**La France, un pays gastronomique**

La France est appelée "un pays gastronomique", c’est pourquoi la connaissance culinaire chez les Français est très élevée. Dans les repas, les Français accordent de l’importance à trois points suivants: le goût, l’apparence et le parfum. Ils respectent l’ambiance du repas. Le niveau élevé de la connaisance gastronomique chez les Français se manifeste dans plusieurs fêtes annuelles comme "Fête des vendanges" et "Fête du Vin", et dans plusieurs concours pour des cuisiniers et des pâtissiers. En plus, chaque année on publie environ 100.000 exemplaires de guides de restaurant et de café.

À Paris, "ville gastronomique", le nombre de restaurants rapides a augmenté depuis environ dix ans, mais ces derniers temps, ce mouvement s’est arrêté pour ne pas détruire les restaurants et les cafés traditionnels et pour conserver la culture alimentaire de la France. À Paris il y a beaucoup de McDonald’s, restaurants rapides représentifs, mais par exemple pour garder l’ambiance des cafés français, les restaurants rapides adoptent un décor traditionnel, et comme le petit déjuner au café parisien, ils vendent le "croque monsieur", et ils servent la "crème brûlée" comme dessert.

Il y a un rapport inséparable entre la France et la cuisine. Tandis que les Américains ne s’intéressent pas à la cuisine elle-même, mais plutôt à leur santé, les Français apprécient beaucoup la cuisine. Manger est la plus importante pour les Français, car ils déclarent que le repas est le plaisir de la vie. Même si'ils regardent à la dépense pour d’autres choses, ils n'épargnent guère leur argent pour la cuisine.

En France, le repas complet traditionnel commence par un hors-d’oeuvre, ensuite suivent une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, une salade, le fromage et un dessert. C’est le vin qui joue un rôle très important pendant le repas. Les Français, bien connus pour les amateurs de vin, en consomme le plus du monde. En plus, ils boivent d’une façon "sage", c’est-à-dire selon les deux points suivants.

D’abord, les Français tiennent à ce que les vins soient en parfaite harmonie avec chaque plat. Par exemple, on mange du poisson généralement avec du vin blanc. Ici, deux choses différentes, c’est-à-dire le poisson et le vin blanc, doit s’entendre bien l’un l’autre, et le plat deviendra plus délicieux. Ainsi comme un couple humain, la meilleure combinaison de vin et de plat est applée le "mariage". On pense que, dans plusieurs "mariages", le fromage est le meilleur partenaire du vin, et on change de vin selon les catégories de fromage.

Ensuite, ils boivent d’une manière médicalement raisonnable. En France, il existe un apéritif avant le repas, un vin pendant le repas, un digestif après le repas, dont chacun a son rôle. Le premier anime la fonction de l’estomac et de l’intestin, et le troisième favorise, comme son nom l’indique, la digestion. En se conformant au "cours de digestion", ils peuvent conserver leur santé.

Il semble que les Français sont véritables gastronomes, car ils se régalent tant au physique qu’au moral. En fait, ils vivent dans une telle culture où le repas s’harmonise bien avec le vin, et dans chaque repas, ils éprouvent à la fois le bonheur physique et la satisfaction morale.