

18. SUCRÉ OU SALÉ ?



La cerise sur le gâteau

LEXIQUE : les achats, les repas, les aliments, les recettes de cuisine

GRAMMAIRE : l'expression de la quantité : articles partitifs et adverbess de quantité.

L'EXPRESSION DE LA QUANTITE

- Pour indiquer une quantité indéterminée, avec les verbes **acheter, manger, boire, mettre, prendre...**, on utilise la **préposition de + l'article défini = article partitif**

	MASCULIN	FEMININ
SINGULIER	(de + le) → du	(de + la) → de la
	(de + l') + voyelle ou h muet → de l'	
PLURIEL	(de + les) → des	

*Je bois **de la** limonade, je mets **de l'**huile, je mange **du** poisson, j'achète **des** fruits*

L'article défini indique un ensemble, **l'article partitif** désigne une partie de cet ensemble :

***Le** lait est bon pour la santé (= tout) Je bois **du** lait (=partie)*

*J'aime **le** fromage (= tout) Je mange souvent **du** fromage à la fin du repas.*

Le partitif s'utilise avec toutes les quantités globales non comptables :

*Quand j'ai **de la** fièvre, je bois **de l'**eau.*

*C'est le 21 juin : dans la rue, il y a **des** gens, **du** bruit et **de la** musique.*

*Aujourd'hui, il y a **du** soleil et **du** vent.*



A la forme négative, les articles partitifs **du, de la** et **des** se transforment en **de** :

*Je bois **du** lait → je ne bois pas **de** lait*

J'achète **de la** viande → je n'achète pas **de** viande

Je mange **des** frites → je ne mange pas **de** frites

Quand l'article partitif est **éliminé** (devant une voyelle ou un H muet), il se transforme en **d'** :

Tu bois **de l'eau** ? → Non, je ne bois pas **d'eau**.

Tu mets **de l'huile** ? → Non, je ne mets pas **d'huile**.

Après « **avec** » on utilise l'article partitif :

Je mange du pain **avec de la** confiture. J'assaisonne la salade avec **de l'huile** et **du** vinaigre.

En revanche, on n'utilise pas le partitif après « **sans** » :

Je mange la salade crue : **sans** huile et **sans** vinaigre.

1. COMPLETEZ LES PHRASES en utilisant les mots suivants : **air, vie, eau, lait, essence, alcool, espoir, feu**

- Dans le biberon de bébé, il y a _____
- Je gonfle le ballon de foot avec _____
- J'ai fait _____ feu dans la cheminée.
- Dans l'aquarium, il y a _____
- Dans le réservoir de ma voiture, je mets _____
- Dans le vin, il y a _____
- Tant qu'il y a _____ vie, il y a _____ espoir !

2. COMPLETEZ :

- En France on produit _____ blé, _____ orge, _____ pommes de terre.
- En Grèce on produit _____ raisin, _____ olives, _____ tabac
- Au Brésil on produit _____ sucre, _____ bananes, _____ café
- Au Togo on produit _____ manioc, _____ oranges, _____ vanille
- En Italie on produit _____

Pour indiquer une quantité déterminée on peut utiliser :

- La préposition **de** précédée d'un substantif qui indiquera une quantité, une forme, une apparence

Un morceau de viande	Une pincée de sel	Une tranche de jambon
Une cuillerée de sucre	Un carré de chocolat	Un quignon de pain
Un portion de fromage	Une rondelle de saucisson	Une miette de pain
Une feuille de salade	Une noix de beurre	une botte de radis

- La préposition **de** précédée d'un adverbe de quantité :

Peu de, un peu de, assez de, beaucoup de, trop de...

- La préposition **de** précédée d'une indication de mesure :

Un kilo de, un mètre de, cent grammes de, une livre de...



Beaucoup, très, bien

Ces trois adverbes correspondent à *molto* ou *parecchio*. Ils ont le même sens mais on ne peut pas les employer indifféremment.

- L'adverbe **beaucoup** modifie un verbe, un autre adverbe ou un substantif, jamais un adjectif.

