



# LA CUISINE FRANÇAISE

- **Au cours des siècles la cuisine française a évolué grâce aux changements sociaux et politiques.**
- **Pendant le Moyen Age elle a été portée à un niveau supérieur.**
- **Avec la révolution française l' utilisation des épices a été modifiée par les herbes aromatiques.**
- **Au XXe siècle Auguste Escoffier a codifié la cuisine française et elle est devenue point de référence moderne grâce aussi au tourisme gastronomique.**
- **En France on pratique différents styles de cuisine parce qu' il y a beaucoup de traditions régionales. Il existe de nombreux plats régionaux qui ont été reconnus au niveau national. De nombreux produits régionaux par exemple le fromage ou le vin portent une appellation d' origine contrôlée.**
- **Le 23 février 2008 avec l' aide du président Nicolas Sarkozy la cuisine française est entrée au patrimoine mondial de l' UNESCO.**

# La mousse au chocolat

C' est un dessert froid avec du chocolat noir, des jaunes d'œuf et du beurre. Elle peut être parfumée avec du rhum ou du cognac.



# La Blanquette de Veau

C' est un ragoût de veau dans une sauce blanche avec des champignons et des oignons.



# Bouillabaisse

C' est une soupe traditionnelle de Marseille avec des poissons et des fruits de mer locaux.



# Le Canard à l'Orange

C' est une recette populaire dans le monde entier avec de nombreuses variations.

On peut utiliser du Grand Marnier à la place de la liqueur d'orange.



# La charlotte aux fraises

C' est un dessert froid avec une crème de fraise et des boudoirs. La première charlotte a été conçue par le cuisinier de Talleyrand, Antonin Carême.



# Le Cassoulet

L'un des plats les plus populaires en France, une recette du Sud Ouest. C'est une riche combinaison d'haricots secs et de viande. Il existe plusieurs recettes.







# LA CUISINE ITALIENNE

- **La cuisine, en Italie comme dans les autres pays méditerranéens, est très riche et variée à cause des différentes contributions des cultures et des peuples qui y ont vécu (grecs, romains, arabes, autrichiens, espagnols ...).**
- **Ces contributions culturelles, ainsi que les différences climatiques et environnementales et l'histoire du pays, ont conduit à des variétés régionales bien caractérisées.**
- **En générale les traits distinctifs de la cuisine italienne comprennent tous les éléments qui aujourd'hui sont considérés typiques de l'alimentation méditerranéenne (pâtes, pain, vin, poissons, fruits, légumes, herbes aromatiques, céréales et huile d'olive ).**
- **Au cours des dernières années, le public a montré un grand intérêt pour la gastronomie italienne et de nombreuses associations s'occupent de la redécouverte et de la sauvegarde des traditions régionales italiennes (par exemple l'Académie italienne de la cuisine).**
- **Pour sa diversité et la qualité de ses produits la cuisine italienne est très appréciée dans le monde entier**

# La bruschetta

Cet hors-d'œuvre est une tartine de pain grillée avec de l'ail, de l'huile d'olive et des tomates.



# Les tortellini

Ce sont des pâtes alimentaires farcies avec un mélange de viande (jambon, tranches de porc et mortadelle) et du parmesan.



# Le “pesto” à la génoise

C'est une sauce à base de basilic, de pignons, d'huile d'olive, d'ail et de fromage râpé.



# La pizza

C' est de la pâte à pain étalée en cercle, recouverte de purée de tomate et de mozzarella et puis cuite au four.



# La cotoletta

C' est une escalope de viande de veau, de porc ou de poulet panée et frite.



# La cassata sicilienne

C' est un gâteau originaire de Sicile à base de ricotta, de pâte d'amande, de fruits confits et d'un glaçage au sucre.

