.

Beaucoup de cafés s'ouvrent au XVIIIe siècle.

Après la Révolution les heures des repas sont changées.

Autrefois les heures des repas à la ville et à la campagne étaient différentes.

La semaine du Goût a été initiée par Jean-Luc Petitrenaud.

La croûte d'une vraie bagette doit être croustillante.

Roquefort n'est pas un fromage de vache.

Le célèbre «camembert» de Normandie est né au XVIIIème siècle.

Camembert c'est un fromage au lait cru.

Le camembert est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie.

Un de fameux produits de France est le poulet de Bresse.

Une des chaînes françaises de restauration rapide s'appelle «Pomme de pain».

Un vin jaune est un vin du Jura (France) vieilli 6 ans et 3 mois en fût de chêne.

Les Français consomment deux à trois fois trop de sel. Conséquence: 75 000 accidents cardiovasculaires chaque année!

Au petit déjeuner, 35% des Français boivent du café noir, 23% y ajoutent du lait, 15% préfèrent le thé. 6% ne prennent pas de petit déjeuner.

73% déjeunent chez eux en semaine, 80% le week-end.

11% des femmes française boivent du vin contre 28% des hommes.

11% des Français mangent du fromage 25 fois par semaine, 33% 14 fois et 56% 6 fois.

«Du pain, du vin et du fromage»: pour beaucoup de Français, c'est ça le vrai plaisir gastronomique.

Margarita Narychkine nous a laissé le secret du pain Narychkine. Avec ce pain on disait la messe pour des morts. Nous le connaissons sous le nom de Borodinski.

La tarte de Napoléon - on appelle cette tarte en France "Mille-feuille".

dans la culture française

Les Français à table.

La tradition culinaire française remonte à la Renaissance. Les premiers restaurants - à la Révolution. Au début du XIX siècle elle acquiert ses titres de noblesse littéraire. Berchoux lui consacre son poème en quatre chants "La gastronomie", Brillat-Savarin - un traité "La physiologie de goût". Depuis lors la gastronomie française, considérée comme une science ou un art par ses adeptes a conquis grâce à des maîtres comme Blauvillier, Carême, Escoffier une renommée mondiale.

La cuisine française est pour la grande majorité des Français une forme de raffinement. Elle a à la fois un code et une méthode, elle a ses principes et ses lois exprimés souvent sous forme d'aphorisme. Un repas est ainsi à la fois la célébration d'un rite et une œuvre d'art ordonnés selon un certain rythme et un certain ordre comme symphonie ou une pièce classique.

D'une façon générale la table est une des préoccupations essentielles de la ménagère, un des principaux plaisirs du Français. Harpagon a affirmé qu'il ne faut pas vivre pour manger, le Français considère que ce n'est pas vivre que de ne pas manger bien. Les repas se déroulent selon une régularité quasi-rituelle que trouble d'ailleurs de plus en plus le rythme de la vie moderne.



Leur petit déjeuner est vraiment petit; le matin, les Français prennent seulement du café au lait dans un grand bol et des tartines ou des croissants. Ah! Des croissants chauds du matin! On les sent dans la rue quand on approche de la boulangerie. Ils sentent bon et ils sont délicieux.

À midi beaucoup de Parisiens n'ont pas le temps de rentrer chez eux et préfèrent manger dans les restaurants et les cafés près de leur bureau. Pour beaucoup d'entre eux le menu du déjeuner c'est souvent un sandwich et une tasse de café.

Mais dans les petites villes et à la campagne, le déjeuner est le plus gros repas de la journée: on mange des hors-d'œuvre, de la viande, des légumes, du fromage et un dessert; on boit du vin, de la bière ou de l'eau, mais jamais du lait avec les repas.

Le soir à 7h. ou à 8h., le dîner est encore un gros repas, mais il y a souvent de la soupe à la place des hors-d'œuvre. On passe encore beaucoup de temps à table en France: un bon repas est souvent le plus grand plaisir du dimanche.



«Manger ou ne pas manger est une question d'argent, mais bien manger ou mal manger est une question de culture»

Montalban



Mi-cuit au chocolat

Pour quatre personnes:

100 gr de chocolat noir avec minimum 50% de cacao
100 gr de sucre
100 gr de beurre
3 œufs

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie, casser les œufs dans un saladier et mélanger vivement avec un fouet verser sur ce mélange le beurre et le chocolat fondu et remuer vivement au fouet, verser le mélange encore chaud dans des petits moules et réserver au réfrigérateur au minimum deux heures.

Chauffer le four à 180 degrés et mettre au four pendant 8 Mn les gâteaux doivent gonfler, servir aussitôt les gâteaux sont croustillant à l'extérieur et coulant à l'intérieur.