*J'aime **beaucoup** le café, j'en bois **beaucoup** !*

*J'ai **beaucoup** trop mangé hier.*

*Il a **beaucoup** d'ennuis en ce moment.*

Quand la phrase est négative, beaucoup est le seul adverbe possible :

*Nous n'avons pas **beaucoup de** chance aujourd'hui !*

Beaucoup de peut être remplacé par **plein de** ou **un tas de**, seulement dans les expressions familières :

*Il a **un tas d'**amis. J'ai **plein de** choses à te raconter.*

- L'adverbe **très** modifie uniquement un adjectif ou une forme adjectivale :

*C'est un produit **très efficace** contre les moustiques.*

*Je viens d'arriver, je ne suis pas encore **très au courant**. (=informé)*

On utilise très avec les participes passé à valeur adjectivale construit avec le verbe être :

*Nous sommes **très ennuyés** de ce contretemps*

*Le maire était un homme **très respecté**.*

On utilise très également avec certaines locutions verbales **avoir chaud, avoir froid, avoir sommeil, avoir envie, faire attention, être en retard, être en avance, être en colère** :

*Je t'ai attendu plus d'une heure, je suis **très en colère** contre toi.*

*Ce gâteau me fait **très envie** mais je suis au régime.*

- L'adverbe **bien** est utilisé avec

Les comparatifs :

*Cet exercice est **bien** plus difficile que le précédent*

*Les fraises c'est **bien** meilleur avec de la chantilly.*

Les verbes :

*J'espère **bien** vous revoir très bientôt.*

*J'aimerais **bien** pouvoir partir en vacances !*

Remarque :

Avec le verbe aimer, l'adverbe **bien** donne un sens plus restrictif au verbe :

Je t'aime bien est moins fort que *je t'aime* ou que *je t'aime beaucoup*

Autres sens de bien :

Trop : *Je trouve qu'il est **bien** jeune pour occuper ce poste de responsabilité.*

Alternative : *ou **bien** tu rentres, ou bien tu sors, il faut choisir !*

Confirmation : *c'est **bien** demain qu'il arrive ?*

Intensité : *c'est très **bien** ce que tu as fait !* (Contraire = *c'est très mal*)

Manière : *elle est toujours **bien** habillée. J'ai bien compris ce que tu as dit.*

Restriction : *j'ai **bien** essayé de l'avertir mais il ne m'a pas écouté.*

*Il y a **bien** une heure qu'il est parti. Il a **bien** cinquante ans.* (= au moins, largement)

Quelques expressions idiomatiques avec bien :

*Cela semblait un bijou sans valeur, mais c'était **bel et bien** de l'or !*

*Il a encore oublié ses clés ! **C'est bien de** lui ça !*

*Si tu as faim, **je veux bien** te préparer à manger.*

*Il a eu une amende pour excès de vitesse, **c'est bien fait pour** lui !*

*Nos amis arrivent et rien n'est prêt, **nous voilà bien** !*

EXERCICES

1. Complétez avec les partitifs puis avec mots suivants : **boîte, paquet, tube, pot, bouteille, kilo**

- Achète _____ moutarde, un _____ moutarde.
- Achète _____ dentifrice, _____ dentifrice.
- Achète _____ eau, _____ eau
- Achète _____ petits pois, _____ petits pois
- Achète _____ biscuits, _____ biscuits.
- Achète _____ pommes de terre, _____ pommes de terre.

2. Complétez avec les articles partitifs et répondez avec *un peu, beaucoup, très...*

- Vous avez _____ travail ? – Oui, j'ai _____ travail.

- Vous avez _____ argent pour partir en vacances ? – Oui, j’ai _____ argent.
- Vous avez _____ chance au jeu ? – Non, je n’ai pas _____ chance, je ne gagne jamais !
- Vous avez fait _____ progrès en français ? – Oui, j’ai fait _____ progrès.
- Vous aimez faire _____ exercices ? – Oui mais ils sont _____ difficiles !

LES VERBES

Le verbe **acheter**, comme le verbe **manger**, appartient au 1^{er} groupe, tandis que les verbes **boire**, **vendre**, **mettre** sont irréguliers (3^e groupe) :

	ACHETER	BOIRE	VENDRE	METTRE
présent	J’achète Tu achètes Il/elle/on achète Nous achetons Vous achetez Ils/ elles achètent	Je bois Tu bois Il/elle/on boit Nous buvons Vous buvez Ils/elles boivent	Je vends Tu vends Il/elle/on vend Nous vendons Vous vendez Ils/elles vendent	Je mets Tu mets Il/elle/on met Nous mettons Vous mettez Ils/elles mettent
Passé composé	J’ai acheté	J’ai bu	j’ai vendu	J’ai mis

Quelques verbes liés à la préparation culinaire :

Cuisiner, faire la cuisine, faire la popote, accommoder les restes...

