



# The New-Don Times

## A quel point les autres pays jouent-ils sur la gastronomie?

### Sommaire

- 1) A quel point les autres pays jouent ils sur la gastronomie? p.2
- 2) Les spécialités des Etats-Unis
- 3) Le journal d'une anglaise
- 4) Les jeux

Le climat, la géographie et l'histoire sont à l'origine de la cuisine anglaise. Par exemple, la Chine, l'Amérique du nord et l'Inde qui sont pour la plupart des anciennes colonies ont importé des ingrédients et des idées. Mais il y a aussi des époques comme l'Empire britannique et l'immigration d'après guerre.

(Voir suite page 2)



Le journal d'une anglaise

Restaurant indien en Angleterre

(Voir suite page 2)

### Les spécialités

Quand vous pensez à la nourriture américaine le fast-food vous vient directement à l'esprit n'est-ce pas ? Et bien vous avez tort!

Le pudding est un dessert d'origine anglaise, il peut être servi comme un plat salé ou sucré.

### Editorial

Altérité et pluralité culturel

Les modes de vie alimentaires des États-Unis et de l'Angleterre sont très différents, ainsi que leurs histoires... On a souvent affaire à des stéréotypes. Quand on pense aux repas américains, on pense aux hamburgers n'est ce pas ? Ainsi que la viande bouillie ou la gelée pour l'Angleterre... Pensez-vous qu'il n'y ait rien d'autres que ces spécialités ? Certains plats traditionnels américains sont toujours présents.

Héloïse

Les jeux

Conjugez les verbes

Remettez les mots dans l'ordre



Le bread pudding

# A quel point les autres pays jouent-ils sur la gastronomie?

Donc les plats traditionnels anglais sont antiques comme les viandes rôties et cuites avec les tartes de viandes et de gibiers, le pain et le fromage et les poisson d'eau douce et d'eau de mer.

Nous trouvons aussi des plats plus jeunes comme le Fish and chips; qui est du poisson pané avec des frites servies dans du papier journal; on y trouve aussi les bangers and mash; s'étaient des saucisses avec de la purée, des oignons et du jus, aujourd'hui les saucisses sont frites à la méthode chinoise et thaïe; elles sont servies avec des pommes de terre, des tomates et des piments d'Amérique ainsi que du curry d'Inde du Bangladesh.

Les anglais copient aujourd'hui la cuisine française et italienne avec les spaghetti bolognaise qui sont courant depuis 1960 et ils aussi adopté les Fast food d'Amérique.

Sophie

Les barbecues américains très réputés

Les États-Unis étant une ancienne colonie, les immigrants, surtout d'Europe, ont apportés leurs cultures propre a chacun d'entre eux. C'est pour cela que la cuisine des États-Unis d'Amérique est très diversifié.

Le fish and chips le plat jeune de l'Angleterre



La cuisine des États-Unis d'Amérique vient surtout de l'Allemagne, de l'Irlande et de la Hollande. La cuisine britannique est très rare, par contre les recettes traditionnelles des Indiens d'Alabama comme le ragout ou les plats cuisinés épicés, elles sont même considérées comme un patrimoine culturel. Les plats anglo-saxons y sont aussi traditionnels comme le maïs, la dinde, la noix de pékan, les cuissons au barbecue et les pâtisseries.

On peut dire que la cuisine des États-Unis d'Amérique regroupent toutes les cuisines du monde.

Sophie





# Les spécialités

Quand vous pensez à la nourriture américaine, le fast-food vous vient directement à l'esprit n'est-ce pas ? Et bien vous avez tort ! Les Etats-Unis ont des spécialités traditionnelles tel que les ribs ou encore le « fried chicken ». Les ribs sont des sortes de côtes de porc recouverts de sauce barbecue et cuites sur une grille ou dans un four pendant plusieurs heures. Le « fried chicken » est une viande frite. Le poulet est le plus souvent utilisé dans ce genre de plat. On trouvera aussi beaucoup de plats ou de desserts assimilés aux « western ».



Les ribs

## Le saviez-vous?

L'étymologie du mot pudding vient de « bottelus » qui signifie « petite saucisse », maintenant appelé « boudin ».

Cela vient sûrement des viandes qui servaient à la préparation des puddings au moyen âge.

Anecdote: Chaque année au moment de Noël, la Reine d'Angleterre cherche celui qui fait le meilleur pudding !

Le pudding est un dessert d'origine anglaise, il peut être servi comme un plat salé ou sucré.



Le bread pudding

Au tout début, le pudding était fabriqué avec de la viande, des fruits secs, des épices, et du vin.

De nos jours, la viande est remplacé par de la mie de pain et des raisins de

Corinthe.

Il devient un dessert très important en Angleterre : c'est le dessert de Noël !

