

# Les repas en France



En France, un grand repas traditionnel est composé de beaucoup de plats différents et il peut durer plusieurs heures.

## Les Français et les repas

- 10% des Français ne prennent pas de petit-déjeuner.
- 60% boivent du café le matin, 20% du thé, 15% du chocolat.
- 99% dînent chez eux en semaine.
- 35% dînent en famille, 30% en couple.
- 75% des dîners consistent en moins de 3 plats succulents.
- Le pain est présent dans plus de 60% des déjeuners et des dîners.

SOURCE: Demoscope Universal, Francecompteur

durer plusieurs heures. Avant de passer à table, on sert des amuse-gueules<sup>1</sup> comme des biscuits salés<sup>2</sup>, des olives ou des cacahuètes<sup>3</sup>. Ensuite, on commence le

repas par un hors-d'œuvre ou directement par une ou deux entrées chaudes ou froides, comme une soupe, de la charcuterie, etc. Puis, on passe au plat principal, qui est en général une viande ou un poisson servi avec des légumes. Après, on apporte la salade (qui peut aussi être servie en entrée), puis le fromage et enfin, on sert le dessert et le café. Le grand repas traditionnel est accompagné de vin, et dans les grandes occasions, de champagne pour le dessert. Bien sûr, les Français ne font pas ce genre de grand repas tous les jours. En général, on mange beaucoup plus simplement.

Au petit-déjeuner, on boit du café au lait, du thé ou du chocolat chaud. On mange des tartines<sup>4</sup> ou du pain grillé<sup>5</sup> avec du beurre et de la confiture, et des croissants le week-end. Le déjeuner est traditionnellement le repas principal, mais aujourd'hui, les Français n'ont pas souvent le temps de rentrer à la maison. Pour cette raison, on mange de plus en plus<sup>6</sup> au travail ou au café. Après l'école, les enfants prennent parfois un goûter, par exemple du pain avec du chocolat. Et le soir, on dîne à la maison, en famille.

durer last, amuse-gueules small appetizers salés  
salty cacahuètes peanuts tartines slices of  
bread pain grillé toast de plus en plus more and  
more moins de less than

## Coup de main

You can use these terms to specify how you would like your meat to be cooked.

bleu(e)	very rare
saignant(e)	medium rare
à point	medium
bien cuit(e)	well-done

- |  |      |      |
|--|------|------|
| 1. On mange les hors-d'œuvre avant les amuse-gueules.                            | Vrai | Faux |
| 2. Le poisson est un plat principal  | Vrai | Faux |
| 3. En France, on ne mange jamais la salade en entrée.                            | Vrai | Faux |
| 4. En général, on ne boit pas de vin pendant le repas                            | Vrai | Faux |
| 5. On sert le fromage entre la salade et le dessert                              | Vrai | Faux |
| 6. Les Français mangent souvent des œufs au petit-déjeuner.                      | Vrai | Faux |
| 7. Tous les Français mangent un grand repas traditionnel chaque soir             | Vrai | Faux |
| 8. Le déjeuner est traditionnellement le repas principal de la journée en France | Vrai | Faux |
| 9. A midi, les Français mangent toujours à la maison                             | Vrai | Faux |

10. Les enfants prennent parfois un goûte après l'école.

Vrai

Faux

Describe what you eat on a special occasion.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---