

La cuisine francophone

Pour aller plus loin • Pour aller plus loin



- l'Océan Indien : la Réunion et Mayotte (DROM), Terres Australes et Antarctiques (COM) ;
 - l'Océan Pacifique : Polynésie Française, Wallis-et-Futuna, Nouvelle-Calédonie, île de Clipperton (COM).
- Les DROM sont à la fois des départements et des régions. Ils ont les mêmes statuts que

les départements et les régions que l'on trouve en France. Les deux structures administratives (département et région) sont superposées, ainsi il y a un seul préfet mais deux conseils : le conseil général et le conseil régional. Les COM sont des territoires qui ont des statuts et une organisation interne très différents.

 **Activité 1.** Trouvez sur Internet la préparation des *acras* et complétez la recette.

Les acras

Ingrédients :

- 250 g de filet de morue demi-sel
- 1 bouquet garni : persil, laurier, maniguette, feuilles de bois d'Inde
- 2 cives (ciboule ou ciboulette)
- 1 oignon émincé
- 2 branches de persil
- 5 ml d'huile de maïs
- 150 g de farine tamisée
- 150 ml de lait bouilli et refroidi
- 2 œufs
- sel, poivre
- 2 ml de piment en poudre

Préparation :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

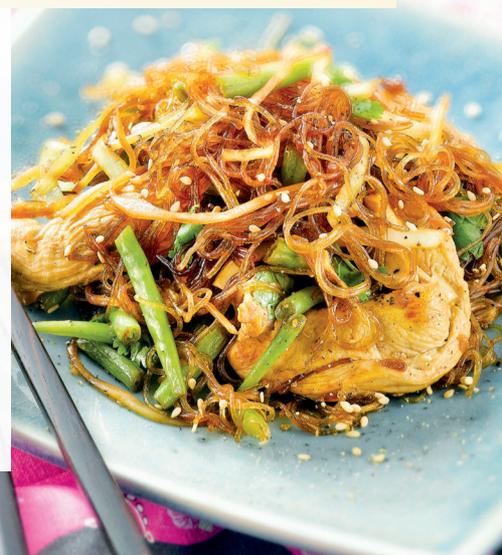
.....

.....

.....

.....

En **Nouvelle-Calédonie**, on cuisine des recettes traditionnelles typiques de la minorité locale, mais aussi des recettes dérivant du mélange des cuisines de différentes ethnies présentes sur le territoire : chinois, antillais, français, australiens, tahitiens, etc. Toutes ces recettes très variées contribuent à créer un riche patrimoine culinaire. Les spécialités de la Nouvelle-Calédonie sont à base de poisson et de fruits exotiques. Le *bougna*, plat traditionnel malaisien, se compose de patate douce, banane, lait de coco et manioc. Ces ingrédients se retrouvent souvent dans les plats typiques néo-calédoniens. Parmi ceux-ci, on peut citer le *bami*, à base de vermicelles, sauce soja et poulet, ou encore le *squash*, une grosse courge farcie.





Activité 2. Écoutez l'enregistrement et complétez le texte avec les mots donnés (attention aux intrus !).



PISTE 153

mise en forme • fruits exotiques • mise en bouche • produits de la mer •
acras • Ti-Punch • fruits de mer • bière

La cuisine antillaise se base sur les 1. Elle utilise également beaucoup la farine de manioc. Les 2. sont à base de poisson ou de crustacés et sont généralement servis comme 3. et accompagnés d'un verre de 4. La cuisine de Nouvelle-Calédonie propose des spécialités de poisson et de 5. comme le *bougna* ou encore le *squash*, une grosse courge farcie.



2. En Europe...

Dans les **pays francophones européens**, la Belgique, la Suisse et le Luxembourg, la cuisine traditionnelle est semblable à la cuisine française. Les spécialités belges sont les moules-frites, servies comme plat principal, et les gaufres.

Les bières belges sont parmi les plus variées du monde, avec un large choix d'arômes différents. La plupart sont servies dans leur verre spécifique (évasés en forme de tulipe, verre à pils...). Les trappistes sont des bières « à fermentation haute », brassées à l'intérieur d'une abbaye trappiste. Pour avoir droit au label « Authentic Trappist Product », tout le processus de fabrication



doit être exécuté ou supervisé par les moines trappistes. Actuellement, six des onze **brasseries** qui ont obtenu ce label sont situées en Belgique.

MON DICO
la brasserie : la birreria

En Suisse, les deux spécialités sont la **fondue** et la **raclette**. Pour la fondue, quatre sortes de fromage sont liquéfiés dans du vin blanc. La raclette est le nom du fromage fondu grâce à un appareil spécifique, que l'on racle, et que l'on mange avec des pommes de terre, de la charcuterie (jambon fumé, jambon blanc, saucisson du terroir), des cornichons et des petits oignons. Ce plat est généralement accompagné d'un vin blanc de pays.



Activité 3. Complétez le texte avec les mots donnés.

fondue • évasés en forme de tulipe • belges • verres spécifiques

Les spécialités **1.** sont les moules-frites et les gaufres.
 Les bières belges sont parmi les plus variées du monde, avec un large choix d'arômes différents et sont servies dans des **2.** :
3., verre à pils. En Suisse, les deux spécialités sont la **4.** et la raclette, à base de fromage.

