



La Suisse

Table des matières

Mise en situation	5
Situation géographique	6
Histoire	7
Éducation	9
Les sports et les loisirs	11
Festivals - Musique	12
La gastronomie	15
Personnages célèbres	17
Industries	19
Célébrations - Folklore	21
Attractions	22
Activités supplémentaires	24
Activités langagières	26
Le corrigé	28

La gastronomie

La Suisse est renommée pour sa diversité de fromages: gruyère, emmental, appenzel, tête de moine et tomme de Savoie sont parmi les plus populaires. Il y a plus de 450 fabricants de fromage dans le pays.

Les Suisses mangent beaucoup de fromage et ils transmettent leurs recettes favorites de génération en génération. Parmi les mets à base de fromage, la fondue et la raclette sont très populaires.

La Suisse est aussi connue pour ses délicieux jambons fumés et saucisses qui varient selon la région et qui sont surtout d'origine allemande. Les côtelettes de veau et de porc font également partie des repas quotidiens et elles sont souvent accompagnées de "Rösti", des pommes de terre tranchées très fines et dorées à la poêle comme des galettes.

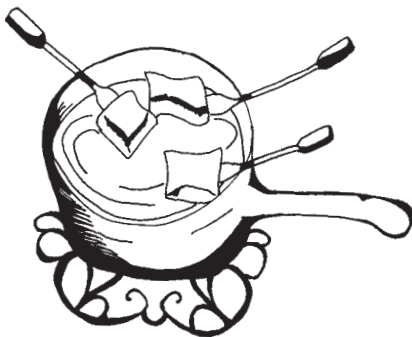
On trouve une variété de poissons dans les lacs et les rivières. Les pâtes sont surtout populaires près de la frontière italienne.

La ville de Lausanne est réputée pour sa gastronomie.

Le chocolat Suisse est apprécié partout dans le monde et est reconnu pour sa qualité supérieure. Daniel Peter a inventé la première tablette de chocolat au lait en 1875. Les pralines "Lindt" sont vendues et dégustées en grande quantité au Canada et aux États-Unis. Le Toblerone est également populaire.



Recettes:



- **Fondue** - Faire fondre un mélange de fromage gruyère et emmental dans un grand caquelon. À l'aide d'une fourchette, tremper des petits cubes de pain dans le mélange. Parfois on y ajoute un peu de vin blanc.
- **Tarte au Beaufort** - La Tarte au Beaufort, un autre délice culinaire, est préparée avec du fromage Beaufort râpé, des oeufs et de la crème fraîche.

Vocabulaire:

du fromage	cheese	parmi	amongst
un fabricant	a manufacturer	à l'aide de	with the help of
une recette	a recipe	près de	near
la raclette	swiss cheese dish	parfois	sometimes
du jambon fumé	smoked ham	selon	according to
du veau	veal	surtout	particularly
un repas quotidien	a daily meal	souvent	often
la poêle	the frying pan	partout	everywhere
les pâtes	pasta	allemande	german
des galettes	flat round cakes	tranchées	sliced
la frontière	the border	fondre	to melt
une tablette	a bar (chocolate)	tremper	to dip into
un mélange	a mixture	ajouter	to add
un caquelon	a fondue-dish	râper	to grate
un délice	a delight		

Activité I - Encerle l'intrus dans les listes suivantes:

- | | |
|--|--|
| 1. a. gruyère
b. emmental
c. cheddar
d. tomme de Savoie | 4. a. fromage
b. pain
c. crème fraîche
d. vin blanc |
| 2. a. saucisses
b. lapin
c. porc
d. veau | 5. a. rösti
b. frites
c. purée
d. omelette |
| 3. a. Toblerone
b. Lindt
c. Nestlé
d. Godiva | |

Activité II

Écris la recette de ton plat favori.

