

À propos de la cuisine française

Si vous visitez Paris, n'oubliez pas le rendez-vous avec la gastronomie et la cuisine française! C'est en 1774 que la bonne cuisine parisienne prend sa forme, lorsque M. Boulanger ouvre son premier restaurant dans la capitale.

De nouvelles techniques ont contribué au développement d'une cuisine cosmopolite et artistique. La «Nouvelle Cuisine», qui est devenue fameuse dans le monde entier, doit sa renommée à l'élégance et à l'originalité de ses créations.

Voilà des suggestions pour des visiteurs gourmands, ne les oubliez surtout pas lors de votre voyage dans la capitale.

La chaîne des Bistrots de la Gare est idéale pour un dîner avant ou après un spectacle.

Si vous aimez la cuisine alsacienne et la bière, la Brasserie Flo (7, cour des Petites Écuries) vous les fera goûter dans une ambiance typique avec beaucoup d'objets en cuivre.

La «plus» parisienne des brasseries est sans doute Le Grand Café Capucines (4, boulevard des Capucines) ouverte le jour et la nuit.

Pour manger les huîtres, il faut se rendre au Bar à Huitres (33, rue Saint-Jacques).

Chez Jacques Cagna (14, rue des Grands-Augustins), on peut découvrir tous les saveurs de la Nouvelle Cuisine.

N'oubliez pas le Jules Vernes (Tour Eiffel) et la Coupole (102, boulevard de Montparnasse) qui sont parmi les restaurants réputés les plus à la page. Alors, bon appétit!

Lis le texte et réponds aux questions.

1. Tu veux manger quelque chose après le théâtre, où est-ce que tu vas?

.....

2. Ton amie adore les huîtres, à qui vous vous adressez?

.....

3. Si tu aimes la cuisine alsacienne et la bière, quel est le restaurant le meilleur?

.....

4. Tu veux voir la brasserie la plus typique de la capitale, où est-ce que tu vas?

.....

5. Si tu veux goûter les saveurs de la «Nouvelle Cuisine», à qui tu t'adresses?

.....

6. Tu veux manger dans une ambiance magique de laquelle on peut admirer un panorama sensass, où est-ce que tu vas?

.....