MODULE 1

er plus loin • Pour aller plus loin



Le patrimoine culinaire de l'Italie est l'un des plus variés au monde. Si la cuisine française traditionnelle est considérée, **à juste titre**, comme la meilleure du monde, la cuisine régionale italienne a une **renommée** équivalente et, plus que toute autre, elle est constituée d'ingrédients simples et naturels.

L'Italie est un pays d'une grande diversité. Des régions préalpines du nord à la pointe sud, le climat varie considérablement et avec lui, les cultures locales : le riz, le maïs et le jambon sont des produits septentrionaux, tandis qu'olives, blé et tomates abondent dans la partie méridionale.

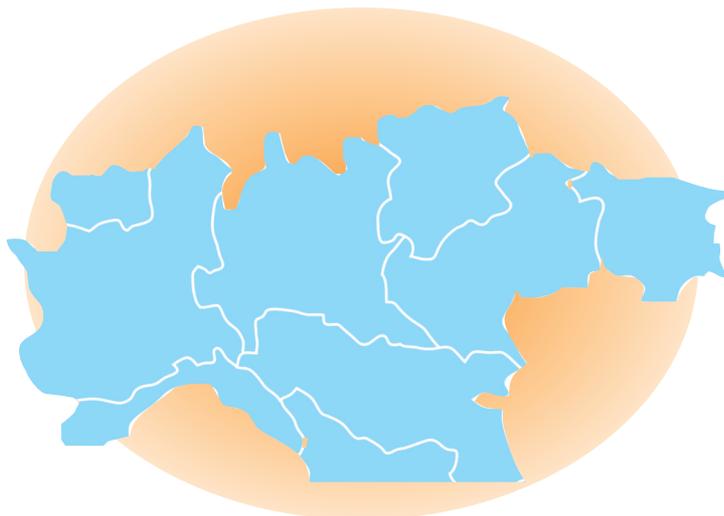
Le vin, l'huile d'olive, les fromages, la charcuterie, les fruits et les légumes (frais et secs) ont de grandes saveurs, pleines d'authenticité. La cuisine régionale italienne, saine et riche en goût, est appréciée dans le monde entier. Nous vous invitons donc à faire avec nous une balade gastronomique afin de la découvrir.

MON DICO

à juste titre : a giusto titolo, meritatamente
la renommée : la fama, il prestigio

1. Gastronomie du Nord

À l'ouest comme à l'est, les variétés régionales concernent tous les mets d'un menu, du hors-d'œuvre au dessert.



Échappées gourmandes en Italie

Pour aller plus loin • Pour aller plus loin



1.1 LE NORD-OUEST

Dans la cuisine de la **Vallée d'Aoste** la **place d'honneur** est occupée par les fromages comme la fontine, utilisée dans la *polenta concia*, et la charcuterie telle que le lard d'Arnad. Les pâtes sont souvent remplacées par les soupes à base de pain, de fromage et parfois de choux ou de châtaignes. Côté dessert, on trouve les **tuiles** d'Aoste ; enfin, parmi les liqueurs locales figurent le génepy et l'eau-de-vie.

Le **Piémont** est connu pour sa grande variété de fromages et pour des produits comme les gressins et les *amaretti*. À côté du chocolat *gianduja* et des truffes blanches, on trouve

la *bagna cauda*, plat paysan à base d'ail et d'anchois. Dans les « Langhe », on produit des vins célèbres tels que le Barbera et le Barolo.

Malgré sa petite taille, la **Ligurie** est la région où l'on trouve la véritable « cuisine méditerranéenne ». Son huile d'olive, ses légumes, ses herbes aromatiques et ses pâtes au *pesto* en font une cuisine très parfumée.

La cuisine de la **Lombardie**, riche et variée, est célèbre grâce à son *risotto* au safran, son *panettone* et sa fameuse escalope de veau à la milanaise. C'est aussi la région de la *bresaola* et du *torrone*, le nougat italien.

MON DICO

la place d'honneur : il posto d'onore

la tuile : la tegola



Activité 1. Complétez le tableau avec des plats typiques de la cuisine italienne du Nord-ouest.

Primi piatti	Secondi piatti	Charcuterie	Fromages	Desserts/ Gâteaux	Vins et boissons alcoolisées

 **Activité 2.** Complétez la liste des ingrédients du « Risotto à la milanaise » à l'aide des mots donnés.

oignon • vin • poivre • beurre • légumes • parmesan • huile • safran

« Risotto à la milanaise »

Ingrédients :

- 320 g de riz à risotto
- ½ 1.
- 30 g de 2. demi-sel + 10 g de beurre doux
- 2 cuillères à café d'3. d'olive extra vierge
- 60 à 80 cl de bouillon de 4.
- ½ verre de 5. blanc sec
- 0.3 g de 6. en poudre
- 30 g de 7. fraîchement râpé
- sel et 8. du moulin

1.2 LE NORD-EST

Dans la gastronomie du **Frioul-Vénétie Julienne** on trouve le jambon cru de *San Daniele*, ainsi que le *Montasio* et le *Carnia*, deux fromages utilisés dans de nombreuses recettes.