# Journal intime en anglais

While I was in America I decided to write a journal on my discoveries. The trip in America wasn't that bad but the food was different. I can say it was an experience, between the restaurants, the way the food is cooked, and the meals. I got to discover American specialties and that there were similar foods.

When I went to a bakery in the morning they had scones. They called them « Biscuits ». Of course I had to try one, they were good and they reminded me of home. I told the baker that I came from England and that their biscuits reminded me of scones. He said that they are similar and so were the recipes. After my breakfast at the bakery I decided to do some research on my favorite dish, the cottage pie. I found an american recipe and an english recipe. In the american recipe they used maple syrup



and cream cheese/ white cheese. I spent my afternoon cooking both of the recipes and came to a conclusion that they tasted the same they were just cooked differently.

The next day a friend told me that some specialties in America were fried and barbecued meat. So for lunch I had decided to go to a Western Restaurant. I ordered a plate with fried chicken legs and some baby back ribs. I started eating with a fork and knife and when it wasn't working out, I realised that most people were eating with their hands. I thought it was full of tast, it was spicy yet juicy. I had really enjoyed it.

On my last day I told myself that I had to eat a famous burger from Mac Donald. I ordered a Big Mac, it had hamburger meat with bacon, cheese, pickels, tomatos, and barbecu sauce. With it came fries and a soda. I have to admit it wasn't that bad, not better than the food I had at the Western Restaurant though, but I did enjoy it.

# Les jeux

Conjugez les verbes:

The first hamburger was \_\_\_\_\_ (make) in 1895. Louis Lassen \_\_\_\_\_ (call) them hamburgers because he was \_\_\_\_\_ (give) the recipe by sailors. Hamburgers \_\_\_\_\_ (become) his favourite meal. Their popularity \_\_\_\_\_ (grow) even more when they were \_\_\_\_\_ (buy) in large quantities by teenagers who \_\_\_\_\_ (prefer) fast food. Dick and Mac MacDonalld \_\_\_\_\_ (open) a drive-in hamburger restaurant. 25,000 McDonald's restaurants \_\_\_\_\_ (open) worldwide. More than 35 million hamburgers were \_\_\_\_\_ (eat) every day.

Remettre les mots dans l'ordre:

1. ( O D F O ) \_\_\_\_\_ .
2. ( A U R G M R E B H ) \_\_\_\_\_ .
3. ( S P C H I ) \_\_\_\_\_ .
4. ( G E G S ) \_\_\_\_\_ .
5. ( T T O A O M ) \_\_\_\_\_ .
6. ( E E C E H S ) \_\_\_\_\_ .
7. ( N O E R G A ) \_\_\_\_\_ .
8. ( B A N A A N ) \_\_\_\_\_ .
9. ( T C L E A O C O H ) \_\_\_\_\_ .
10. ( L P A P E ) \_\_\_\_\_ .
11. ( A R P E ) \_\_\_\_\_ .
12. ( C C - E E M A I R ) \_\_\_\_\_ .
13. ( K I L M ) \_\_\_\_\_ .
14. ( F C O E E F ) \_\_\_\_\_ .
15. ( E T A ) \_\_\_\_\_ .
16. ( T U T E R B ) \_\_\_\_\_ .
17. ( N Y E H O ) \_\_\_\_\_ .
18. ( U R A S G ) \_\_\_\_\_ .
19. ( A L S T ) \_\_\_\_\_ .
20. ( E T M A ) \_\_\_\_\_ .

Webographie:

Pour en savoir plus, je vous propose d'aller voir les liens suivants:

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_anglaise](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_anglaise)

ce site fait une description complète de la nourriture et de son origine.

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pouding>

<http://fr.wiktionary.org/wiki/pudding>

ces sites donne l'origine du pudding et son étymologie.

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_des\\_%C3%89tats-Unis\\_d%27Am%C3%A9rique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_des_%C3%89tats-Unis_d%27Am%C3%A9rique)

[http://translate.google.fr/translate?hl=fr&langpair=en%7Cfr&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_of\\_the\\_United\\_States](http://translate.google.fr/translate?hl=fr&langpair=en%7Cfr&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Cuisine_of_the_United_States)

Ces sites font une courte représentation de la cuisine américaine, de son histoire et de ces différentes origines. Wikipedia.org est une encyclopédie libre.

Pour trouver plus de jeux aller sur :

<http://www.anglaisfacile.com/exercices/exercice-anglais-2/exercice-anglais-4943.php>

Comme revue je vous propose:

Today in english écrit par des journalistes anglo-saxons.

Elle présente les différents profils des américains.

Ours :

Rédactrice en chef : Sophie

Maquettiste : Anne-Line

Journalistes : Kala & Héloïse