Le menu de démonstration de cuisine française

L'assiette aux trois saumons

Rillette de saumon - Tartare de saumon - Saumon mariné

Flan de foie de volaille

Sauce tomate aux champignons et olives vertes

Oeuf poché à la bourguignonne

Quenelle de brochet sauce crevette

Lavaret sauce beurre blanc

Filet de renne sauce grand veneur

Roti de porc Orloff

Accompagnement
Gratin dauphinois,
Purée de carotte au cumin,
Rizotto aux champignons

Dessert

Fondant au chocolat-
Tarte tatin - Crème anglaise

Flan de volaille (poulet)

Pour six personnes

flan de volaille
coulis de tomate
6 foie de poulets
3 cuillères à soupe de concentré de tomate
5 œufs
250 gr de champignons
25 cl de lait
une càs d'oignon haché
25 cl de crème
18 olives vertes
2 gousses d'ail
une cuillère à café de thym séché
sel, poivre

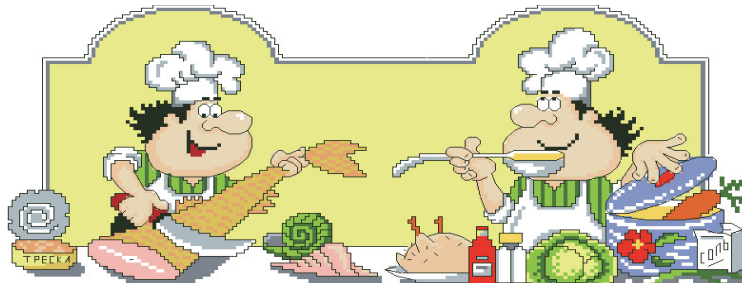
Mettre dans le bol du mixeur ou dans le blender les foies de poulet, les œufs, l'ail, le thym, mixer et ajouter petit à petit le lait et la crème, le sel et le poivre. Mixer très fin.

Beurrer des moules de 10 cm de diamètre remplir chaque moule avec le mélange. Préchauffer le four à 130 degré et enfourner les flans de volaille à 100 degré pendant une demi-heure ; Vérifier la cuisson avec la

pointe d'un couteau : Piquer le flan avec une pointe d'un couteau, si la pointe du couteau est sèche le flan est cuit !

Pendant que les flans cuisent préparer la sauce : mettre 30 gr de beurre dans une casserole, quand le beurre est fondu mettre les champignons émincés quand les champignons sont dorés et que l'eau des champignons s'est évaporée retirer les champignons. Dans la même casserole remettre encore 30 gr de beurre lorsqu'il est fondu ajouter les oignon hachés lorsque les oignon sont transparents ajouter la purée de tomate remuer et ajouter une cuillère à soupe de farine, remuer au fouet et ajouter 50 cl de bouillon de volaille remuer sans cesse la sauce, faire bouillir 3mn, ajouter les champignons et les olives, cuire encore 5 mn.

Dressage : mettre le flan de volaille bien chaud au milieu d'une assiette creuse et verser de la sauce tomate bien chaude autour, décorer avec des feuilles de persil.



Œufs à la bourguignonne

Pour 4 personnes:

8 œufs petits oignons
10 cl de jus de bœuf
50cl de vin rouge
1 cuillère à café de thym
1 feuille de laurier
150 gr de lardons
2 tranches de pain
150 gr de champignon
sel, poivre

Faire bouillir le vin avec le thym et le laurier le flamber pour ôter l'alcool du vin. Casser les œufs dans des ramequins et après avoir baissé le feu cuire les œufs dans le vin frémissant. Cuire les œufs trois à quatre minutes. Sortir les œufs et les réserver sur dans une assiette dans laquelle on aura mis un papier absorbant.

Filet de renne façon grand veneur

Pour six personnes:

1,200 de filet de renne
Marinade : Vinaigre de vin
4 cuillère à soupe
baie de genièvre et baie d'airelles
75 cl de vin rouge
une carotte
thym, laurier
huile d'olive
poivre en grain
3 échalotes
un ½ oignons
clous de girofle
os de rennes
sauce grand veneur
cognac, jus de veau

La veille mettre dans un plat : la carotte coupée en rondelles, l'échalote coupée en fine rondelle, l'oignon coupé en deux et piqué de 3 clous de girofle, le vinaigre, le vin, le poivre, le thym et le laurier, les baies et les filets de renne et les os de renne si on en a.