La cuisine du **Trentin-Haut-Adige**, influencée par la cuisine allemande, privilégie le fromage et la charcuterie, avec par exemple le fameux *speck* du Haut-Adige, une sorte de lard fumé.

Les **boulettes** à base de pain rassis, appelées *canederli*, sont également très connues.

Les desserts les plus populaires, **issus** de la tradition autrichienne, sont les suivants : le *strudel*, le *krapfen* et le *zelten*, un pain aux fruits préparé pour Noël.

La **Vénétie** offre une grande variété de plats à base de poisson et de légumes. Les recettes typiques sont à base de riz, utilisé dans de nombreuses recettes comme le *risotto au radicchio* (ou trévisé) et le *risi e bisi*. Les desserts les plus connus sont le *pandoro*, un gâteau de Noël d'origine véronaise, et le *tiramisù*.

MON DICO

la boulette : la polpetta
issu : derivante, appartenente



1.3 DU NORD AU CENTRE

L'Émilie-Romagne peut se vanter d'être la région italienne comptant le plus de produits certifiés DOP (AOP en français : « Appellation d'Origine Contrôlée ») ou IGP (« Indication Géographique Protégée »), respectant des règles de production très **strictes**. Ces labels protègent et valorisent des produits charcutiers, comme la mortadelle et le jambon de Parme, des fromages, comme le célèbre *Parmigiano Reggiano*, le vinaigre balsamique de Modène, sans oublier une grande variété de pâtes – notamment farcies, comme les *tortellini* et les *cappelletti* – et l'une des sauces les plus connues au monde, la sauce bolognaise. Le Lambrusco est l'un des vins les plus connus de cette région. Enfin, parmi les desserts, on peut citer la célèbre *zuppa inglese*.



MON DICO

stricte : rigido



Activité 3. Complétez le tableau avec des plats typiques de la cuisine du Nord-est.

Primi piatti	Secondi piatti	Charcuterie	Fromages	Desserts/ Gâteaux	Vins et boissons alcoolisées



Activité 4. Trouvez les mots correspondant aux définitions.

- Un plat à base de riz, typique de Trévise : R _ _ _ _ O _ _ R _ _ _ _ _ O
- Un dessert du Trentin-Haut-Adige : S _ _ _ _ L
- Un jambon du Frioul-Vénétie Julienne : S _ _ D _ _ _ _ E
- La liqueur typique de la Vallée d'Aoste : G _ _ _ _ Y
- Un des vins les plus célèbres du Piémont : B _ _ _ _ A
- Des pâtes farcies de l'Émilie-Romagne : T _ _ _ _ _ _ I
- L'un des fromages les plus célèbres de l'Émilie-Romagne : P _ _ _ _ _ _ O R _ _ _ _ _ O
- Le plus célèbre gâteau de Noël de Milan : P _ _ _ _ _ _ E
- Le gâteau de Noël de Vérone : P _ _ _ _ _ O
- C'est le nougat italien : T _ _ _ _ _ E



Si vous savez le faire, épelez les noms !

2. Gastronomie du Centre

Situées entre mer et montagne, les régions du Centre de l'Italie, à l'exception de l'Ombrie, offrent une riche cuisine traditionnelle, comprenant les saveurs du terroir et de la mer.

2.1 LES RÉGIONS DE LA CÔTE TYRRHÉNIENNE

La cuisine de la **Toscane**, faite d'aliments simples, se compose de produits locaux et d'une grande variété de pains, et utilise très peu de sel, qui autrefois était trop coûteux. Goûtez le bœuf, le lapin, le cerf, le sanglier, le pain, les haricots ou encore le fromage *pecorino*, accompagnés d'un bon verre de Chianti, le vin rouge phare de la région : vous **vous régalez** !

Le **Latium** base son économie agricole sur la polyculture, avec les vignobles de Frascati, des bovins dans les vallées, des moutons sur les collines, ainsi que de grandes cultures intensives sur les terres asséchées des **Marais** Pontins. Pour ce qui est de la cuisine, la gastronomie du Latium est célèbre pour ses pâtes (*spaghetti alla carbonara* ou *all'amatriciana*), pour ses plats à base de viande comme l'agneau rôti à la romaine et les paupiettes de veau au jambon et à la sauge (*saltimbocca alla romana*), et pour ses artichauts qui peuvent être préparés de deux manières différentes : *alla giudia* ou *alla romana*.