La plupart des verbes liés à la cuisine appartiennent au **premier groupe** :

Brûler	Scottare, tostare	Cuisiner	cucinare
Découper	tagliare	Emincer	tagliare a fette sottili
Barder	lardellare	Laquer	laccare
Piquer	steccare	Trousser	apprestare (per lo spiedo)
Parer	Preparare per la cottura	Echauder	sbollentare
Ecumer	schiumare	Etouffer	cuocere a vapore (coperto)
Passer	colare	Mélanger	mescolare
Mariner	marinare	Sauter	saltare, cuocere al salto
Griller	Grigliare, abbrustolire	Fricasser	cuocere in fricassea
Rissoler	rosolare	Mijoter	cuocere a fuoco lento

D’autres verbes font partie du **deuxième groupe** : *Blanchir, Farcir, Rôtir, Roussir*

CUIRE (cuocere) et **FRIRE** (friggere) sont irréguliers (3^e groupe) :

	CUIRE	FRIRE*
PRESENT	Je cuis Tu cuis Il/elle/on cuit Nous cuisons Vous cuisez Ils/elles cuisent	Je fris Tu fris Il/elle/on frit
PASSE COMPOSÉ	J'ai cuit Tu as cuit etc.	J'ai frit



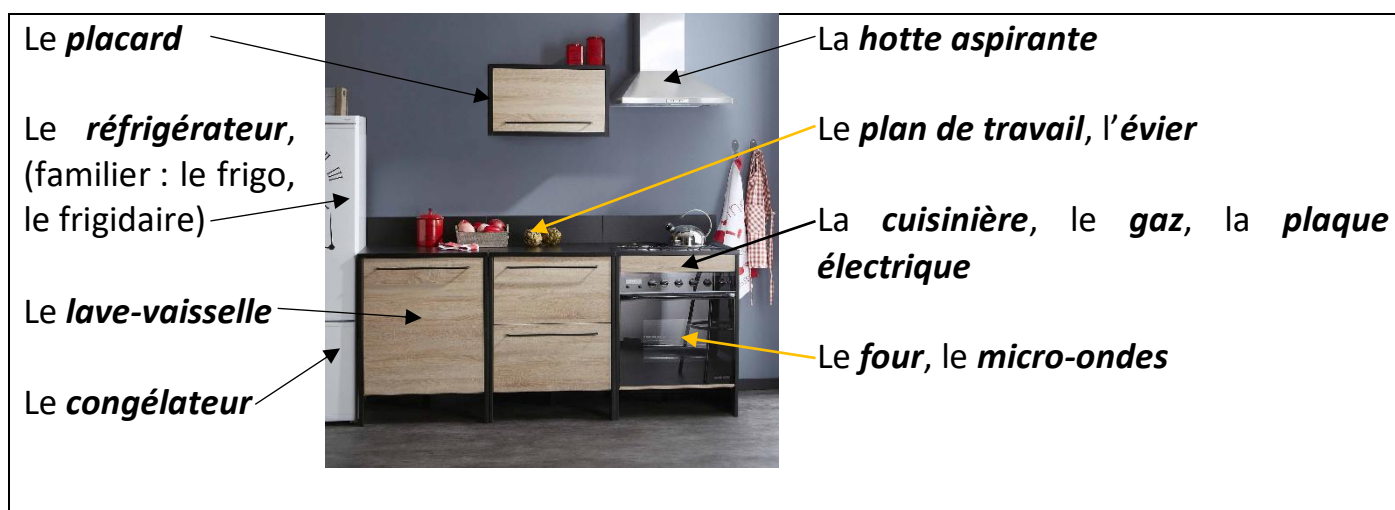
On trouve le verbe Cuire dans les expressions familières : **cuire à petit feu** (cuocere lentamente), **c'est un dur à cuire !** (è un osso duro), **Nous sommes cuits !** (Siamo fritti !), **C'est cuit !** (è finita !), **C'est du tout cuit** (è pappa pronta)

Quand la situation est critique ou désespérée, on dit : « **Les carottes sont cuites !** »

***FRIRE** est un verbe défectif qui n'est usité qu'au singulier du présent de l'indicatif et de l'impératif : **je fris, tu fris, il frit**, rarement aux autres modes et temps. Le participe passé est **frit, frite** et le passé composé formé avec l'auxiliaire avoir : *J'ai frit la viande sur le feu*. Pour les autres temps et modes on le remplace par faire frire : *Nous ferons frire le poisson*. Ce verbe peut être aussi employé au sens intransitif : *le beurre frit dans la poêle*.

