



Manger en Europe



Les habitudes alimentaires diffèrent d'un pays européen à l'autre (les horaires, l'importance et la longueur des repas, la diversité des plats...).

On notera toutefois que les mets salés prédominent dans les pays nordiques, et que les mets sucrés ont la préférence des Méditerranéens.

Le petit-déjeuner

Quelle que soit son importance et le nombre de produits consommés, le **premier repas de la journée** est toujours accompagné d'une **boisson chaude** comme le café, le café au lait, le thé, le chocolat et parfois d'un jus de fruits (en Allemagne, au Danemark, en Finlande, en Suède, en France, au Royaume-Uni). Le petit-déjeuner est plutôt sucré dans les pays du sud (des beignets en Espagne, des viennoiseries en France, du yaourt au miel en Grèce, de la brioche en Italie, du pain et de la confiture au Portugal). Il est généralement plus salé dans les pays du nord de l'Europe (du fromage, de la charcuterie et des œufs accompagnés de diverses variétés de pain en Allemagne, en Autriche, au Danemark, en Irlande, au Luxembourg, aux Pays-Bas, au Royaume-Uni, en Suède et de crudités en Finlande).

Le déjeuner

Ce repas a perdu son caractère familial, les parents déjeunent sur le lieu de travail et les enfants restent à la cantine scolaire (sauf dans les pays où les élèves ne vont en classe que le matin). En Allemagne et dans plusieurs pays nordiques, le déjeuner constitue le **repas principal** de la journée. Dans les autres pays il représente souvent un repas rapide et léger, composé de sandwichs divers, de paninis chauds à l'italienne, de salades composées froides, de quiches ou tartelettes salées que la plupart des européens ont adoptés.

Le goûter

Cette collation est surtout prisée par les plus jeunes après l'école. On y mange surtout des aliments sucrés: du pain accompagné de chocolat ou de confiture, de la compote ou des barres de céréales. Les plus grands prennent volontiers une boisson chaude (du thé ou du café) accompagnée d'une pâtisserie. Ce moment demeure particulièrement apprécié au Royaume-Uni.

Le dîner

Voici un autre repas important de la journée. Les familles se retrouvent et l'on y invite parfois des amis. Il se situe à partir de 18 heures dans les pays européens du Nord et à partir de 20 heures dans les pays méditerranéens. Chaque pays a ses spécialités, mais les Européens du Nord préfèrent cuisiner de la viande et des féculents, tandis que ceux du sud apprécient davantage le poisson, les coquillages, les légumes et les fruits.

À chaque pays sa spécialité

En voyageant à travers l'Europe, on ne manquera pas de goûter les plats les plus typiques de chacun de nos voisins: le ragoût de mouton, les galettes de pommes de terre, le saumon et la soupe d'orties en Irlande; le lapin à la bière ou aux pruneaux, la carbonade flamande, les endives au jambon, les moules frites en Belgique; le pâté en croûte au bœuf et aux rognons de porc, le ragoût, la sauce à la menthe qui accompagne les viandes, le poisson pané et les frites en Grande-Bretagne. La France vante de nombreuses spécialités régionales: le cassoulet, la choucroute, la bouillabaisse, le foie gras...). La



morue est préparée de 365 façons différentes au Portugal. On trouve encore les tapas à l'apéritif, la paella, la tortilla en Espagne; les anchois et les sardines, le poulpe grillé, les produits de la mer, la moussaka et les brochettes de viande en Grèce; 600 types de pâtes différentes, les pizzas et les risottos en Italie; les crêpes déchirées en morceaux avec raisins secs et sucre, les escalopes panées, le ragoût de porc, le goulash et les boulettes de viande en Autriche; les charcuteries, les viandes en sauce, la choucroute en Allemagne; la soupe aux pois verts, les poissons fumés, les boulettes de viande aux Pays-Bas ou encore les poissons fumés, la soupe de pois chiches et de nombreuses variétés de pain au Danemark; le feuilleté de saumon, les charcuteries, les gibiers aux fruits rouges, le rôti de renne en Finlande et en Suède et enfin la charcuterie et le porc fumé aux fèves au Luxembourg.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Relis le texte et complète les phrases suivantes.

- ① Les habitants des pays nordiques préfèrent aux plats
- ② Tous les Européens boivent au petit-déjeuner.
- ③ Au petit-déjeuner, les Allemands mangent avec du pain.
- ④ À midi, les parents mangent et les enfants
- ⑤ Les Anglais aiment beaucoup
- ⑥ Au dîner, les Européens du Nord mangent que ceux du Sud.

2 Vrai ou faux? Corrige les affirmations qui sont fausses.

- ① Les Belges raffolent de soupe à l'ortie. V F
- ② C'est en Angleterre que l'on peut manger du «fish and chips». V F
- ③ Il existe six cents recettes à base de morue au Portugal. V F
- ④ Les tapas sont des pâtisseries traditionnelles espagnoles. V F
- ⑤ En Italie, on peut manger un type de pâtes différent chaque jour de l'année. V F
- ⑥ On consomme beaucoup de produits fumés dans les pays du Nord. V F
- ⑦ Le goulash est un plat à base de poisson. V F

3 Complète la grille suivante.

PAYS	SPÉCIALITÉS
Irlande	
Grande-Bretagne	
Grèce	
Pays-Bas	
Italie	
Suède	
Portugal	
Espagne	
France	
Luxembourg	
Belgique	

EXPRESSION ÉCRITE

4 D'après ce que tu connais de la cuisine de chacun des pays cités ci-dessus, dans quels pays voudrais-tu habiter? Pourquoi?