MON DICO
se régaler : deliziarsi
le marais : la palude

 **Activité 5. Complétez le tableau avec des plats typiques de la cuisine de la côte thyrrhénienne.**

Primi piatti	Secondi piatti	Charcuterie	Fromages	Légumes	Desserts/ Gâteaux	Vins et boissons alcoolisées

 **Activité 6. Regardez la vidéo sur la préparation des « spaghetti alla carbonara » et complétez le texte ci-dessous.**



Ingrédients :

- 1. g de spaghettis
- 150 g de 2. de porc
- 100 g de 3. *pecorino*
- quatre 4. entiers
- sel et 5. juste ce qu'il faut

Difficulté : facile

Temps de préparation :

6. minutes

Préparation :

Mettre sur le feu une 7. d'eau et la faire 8.
 Couper la joue de 9. en petits cubes et les faire 10. dans une poêle.
 Dans un bol, 11. les œufs, les 12. et unir le fromage *pecorino*.
 13. le tout, en ajoutant une abondante pincée de poivre, jusqu'à obtenir un composé homogène.
 Laisser 14. les spaghettis pendant 7 minutes dans une casserole remplie d'eau bouillante 15.
 Égoutter les 16. et les amalgamer dans la poêle, avec la 17. préparée.
 Servir «al dente». Bon 18.

2.2 LES RÉGIONS DE LA CÔTE ADRIATIQUE

La gastronomie des **Marches** conjugue des ingrédients provenant aussi bien de la mer que des montagnes, comme dans sa fameuse recette de *spaghetti mare e monti*, à base de calamars et de champignons. Les recettes vedettes de cette région sont les olives *all'ascolana*, de grosses olives panées et farcies avec de la viande, et les *brodetti*, des soupes de poisson existant en plusieurs versions. Les truffes blanches sont présentes dans de nombreuses recettes de *tagliatelle* ou de *lasagne*, tandis que le poisson est souvent le **roi** du plat principal. Parmi les desserts, on peut citer les *caciuni*, des raviolis sucrés.

Dans les **Abruzzes** les pâtes typiques sont les *maccheroni alla chitarra*, du nom de l'ustensile utilisé pour les **façonner**, les *cannelloni all'abruzzese* et les *gnocchi carrati*, à base de lardons et de fromage de brebis. Les crêpes cuites dans le bouillon, ainsi que les pizzas rustiques, sont aussi très connues. La viande d'agneau est l'ingrédient principal des *arrosticini*, des brochettes de viande, et nombreuses sont les variétés de soupes de poisson. Parmi les desserts, on compte le *parozzo*, les *ferratelle*, des gaufrettes croustillantes, le nougat mou au chocolat et les **dragées** de Sulmone.

Influencée par la gastronomie des Abruzzes, la cuisine du **Molise** offre une grande variété de charcuteries et de fromages, et privilégie les plats à base de viande de porc, d'agneau et de **chevreau**. Les pâtes typiques de la région sont les *maccheroni* à la **mie** de pain.

Le poisson est aussi présent dans la gastronomie de cette région, à travers les recettes de **morue** ou de **rouget** farci à la mie de pain rassis. Tous ces plats sont souvent arrosés avec un filet d'*olio santo*, une huile d'olive extra vierge au piment.

MON DICO

le roi : il re

façonner : modellare, realizzare

la dragée : il confetto

le chevreau : il capretto

la mie : la mollica

la morue : il merluzzo

le rouget : la triglia



2.3 AU CŒUR DE L'ITALIE

Simple et peu influencée par les autres régions, la cuisine d'**Ombrie** a préservé ses traditions et utilise surtout les ingrédients locaux comme l'agneau, les truffes noires, le gibier, l'huile d'olive et les truites. Les pâtes typiques sont les *strangozzi* saupoudrés de truffe noire ; tandis que les légumes secs, comme les lentilles, sont souvent utilisés en accompagnement.

Le *panpepato*, un pain d'épices poivré que l'on prépare pour Noël, est le dessert le plus typique de la région. Mais il ne faut pas oublier de goûter également le *torciglione*, ou encore les chocolats produits à Pérouse.





Activité 7. Complétez le tableau avec des plats typiques de la cuisine de la côte adriatique et du cœur de l'Italie.

<i>Primi piatti</i>	<i>Secondi piatti</i>	Charcuterie	Fromages	Desserts/ Gâteaux	Vins et boissons alcoolisées



Activité 8. Complétez le texte avec les mots donnés.

agneau • artichauts • bouillon • brochettes • Chianti • chocolats • dragées • légumes secs • mer • nougat • olives • pâtes • piment • soupes • terroir

Les régions du centre de l'Italie offrent une cuisine traditionnelle riche, comprenant les saveurs du 1. et de la mer.

La cuisine de la Toscane se compose de produits locaux accompagnés d'un bon verre de 2., le vin rouge phare de la région.

La gastronomie des Marches conjugue des ingrédients provenant aussi bien de la 3. que des montagnes, comme dans sa fameuse recette de *spaghetti mare e monti*. Les recettes vedettes de cette région sont les 4. *all'ascolana*, et les *brodetti*, des 5. de poisson.

L'Ombrie a préservé ses traditions et sa gastronomie utilise surtout les ingrédients locaux. Les 6. typiques sont les *strangozzi* saupoudrés de truffe noire ; tandis que les 7., comme les lentilles, sont souvent utilisés en accompagnement. Le *panpepato* est le dessert le plus typique, mais il ne faut pas oublier les 8. produits à Pérouse.