Les frites : le patatine frite. *Le bifteck frites* : bistecca con patatine fritte.

LA CUISINE: dans une habitation, c'est **la pièce** où on prépare à manger. Les meubles et éléments qui composent une cuisine sont :



La cuisine c'est aussi l'**art culinaire** ou la **gastronomie** : *La nouvelle cuisine est un mouvement culinaire né en France dans les années 1970. J'ai trouvé cette recette dans un livre de cuisine.*

Pour faire la cuisine, on utilise un ensemble d'*ustensiles* (une **batterie de cuisine**) :

Une **casserole** (pentola), une **poêle** (padella), une **cocotte-minute** (pentola a pressione), une **passoire** (colapasta), une **louche** (mestolo), un **fouet** (frusta), un **rouleau à pâtisserie** (matterello), une **écumoire** (schiumaiola), une **bouilloire** (bollitore), etc.

LEXIQUE

LES ACHATS : pour préparer un plat et le cuisiner, il faut connaître la recette (le mode de préparation) et réunir tous les **ingrédients**. Quand le frigo est vide, il faut aller **faire les courses** (les achats) dans les **magasins** (les commerces de proximité):

- On achète la **viande** à la **boucherie**
- La **viande de porc** (jambon, saucisson etc.) à la **charcuterie**
- le **pain** à la **boulangerie**
- le **poisson** et les **fruits de mer** à la **poissonnerie**
- les **gâteaux** à la **pâtisserie**
- les **friandises** (bonbons et sucreries) à la **confiserie**
- les **fruits**, les **légumes** et la **salade** chez le **marchand de fruits et légumes**
- les **laitages** (lait, crème, beurre, yaourts, fromage) et à la **crèmerie**. Les **œufs** ne sont pas des produits laitiers mais sont souvent vendus à la crèmerie.

On peut trouver tous ces produits à l'**épicerie**, à la **superette**, au **supermarché** ou encore à l'**hypermarché**. Dans les **grandes surfaces**, les produits sont présentés dans les différents **rayons** du magasin.

LES ALIMENTS

En alimentation, on distingue les produits laitiers, les viandes, les poissons, les œufs, les matières grasses, les fruits et les légumes, les céréales, les légumineuses, les produits sucrés.

- La **viande**: le bœuf, le veau, l'agneau, le mouton, le porc, le cheval... (le bifteck, le rôti, le filet, l'entrecôte...)
- La **charcuterie**: le jambon (cru/ cuit), le saucisson, la saucisse ...
- La **volaille**: le poulet, le canard, l'oie (le foie gras), la dinde, la pintade
- Le **poisson**: la sardine, l'anchois, la morue, le cabillaud, le saumon...
- Les **fruits de mer** : les huîtres, les crevettes, le homard, les moules, le crabe...
- Les **produits laitiers**: le lait, le beurre, la crème fraîche, le yaourt, le fromage, les œufs (un œuf), la sauce béchamel, la crème chantilly...
- Le **pain**, la baguette, le croissant, la brioche, le gâteau, la tarte, les céréales, la biscotte, le biscuit, la confiture, le miel, le chocolat, le sucre...
- Les **pâtes**, le riz, le couscous, la farine, la semoule, le soja...
- Les **légumes** : une pomme de terre, une carotte, **une** tomate, une aubergine, une courgette, un poivron, un concombre, un oignon, un chou-fleur (des choux-fleurs), un radis (des radis), une citrouille, des épinards, de l'ail , etc.

- **Les légumes secs** (légumineuses) : les haricots, les lentilles, petits pois, pois chiches
- **Les condiments, les aromates, les épices**: le sel, le poivre, le piment, l'ail, l'oignon, les herbes aromatiques, la moutarde (de Dijon), la mayonnaise, la sauce tomate, l'huile, le vinaigre, la vinaigrette, les champignons, les cornichons...
- **Les fruits** : un abricot, un ananas, une banane, une fraise, une orange, une pêche, une poire, une pomme, le raisin, etc.