Couvrir avec un film et mettre au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain : Préparer la sauce grand veneur, briser les os de renne, mettre de l'huile dans une casserole, faire bien chauffer l'huile, et faire colorer très fort les os, jeter la graisse quand les os sont bien colorés, remettre un peu d'huile dans la casserole,

Dans une casserole chauffer un peu de beurre et mettre les lardon, les champignons, et les oignons faire cuire 5 mn à feu doux en faisant légèrement colorer saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine et remuer pour bien enrober les ingrédients de farine verser le vin rouge sur les oignons, le lard et les champignons en le passant à travers une passoire. Remuer au fouet et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe remettre les œufs à réchauffer dans la sauce et lorsqu'ils sont chauds dresser deux œufs dans une assiette creuse et napper avec la sauce au vin en répartissant les oignons, les champignons et les lardons, poser une demi tranche de pain grillé sur le bord de l'assiette et décorer avec des feuille de persil.

baisser le feu, et après avoir égoutté les légumes et la viande de la marinade mettre les légumes de la marinade et les filets de rennes dans la casserole où l'on a fait colorer les os, flamber avec un petit verre de cognac. Retirer les filets de rennes de la casserole lorsqu'ils sont colorés (5 mn). Mettre deux cuillère à soupe de farine sur les os bien remuer et verser la marinade dans la casserole bien remuer et laisser cuire 45mn en écumant et remuant de temps en temps.

Préchauffer le four à 180 degrés, quand le four est chaud mettre au four les filets de rennes 15/20 mn selon la cuisson désirée.

Pendant la cuisson de filets passer la sauce avec un passoire fine et tenir la sauce au chaud sur feu très doux. Sortir les filets du four les laisser reposer 10 Mn couvert par un papier aluminium.

Si on a du sang mettre deux cuillère à soupe de sang de renne dans la sauce, bien fouetter et attention de plus faire bouillir la sauce et mettre encore une cuillère à soupe de gelée d'airielle.

Couper les filets de rennes en rondelles de 2 à 3 cm dresser sur des assiettes et napper avec la sauce et mettre quelques baies d'airelles sur la sauce pour décorer.

Centre de la langue et de la culture française est très reconnaissant à l'Association des enseignants du français qui a fait ce cadeau magnifique en organisant la visite de Denis Villard à Narian-Mar et à la compagnie Totale pour son aide financière. Nous remercions de tous nos cœurs notre cher Denis pour son travail énorme et excellent, pour sa chaleur, pour sa générosité à partager tous les secrets de sa cuisine. Cher Monsieur Villard, désormais, vous avez beaucoup de vos admirateurs au nord extrême ! Nous espérons de vous accueillir chez nous encore et encore !

*Enseignant du centre
Elena Romanko*



LE QUIZ CUIZINE

Savez-vous, de quelles régions proviennent ces spécialités gastronomiques françaises?



1. La recette de la ratatouille mélange divers légumes (aubergines, oignons, poivrons, tomates, courgettes...). Quelle ville est à l'origine de cette spécialité?
 - a) Nice
 - b) Toulon
 - c) Montpellier
2. La tapenade, recette à base d'olives et de câpres, fait le bonheur des habitants du sud de la France. Quelle ville est à l'origine de sa création?
 - a) Marseille
 - b) Nîmes
 - c) Narbonne
3. Les viandes en daubes sont cuisinées avec beaucoup de sauces et à la manière d'un ragoût. Qui est à l'origine de cette spécialité culinaire?
 - a) La Camargue
 - b) La région autour d'Avignon
 - c) La Provence
4. Les quenelles sont appréciées dans toutes les régions de la France, mais les plus connues proviennent d'une grande ville en particulier. Laquelle?
 - a) Nantes
 - b) Dijon
 - c) Lyon
5. La fougasse est une sorte de pain auquel on ajoute généralement soit des olives, soit des lardons, soit du fromage, et parfois des tomates et des oignons. De quelle région est issue cette spécialité?
 - a) L'Aquitaine
 - b) La Provence
 - c) La Bretagne
6. La quiche est une recette assez complète à base de pâte, d'œuf, de crème et d'éléments au choix: lardons, fromage de chèvre, poireaux, saumon... Quelle région est connue pour cette recette?
 - a) La Lorraine
 - b) La Bourgogne
 - c) La Picardie
7. La bouillabaisse est une sorte de soupe de poisson que l'on mange avec des croûtons de pain et une sauce appelée rouille. De quelle ville cette recette est-elle originaire?
 - a) Lyon
 - b) Avignon
 - c) Marseille
8. Le cassoulet est un plat traditionnel populaire à base de haricots blancs, de canard et de porc. Quel département en est à l'origine?
 - a) L'Aquitaine
 - b) Le Languedoc
 - c) La Franche-Comté