La gastronomie du Latium est célèbre pour ses pâtes (*spaghetti alla carbonara*, *all'amatriciana*), pour ses plats à base de viande comme l'9. rôti à la romaine et les *saltimbocca alla romana*, et enfin pour ses 10. *alla giudia* et *alla romana*, deux manières très différentes de préparer ce légume.

Dans les Abruzzes les pâtes typiques sont les *maccheroni alla chitarra*, les *cannelloni all'abruzzese* et les *gnocchi carrati*. Les crêpes cuites dans le 11. sont également très connues. La viande d'agneau est l'ingrédient principal des *arrostitini*, qui sont des 12. de viande. Parmi les desserts, on compte le *parrozzo*, les *ferratelle*, le 13. mou au chocolat et les 14. de Sulmone.

Influencée par la gastronomie des Abruzzes, la cuisine du Molise offre une grande variété de charcuteries et de fromages, et privilégie les plats à base de viande de porc, d'agneau et de chevreau. Très connu aussi l'*olio santo*, une huile d'olive extra vierge au 15.

3. Gastronomie du Sud

Plusieurs civilisations ont influencé la complexité et la variété de la cuisine du Midi : les Phéniciens, les Grecs, les Arabes et les Espagnols. La cuisine du Sud est une cuisine ensoleillée et parfumée, mélangeant les arômes et les saveurs pour séduire les palais les plus exigeants.

On ne peut pas penser à l'Italie sans penser à sa pizza : en effet, c'est elle qui représente notre pays dans le monde entier. Le plus célèbre de nos plats est né dans les rues de Naples et évoque la gastronomie de la **Campanie**. La vraie pizza, la pizza napolitaine, doit respecter plusieurs critères : elle doit être exclusivement *margherita* ou *marinara*, avec une pâte fine et des bords hauts.

La Campanie est la patrie de la *mozzarella* de bufflonne et, comme toutes les régions partagées entre terre et mer, elle propose également des plats à base de poisson. Côté boissons, elle est connue pour le *limoncello*, une liqueur de citron.

Les saveurs traditionnelles de la cuisine de **Calabre** sont relevées par le goût puissant du piment. Cette région se distingue par l'art de la conserve, en particulier pour les olives, les anchois et les tomates. Une place importante est accordée au pain et aux pâtes, notamment aux *maccheroni*. Côté viande, les plats typiques sont la *'nduja*, une saucisse piquante, et la *soppressata*.

Traditionnellement, la **Basilicate** est réputée pour sa grande variété de pâtes, dont le *mischiglio* à base de farine de légumes et de céréales et les *firricieddi*, des pâtes fraîches traditionnelles. La Basilicate est aussi la patrie de la saucisse de porc, connue sous le nom de *lucanica*.

Enfin, les desserts se caractérisent par de surprenantes associations de goûts : le cacao amer et les pois chiches, par exemple, dans les *calzoncelli*.



 **Activité 9. Complétez le tableau avec des plats typiques du Sud de l'Italie.**

Primi piatti	Secondi piatti	Charcuterie	Fromages	Desserts/ Gâteaux	Vins et boissons alcoolisées

 **Activité 10. Regardez la vidéo et répondez aux questions.**



1. Quelle a été la première pizza produite à Naples ?
2. Quelles sont les couleurs qui la caractérisent ?
3. Comment s'appelle la personne qui l'a créée ?
4. Quels sont les ingrédients de base de la pizza ?
5. Quelle est la fonction du sucre dans la pâte ?

3.1 DE LA CÔTE IONIENNE À LA CÔTE ADRIATIQUE

Forte d'une tradition liée à la farine de blé dur, la région des **Pouilles** offre une grande variété de pâtes, parmi lesquelles figurent les *orecchiette*, et de produits de boulangerie : les *friselle*, le célèbre pain d'*Altamura*, les *taralli* faits de pâte à pain non levée, ou encore les *panzerotti*, des chaussons de pâte à pizza farcis.



4. Les deux îles

Les Grecs, les Arabes et les Espagnols ont exercé une grande influence sur la cuisine sicilienne. La **Sicile** est réputée pour son vin Marsala et pour ses célèbres pâtes à la Norma, préparées avec de la *ricotta*. Les Siciliens sont connus pour la diversité remarquable de leurs desserts : la cassate, un gâteau à la *ricotta*, les *cannoli*, les glaces, le chocolat noir de Modica qui renferme des cristaux de sucre, etc.



La cuisine de la **Sardaigne** est caractérisée par une culture insulaire et des influences phénicienne, génoise et catalane. Les pâtes typiques sont les *gnocchetti sardi* saupoudrés de safran et la *fregula*, de petites boulettes de pâte utilisées, entre autres, dans les soupes.

Pour ce qui est de la viande, on trouve le porcelet rôti à la broche. Les plats de poisson sont représentés par la *bottarga*, des œufs de mullet salés et desséchés, et la *cassola*, une soupe de poisson et fruits de mer.

Les produits typiques les plus connus sont les fromages *pecorino* et *Fiore sardo*, le *carasau*, un pain croquant, et les *seadas*, un dessert à base de pâte, fromage et miel.