L'ALIMENTATION ET LES MODES ALIMENTAIRES

Les nouveaux régimes alimentaires remettent en question les habitudes traditionnelles. Du crudivore au **sans gluten**, en passant par le **végétalisme** ou le **sans lactose** ou sans sel, finalement, il n'y a pas de régime miracle, mais juste des choix guidés par des motivations personnelles. Etes-vous **végétarien** ou **végan**, **locavore** (qui privilégie la production locale) ou **crudivore** (qui mange tout cru), êtes-vous **allergique** à certains aliments ou suivez-vous simplement **un régime** pour rester mince ?

LES BOISSONS

L'eau (eau plate, eau gazeuse, pétillante), l'eau minérale, eau de source, l'eau du robinet.

Les boissons fruitées : la limonade, la citronnade, l'orange pressée, l'orangeade, le jus de pomme, le cidre, le sirop de menthe, de cassis, d'orgeat...

Les sodas : le soda à base de cola et généralement à la caféine, la limonade (soda au citron) et autres boissons gazeuses aromatisées ou légèrement alcoolisées

Les alcools : le vin (en France, 7,1 litres consommés par habitant/an) vin blanc, rouge, rosé ; vins de terroir, vins AOC (appellation d'origine contrôlée), le champagne ; la bière ; les alcools forts : le cognac, le whisky, le rhum, la vodka, les alcools anisés (le pastis), les liqueurs et crèmes de fruits, les punches et les cocktails. ***Sono astemio* : Je ne bois pas d'alcool.**

Les infusions : le thé ; les tisanes : le tilleul, la camomille, la verveine, la menthe ; le café...

*On verse la boisson dans un verre, une tasse, un bol. On prend l'**apéritif** avant de manger et on offre un **digestif** à la fin du repas.*

UNE RECETTE DE CUISINE

La Quiche lorraine

La quiche lorraine est une variante de quiche, une tarte salée à base de pâte brisée ou de pâte feuilletée, de migaine et de lardons. Lieu d'origine : Lorraine (France), place dans le service : Entrée, plat principal, apéritif. Température de service : Chaud ou froid

Temps Total : 1 h. Préparation : 15', cuisson : 45'. Difficulté : Très facile. Coût : Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes : 200 g de pâte brisée, 200 g de lardons, 30 g de beurre, 3 œufs, 20 cl de crème fraîche, 20 cl de lait, muscade, sel, poivre

Ustensiles : 1 four, 1 fourchette, 1 rouleau à pâtisserie, 1 fouet, 1 plat à tourte, 1 saladier

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Etaler la pâte dans un moule, la piquer à la fourchette. Parsemer de copeaux de beurre.

Faire rissoler les lardons à la poêle. Battre les œufs, la crème fraîche et le lait. Ajouter les lardons. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Verser sur la pâte.

Cuire 45 à 50 min. C'est prêt. Déguster !



J'ajoute mon grain de sel (astuce Végétarienne) : Remplacer les lardons par des dés de tofu fumé passés rapidement à la poêle. Noter cette recette !

Deux spécialités parisiennes

Croque-Monsieur

Le croque-monsieur, ce plat parisien connu de tous est très simple à réaliser, et très **gourmand**. Apparu dans un café du 16ème arrondissement, lorsqu'un cuisinier manquait de baguettes de pain pour faire un sandwich. Ce plat de **bistrot** parisien est composé de deux **tranches** de **pain de mie**, avec au milieu une tranche de jambon de Paris, **gratiné** avec de la béchamel et de l'emmental. Le croque-monsieur a connu du succès grâce à son prix bas et sa gourmandise.



Les bouchées à la reine



Les bouchées à la reine ont été inventées au 18ème siècle par les cuisiniers de la cour de Versailles. La reine Marie Leszczyński, l'épouse de Louis XV, commandait un plat aphrodisiaque pour fidéliser son mari. C'est alors que les cuisiniers ont **concocté** les bouchées à la reine : une **croustade** individuelle en pâte **feuilletée** en forme de timbale, **fourré** d'un salpicon salé d'ingrédients coupés en **petits dés** (volaille, ris de veau, champignons, jambon) liés par une sauce épaisse (sauce béchamel, sauce forestière, sauce suprême).