

Traditions culinaires

Cours d'anglais - niveau 5e

Rôti du dimanche, fish and chips, dinde de Thanksgiving ou crêpes du Mardi gras : les **traditions culinaires** du monde anglophone racontent beaucoup de choses sur ses habitants. Pour en parler, tu as besoin des mots de la cuisine, des saveurs et de la table. Ce cours te les présente, puis t'apprend à lire et à écrire une recette simple.

Ce cours est à **télécharger en PDF et à imprimer gratuitement** : le bouton se trouve en bas de la page, sans inscription.

Le vocabulaire des traditions culinaires

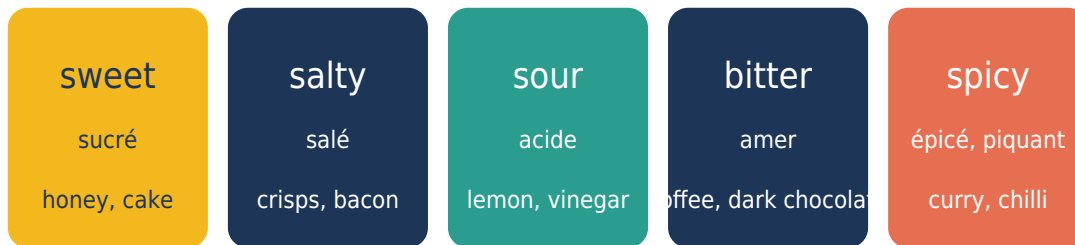
Anglais	Français	Exemple
a recipe	une recette	This is my grandmother's recipe.
an ingredient	un ingrédient	You need four ingredients: flour, eggs, milk and butter.
a dish	un plat (une préparation)	Fish and chips is a typical British dish.
a meal	un repas	Dinner is my favourite meal.
a course	un plat (dans un menu)	a starter, a main course, a dessert (une entrée, un plat principal, un dessert)
the flavour	le goût, la saveur	I love the flavour of strawberries. (US : flavor)
to cook / a cook	cuisiner / un cuisinier	My dad is a good cook.
a cooker	une cuisinière (l'appareil)	The pan is on the cooker.

FAUX AMI

A *cooker* n'est pas une personne : c'est l'appareil de cuisson. Un cuisinier se dit **a cook** ou, dans un restaurant, **a chef**.

Les saveurs : décrire un goût

Pour dire quel goût a un aliment, on utilise **to taste + adjectif** : **This soup tastes delicious.** (Cette soupe a un goût délicieux.) Et pour demander : **What does it taste like?** (Quel goût ça a ?)



It tastes sweet / salty / sour / bitter / spicy.

Les cinq grandes saveurs et des aliments qui les illustrent.

VOCABULAIRE CLÉ

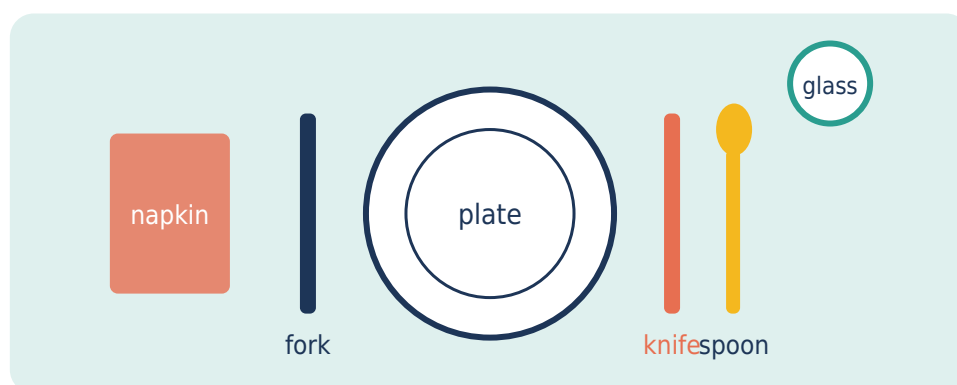
Pour donner ton avis : **tasty** (savoureux), **delicious** (délicieux), **yummy** (miam, familier), **bland** (fade), **disgusting** (dégoûtant), **yuck!** (beurk !). Pour la texture : **crunchy** (croquant), **soft** (moelleux), **juicy** (juteux).

ATTENTION

Hot a deux sens : « chaud » (**hot tea**) et « piquant » (**a hot curry**). Pour éviter la confusion, utilise **spicy** pour le piquant. Le contraire de *spicy* est **mild** (doux).