Activité 11. Complétez le tableau avec des plats typiques des Pouilles, de la Sicile et de la Sardaigne.

Primi piatti	Secondi piatti	Charcuterie	Fromages	Desserts/ Gâteaux	Vins et boissons alcoolisées

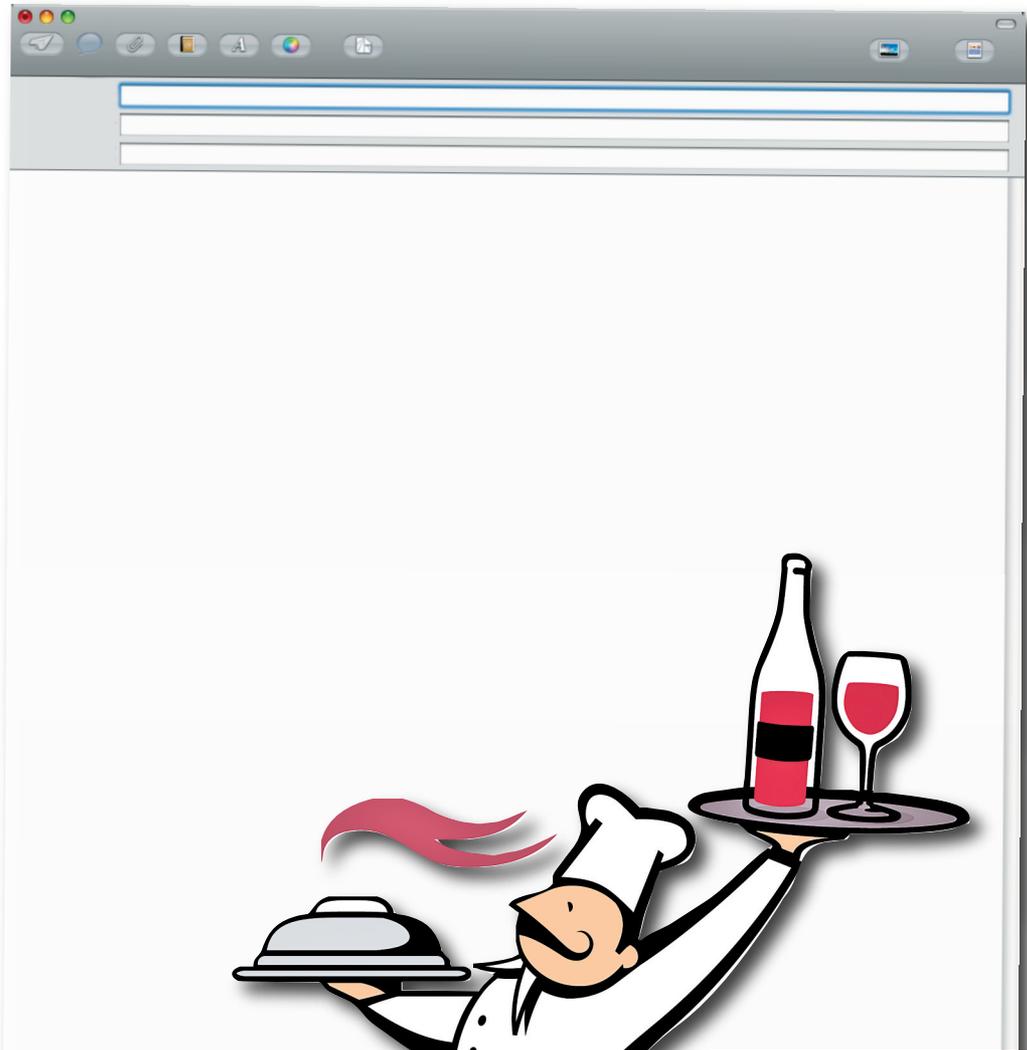
 **Activité 12.** Reliez avec des flèches les plats typiques aux régions correspondantes.

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 1. Calabre | A. Les <i>firricieddi</i> |
| 2. Campanie | B. Le porcelet rôti à la broche |
| 3. Basilicate | C. La <i>pizza margherita</i> |
| 4. Pouilles | D. La cassate |
| 5. Sardaigne | E. La <i>soppressata</i> |
| 6. Sicile | F. Les <i>orecchiette</i> |

1. ... ; 2. ... ; 3. ... ; 4. ... ; 5. ... ; 6.

 **Activité 13.** Quelle gaffe !

En lisant les textes aux pages précédentes, vous avez sûrement pensé que les auteurs ont oublié de citer un plat célèbre de votre région. Écrivez-leur un mail dans lequel vous présentez le plat et sa recette.



da Luigi

osteria

RISTORANTE



Activité 14. Composez le menu du restaurant italien de Bordeaux Osteria da Luigi en choisissant des plats typiques de plusieurs régions italiennes. Présentez-le ensuite à vos « clients ».

Voici un exemple d'activité que vous pourriez réaliser sur votre région...

5. Bien manger et bien boire en... Émilie-Romagne

Dans cette région, la gastronomie est une réelle culture. La ville symbole de ce riche patrimoine gastronomique est son chef-lieu, Bologne, surnommée « la rossa, la dotta, la grassa », en français « la rouge, la savante, la grasse ».

