

**La gastronomie louisianaise**

**Lisez attentivement les questions avant d’écouter la chronique**



**Écoutez et faites les exercices**

## I. Associez les caractéristiques de la cuisine louisianaise à leurs origines.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A) | certaines méthodes de cuisson |  | I) | les pains |
| B) | la charcuterie | J) | les pâtes |
| C) | la moutarde | K) | les plats à base de riz et de haricots rouges |
| D) | le jambalaya | L) | les sandwichs |
| E) | les beignets | M) | les sauces |
| F) | les confiseries | N) | les viandes et les poissons grillés ou frits |
| G) | les herbes et les épices locales | O) | l'okra |
| H) | les légumes exotiques |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| française | espagnole | africaine | allemande |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| antillaise | aborigène | italienne |
|  |  |  |

## II. Cochez le type de cuisine lié à ces caractéristiques.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Cajun** | **Créole** |
| Avec des chefs formés en Europe |  |  |
| Avec un style de vie citadin |  |  |
| Créée par les Acadiens |  |  |
| Des plats fins |  |  |
| Des recettes campagnardes |  |  |
| Origine dans les bayous |  |  |
| Origine dans les restaurants de la Nouvelle-Orléans |  |  |
| Ses aliments base : les oignons en morceaux, le piment et le céleri |  |  |
| Une cuisine créative, adaptable, différente |  |  |

## III. Dans quel ordre entendez-vous les plats suivants :

1. 🖵 le bread pudding
2. 🖵 l’étouffée d'écrevisses
3. 🖵 l’andouille
4. 🖵 le jambalaya
5. 🖵 l’alligator sauce piquante
6. 🖵 le mirliton
7. 🖵 le filé
8. 🖵 le po-boy
9. 🖵 les beignets
10. 🖵 les huîtres
11. 🖵 les cuisses de ouaouarons
12. 🖵 le muffuletta
13. 🖵 le gumbo
14. 🖵 la sauce Tabasco
15. 🖵 le boudin blanc épicé