

The background features a series of vertical stripes in various colors including pink, yellow, red, blue, light green, and teal. These stripes are partially obscured by wavy, overlapping shapes that create a sense of depth and movement. The overall color palette is vibrant and modern.

PARLONS

FRANCAIS 16

VOCABULAIRE

- Vomir = oksentaa
- Mal au ventre = mahakipu
- pendaison de crémaillère {f} = tuparit
- Bâton = keppi
- Pole dance = tankotanssi
- Bowling = keilailu
- Purée/bouillie/flacons d'avoine (kaurapuuro) = puuro
- Légumes racines = juurekset

EXCUSER ET S'EXCUSER

- Ch. 26, p. 108
- Je ne l'ai pas fait exprès = en tehnyt sitä tahallani
- Ce n'est pas grave = Ei vakavaa
- Le pressing = pesettäminen
- Je suis navré = olen pahoillani
- Je t'en prie = Ole hyvä, ei se mitään
- Fille = tytär
- Fils = poika(lapsi)

LA CUISINE FRANCAISE

- La gastronomie est très importante en France
- Quels sont les plats les plus connus de la cuisine française ?
- Souvent un repas français contient de quatre plats : apéritifs, entrées, plat principal, dessert... (variations selon les pays et les régions)
- Avant le plat principal : soupe
- [Cuisine française — Wikipédia \(wikipedia.org\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_fran%C3%A7aise)





LES FROMAGES

- Différents types de fromages : les fromages frais (tuorejuusto), fromage fondu (sulatejuusto), les fromages doux (pehmeätjuustot), fromage à pâte persillée (sinihomejuustot), fromage au lait de chèvre (vuohenmaitojuusto), fromage à pâte dure (kova juusto)
- Définés selon le type de lait utilisé
- <https://www.youtube.com/watch?v=PiyFGr5-V2E>

LES BOISSONS



- Connu de vins
- La plus grande zone de cultivation : Bordeaux (le cépage Cabernet Sauvignon)
La Bourgogne est également une région viticole réputée (cépage blanc Chardonnay)
- Champagne : un vin produit au région du Champagne
- Apéritif traditionnel de provencal : pastis (45% d'alcool) (boisson spiritueuse), variante de l'absinthe

LES BAGUETTES

- Servis tout au long du repas
- Fait de farine de blé légère, de levain et de levure de bière, et ont une croûte jaune d'or croustillante, généralement avec des incisions pour un aspect plus attrayant
- 70 cm, 200-250g
- Autre pâtisserie connue : le croissant (il est venu d'Hongrie en 1774 avec Marie Antoinette)



RECETTES

- [Bon appétit ! | Apprendre le français avec TV5MONDE](#)
- [Pourquoi les français sont-ils si fiers de leur cuisine ? - 1 jour, 1 question - YouTube](#)
- [Un peu de culture #9 Les repas en France - YouTube](#)

EN PETITES GROUPES

- Trouvez une recette (boisson et nourriture) en ligne et présentez cette nourriture/boisson aux autres.
- Dans quelle région de France est-elle connue ?
- Quand est-elle consommé ? (S'il s'agit d'un aliment/boisson pour une fête, parlez-nous un peu de cette fête).
- L'avez-vous goûté vous-même ?



DEVOIR

- Planifiez votre propre repas de quatre plats. Qu'est-ce qu'il y a pour commencer ? Et le plat principal ? En accompagnement ? Et pour le dessert ?