Terre de la charcuterie, de la mortadelle et du célèbre jambon de Parme, l'Émilie-Romagne est aussi la terre du *Parmigiano Reggiano*, du vinaigre balsamique de Modène et de la *piadina* romagnole, sans oublier la grande variété de pâtes fraîches aux œufs (parfois farcies) comme les *cappelletti* et les *tortellini* et l'une des sauces les plus connues au monde, la sauce bolognaise.

Parmi ses desserts, on compte la fameuse *zuppa inglese* et la *ciambella* romagnole.

Le Lambrusco est l'un des vins les plus connus de cette région, avec le Pignoletto de Bologne, le Sangiovese et l'Albana de Romagne.

La qualité de ses produits, la notoriété de ses recettes et la convivialité de ses habitants, font de l'Émilie-Romagne la représentante idéale de la cuisine italienne dans le monde entier.



Activité 15. Complétez les textes à l'aide des mots donnés.

tartinée • charcuterie • cuite • pain • frais • farcie • pauvres • servie • eau • saindoux • est • circulaire

La *piadina* romagnole

Spécialité unique typique de toute la Romagne, c'est une sorte de 1. azyne plutôt plat et de forme 2. Elle peut être 3. seule, pour remplacer le pain, ou pliée en deux et 4. avec différents ingrédients (5., roquette, épinards, légumes gratinés) ou bien 6. avec du *squacquerone* (fromage 7. romagnol), du Nutella ou encore de la confiture.

La *piadina*, ou *piada*, **8.** réalisée à partir d'une pâte de farine de blé, de **9.** (ou d'huile d'olive), de sel et d'**10.** Elle est **11.** traditionnellement sur un plat en terre-cuite. Jusque dans les années 1950, c'était le « pain des **12.** » .

farcis • geste • sont • carrés • doigt • triangle • noix • origine • veau • bon • chapon • plat

Les cappelletti

C'est le **1.** typique de la Romagne. Son **2.** remonte au XIII^e siècle. Les *cappelletti* sont des **3.** de pâte farcie, pliés en deux en forme de **4.** et reliés aux extrémités – avec un **5.** rapide et expert – autour d'un **6.** de la main.



En Romagne, ils sont **7.** avec de la *ricotta* ou du fromage frais, du parmesan râpé, et de la **8.** de muscade. Tous **9.** d'accord sur le fait que la meilleure façon de les déguster est dans un **10.** bouillon de viande (**11.** , bœuf, poulet, **12.** , dinde).

pincée • après • frais • jours • zeste • cuits • on

Les passatelli

Les *passatelli* est un des plats romagnols les plus classiques pour les **1.** des fêtes. **2.** prépare une pâte avec de la chapelure, du parmesan, des œufs, une **3.** de noix de muscade et le **4.** râpé d'un citron. **5.** avoir fait reposer la pâte au **6.** , avec un appareil spécial on réalise des gros « vermicelles » (d'environ 6 mm de diamètre), qui sont ensuite **7.** dans le bouillon de viande.



Londres • remplace • couches • aujourd'hui • tremper • liqueur • introduit • cuisiniers

La *zuppa inglese*

C'est un dessert à la cuillère onctueux, qui se compose de 1. de crème pâtissière et de cacao, alternées avec une génoise imbibée de 2.

La *zuppa inglese* serait née pendant la Renaissance, au XVI^e siècle, quand un diplomate italien, de retour de 3., demanda aux cuisiniers de la cour de Ferrare de lui préparer un dessert traditionnel anglais, qu'il avait goûté en Angleterre et qu'il avait trouvé excellent.

Les 4. italiens en créent alors une variante. Ils utilisent une génoise et 5. la crème chantilly par de la crème pâtissière.

Plus tard, on 6. l'Alchermes, une liqueur de couleur vive dans laquelle on fait 7. la génoise, et le cacao, dont la couleur contraste avec celle de la crème pâtissière.

Depuis 1800, la *zuppa inglese* figure parmi les plats typiques des villes de Bologne et Ferrare, où encore 8. elle est préparée en suivant cette recette.

5.1 QUELQUES AUTRES SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION

Les **tagliatelle** sont des pâtes fraîches aux œufs. Leur nom dérive du verbe « tagliare » (couper), parce qu'elles s'obtiennent en coupant la pâte, abaissée en feuille fine, légèrement séchée puis roulée. Les *tagliatelle* sont servies saupoudrées de parmesan et de la plus célèbre sauce au monde, la sauce bolognaise, faite avec du concentré de tomates, de la viande hachée (porc et bœuf) et des aromates (carotte, céleri, oignons).

Les **tortellini** sont des pâtes originaires de Bologne et Modène. Ils sont farcis avec un mélange de viande (jambon, lombes de porc et mortadelle) et de parmesan. Les *tortellini* représentent également le nombril de Vénus, la déesse de l'amour dans la mythologie romaine. Ils sont cuits et mangés dans un bouillon de bœuf et de chapon ou de poulet, selon la tradition bolognaise.