Mettre la table : lay the table

Avant le repas, on met la table : **to lay the table** (UK) ou **to set the table** (US). À la fin, on débarrasse : **to clear the table**. Les couverts se disent **cutlery** (UK) ou **silverware** (US) : ce mot est indénombrable, il ne prend pas de -s.



La fourchette à gauche, le couteau et la cuillère à droite, le verre en haut à droite.

Anglais	Français	Anglais	Français
a fork	une fourchette	a plate	une assiette
a knife (pl. knives)	un couteau	a bowl	un bol
a spoon / a teaspoon	une cuillère / une petite cuillère	a glass	un verre

a napkin	une serviette de table	a cup / a mug	une tasse / un mug
----------	------------------------	---------------	--------------------

À table, on entend souvent : **Could you pass me the salt, please?** (*Tu peux me passer le sel, s'il te plaît ?*) **Help yourself!** (*Sers-toi !*) **Enjoy your meal!** (*Bon appétit !*)

Lire et écrire une recette

Une recette comporte deux parties : la liste des **ingredients** et la **method** (les étapes). Les étapes sont à l'**impératif** et reliées par *first, then, next, after that, finally*.

LES VERBES DE LA CUISINE

peel (éplucher), **cut / chop** (couper / hacher), **mix** (mélanger), **add** (ajouter), **pour** (verser), **boil** (faire bouillir), **fry** (faire frire, poêler), **bake** (cuire au four), **roast** (rôtir), **serve** (servir).

Pancakes for Pancake Day

Ingredients: 100 g of flour, 2 eggs, 300 ml of milk, a pinch of salt, butter, lemon and sugar.

Method: First, put the flour and the salt in a bowl. Then, add the eggs and mix. Next, pour the milk slowly and mix again. After that, heat a little butter in a frying pan and pour some batter in it. Cook for one minute on each side. Finally, serve with lemon and sugar. Enjoy!

Quelques traditions du monde anglophone

- **The Sunday roast** (Royaume-Uni) : le dimanche midi, les familles mangent de la viande rôtie (*roast beef* ou *roast chicken*) avec des pommes de terre, des légumes, du *Yorkshire pudding* et une sauce appelée *gravy*.
- **The full English breakfast** : œufs, bacon, saucisses, haricots à la sauce tomate (*baked beans*), champignons et toasts.
- **Afternoon tea** : vers 16 heures, du thé avec des *scones*, de la crème et de la confiture.
- **Pancake Day** (Mardi gras) : on fait sauter des crêpes, parfois en courant !
- **Thanksgiving** (États-Unis, quatrième jeudi de novembre) : dinde rôtie, purée et tarte à la citrouille (*pumpkin pie*).
- **Haggis** (Écosse) : un plat de panse de mouton farcie, servi le 25 janvier pour Burns Night.

EXEMPLES

On Sundays, my British friend's family has a roast for lunch. (*Le dimanche, la*

famille de mon ami britannique mange un rôti à midi.)

Indian curries are very popular in Britain, but some are really spicy! (*Les currys indiens sont très populaires en Grande-Bretagne, mais certains sont vraiment piquants !*)

Les pièges des francophones

- **Dish, plate ou course** : *a plate* est l'assiette ; *a dish* est le plat préparé ; *a course* est une étape du menu.
- **Cutlery est indénombrable** : *the cutlery is in the drawer*, jamais *cutleries*.
- « J'ai faim » se dit **I'm hungry**, avec *be* : **I'm hungry, I'm thirsty**.
- **Recipe se prononce en trois syllabes** : /'resəpi/. Et *knife* se dit /naɪf/, le *k* est muet.
- « Bon appétit » n'a pas d'équivalent exact : on dit **Enjoy your meal!**

L'essentiel à retenir

RÉCAPITULATIF

- A **recipe** (recette), **ingredients**, a **dish** (plat), a **meal** (repas), the **flavour** (saveur).
- Saveurs : **sweet, salty, sour, bitter, spicy** ; *It tastes...*
- **Lay the table** : plate, fork, knife, spoon, glass, napkin ; **cutlery** sans -s.
- Une recette s'écrit à l'impératif : peel, cut, mix, add, pour, bake ; first, then, finally.
- Traditions : Sunday roast, full English breakfast, afternoon tea, Pancake Day, Thanksgiving.