Les **lasagne** à la bolognaise, recette italienne typique de l'Émilie-Romagne, tiennent leur nom de la ville de Bologne. Même si leur origine est régionale, les *lasagne* à la bolognaise sont désormais préparées dans toute l'Italie. D'ailleurs, elles sont également considérées comme une icône de la cuisine italienne dans le monde entier.

La **sauce à la bolognaise** est, elle aussi, une des recettes les plus connues et appréciées de la gastronomie régionale. Elle peut être utilisée pour compléter beaucoup d'autres plats à base de pâtes : *rigatoni*, *lasagne*, *tortellini*, *pappardelle*, etc. Sans jamais oublier le parmesan, évidemment !



 **Activité 16.** Transformez le texte de la préparation de la recette à l'infinif.

Recette de la sauce bolognaise

Difficulté : moyenne
 Temps de préparation : 20 minutes
 Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de viande de bœuf hachée
- 250 g de viande de porc hachée
- 30 g de concentré de tomates
- un oignon
- une carotte
- un céleri
- un verre de vin rouge
- trois cuillères d'huile d'olive extra vierge
- 250 ml de bouillon de viande
- un verre de lait
- sel, poivre noir

Préparation :

Hachez (1.) la carotte, l'oignon et le céleri. Faites (2.) revenir le tout dans une casserole à feu doux avec l'huile d'olive. Quand les aromates commencent à brunir, ajoutez (3.) les viandes ; laissez (4.) dorer et mouillez (5.) avec le vin. Une fois qu'il a évaporé, salez (6.), poivrez (7.) et ajoutez (8.) le concentré de tomates dilué dans un peu de bouillon. Couvrez (9.) et laissez (10.) mijoter à feu doux. Mélangez (11.) de temps en temps et rajoutez (12.) le reste du bouillon. Au bout d'environ une heure et demie, ajoutez (13.) le lait et laissez (14.) réduire.

 **Activité 17.** Répondez aux questions suivantes.

1. Traduisez les trois surnoms de Bologne : « Bologna la rossa, la dotta, la grassa ».
2. Quels sont les produits fondamentaux de la cuisine de l'Émilie-Romagne ?
3. Quels sont les vins les plus célèbres de la région ?
4. Qu'est-ce que la *piadina* romagnole ?
5. Quels sont ses ingrédients de base ?
6. Comment est-ce qu'on l'appelait jusque dans les années 1950 ?

 **Activité 18.** Décrivez les étapes de préparation d'un des plats suivants.

Vous pouvez aussi filmer la réalisation de la recette et mettre votre vidéo en ligne.

- Les *cappelletti*
- Les *passatelli*
- La *zuppa inglese*
- Les *tortellini*

 **Activité 19.** Connaissez-vous Pellegrino Artusi, le père de la gastronomie italienne ?
 **Régardez la vidéo, prénez des notes et complétez sa fiche.**



Lieu et date de naissance	
Titre de son livre de gastronomie	
Date de publication de la première édition	
Nombre total de recettes à la dernière édition	
Langue utilisée	
Quelles sont les qualités en cuisine	

MODULE 1

Plus loin • Pour aller plus loin



Il existe environ 300 fromages en France, répartis en différentes familles : **fromages à pâte molle**, à **croûte fleurie**, à **pâte pressée non cuite**, à **pâte dure**, etc.

Plusieurs caractéristiques définissent un fromage :

- l'animal qui donne le lait (la vache, la brebis, la **chèvre**) ;
- la cuisson (ou non) du **caillé** ;
- la pression ;
- la **croûte** ;
- l'introduction (ou non) de la **moisissure**.

MON DICO

la chèvre : la capra
le caillé : la cagliata
la croûte : la crosta
la moisissure : la muffa
l'affinage : la stagionatura

Type de fromage	Caractéristiques	Quelques fromages	
Fromage à pâte molle, à croûte fleurie	La croûte a des « fleurs » qui viennent de la moisissure développée pendant l' affinage . L' affinage dure de 2 à 6 semaines et la pâte reste molle parce qu'on n'y met pas de pression .	BRIE, CAMEMBERT, CAPRICE DES DIEUX	
Fromage à pâte molle, à croûte lavée	La croûte a des « fleurs » au début, mais on les lave dans de l'eau salée. Comme ça, il n'y a plus de « fleurs » et le goût devient très fort.	LIVAROT, MUNSTER	
Fromage à pâte persillée	Ces fromages n'ont pas vraiment de croûte . On y introduit des moisissures avec des aiguilles pendant l'affinage qui peut avoir lieu dans une grotte ou dans une cave.	ROQUEFORT	
Fromage à pâte pressée cuite	Le caillé – cuit – de ces fromages est pressé bien fort pour l'égoutter de son eau. Comme ça l'affinage peut durer longtemps, de 6 mois à un an.	GRUYÈRE, COMTÉ	
Fromages à pâte pressée non cuite	Le caillé – non cuit – de ces fromages est pressé bien fort pour l'égoutter de son eau. Comme ça l'affinage peut durer longtemps, jusqu'à un an et plus.	CANTAL, TOMME, SAINT-NECTAIRE	

