

A1-16

François sonne à porte de Ming.

Lily : oh, tu es déjà là, j'arrive !

François : Tu es très jolie dans cette robe.

Lily : tu es un flatteur mais je te remercie infiniment.

François : Je suis sincère, tu seras certainement la plus jolie fille de la soirée.

La « galanterie française » est l'une des fiertés nationales. Elle concerne essentiellement les relations entre hommes et femmes. Ses origines sont anciennes, remontant aux usages courtois du Moyen Age, par lesquels les chevaliers devaient honorer, servir et protéger leur dame. De même, le repas est le moment où les Français affichent des bonnes manières afin de respecter l'hôte.

法國人引以為傲的特色之一「禮貌」，主要體現在於男女之間的關係。這一項源自中世紀的古老傳統就是騎士們必須尊敬、保護女性，並且為女性服務。此外，為了表示對主人的尊敬，餐宴也是法國人展現禮節的時刻。

1. Les compliments. 讚美

Comment complimenter une femme selon son âge en utilisant l'exemple « tu es très jolie ! » ?

如何根據女性的年紀使用《你很漂亮》來讚美女性？

a) Flatter (une femme plus âgée). Il convient de flatter une dame plus âgée quand celle-ci s'est particulièrement bien habillée pour une soirée.

討好諂媚(女性長輩)。女性長輩為了晚宴特別打扮時，此時如用《你很漂亮》是有討好或諂媚的意思。

b) Séduire (une femme de même âge). Un garçon va essayer de séduire une fille de son âge et ce serait un affront de ne pas remarquer que celle-ci a fait un effort pour bien s'habiller.

吸引(同年齡女性)。男生想吸引同齡女孩，如果沒有讚美刻意打扮的女孩，對女孩子來說是種侮辱。

c) Complimenter (une petite fille). Une petite fille est toujours assimilée à une femme miniature, le concept de l'enfant-bébé est contraire à la culture française. Par conséquent, dire à une enfant qu'elle est jolie est un moyen de dire à une jeune fille qu'elle est presque une femme.

讚美(小女孩)，小女孩是女人的縮小版，法國文化中反對“孩子氣”的觀念。因此，稱讚少女用《你很漂亮》意指她幾乎要成為女人的一種方式。

2. Le repas. 餐宴

En France, inviter des amis ou des membres de sa famille à un repas plus ou moins festif est une activité sociale courante. Ces repas sont, comme les repas quotidiens, structurés en plusieurs plats bien définis. Certaines occasions sont le prétexte de rituels ou de plats particuliers. Par exemple à Noël, on mange de la bûche de Noël ou une volaille aux marrons, à l'Épiphanie, on cache une fève dans une galette pour tirer les rois, à la Chandeleur on mange des crêpes, à Pâques on mange l'agneau pascal et des oeufs en chocolat... Un des repas le plus important c'est celui de Noël car il rassemble toute la famille.

在法國，邀請親朋好友到家中聚餐是很普遍的社交活動，這些餐宴就像平常一樣，包含前菜、主菜、甜點等一道道菜餚。在特殊的節日或慶典也會有不同菜餚，例如聖誕節的(Noël)的年輪蛋糕(bûche de Noël)或栗子火雞大餐(volaille aux marrons)；主顯節(Épiphanie)有包著小瓷人(fève)的國王餅(galette)；聖蠟節(Chandeleur)時吃可麗餅(crêpe)，和復活節(Pâques)的羔羊(agneau pascal)、巧克力蛋(œufs en chocolat)等。這些節慶中最重要的就是聖誕節聚餐，因為所有的家庭成員都會在這一天團聚。

a) Le réveillon :

- La dinde de Noël



- La bûche de Noël

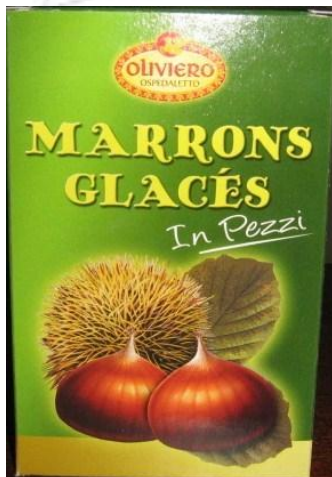




- Les papillotes



- Les marrons glacés et la crème de marrons est une tradition récente, elle a environ 120 ans, date à laquelle un industriel a réussi à transformer massivement la châtaigne, fruit jusque là peu apprécié, en desserts.



- Le foie gras est aujourd'hui le symbole du luxe et du terroir français.



- La tourte de blette.



- la fougasse à la fleur d'oranger de Grasse.
- la pompe à huile qu'il faut rompre car si on la coupe, on est ruiné dans l'année.
- la pâte de coings.
- les tartes aux noix ou à la confiture.
- le nougat blanc.
- le nougat noir.
- les dattes, avec le O gravé sur son noyau qui rappelle l'exclamation de la Vierge, du Bon-Joseph ou de l'Enfant-Dieu lorsqu'ils gouttèrent le fruit.
- les fruits confits : oranges, clémentines, melon ou les pâtes de fruits.
- les fruits secs, symboles des quatre ordres Mendiants : amandes, les Carmes aux pieds nus; figes, les franciscains; raisins secs, les Dominicains; noix, les Augustins. Les gourmands fabriqueront le «nougat de Capucin» en glissant une noix dans une figue sèche.
- les mandarines et les oranges dont on fabrique avec les peaux des vieilleses que l'on place dans la crèche et qui dégagent une odeur agréable, emplie des souvenirs des Noël précédents. On trouvera

aussi les pommes, les poires, et surtout les raisins de Saint-Jeanet mis à conserver avec la cire sur les «pecoul» (le pédoncule) depuis le mois de septembre.

- les poires au vin cuit.

Quelques remarques pour le repas :

a) Par exemple pour les boissons:

Les Taiwanais peuvent boire des boissons chaudes pendant le repas : le thé. Le mélange chaud froid est plus acceptable dans la composition du repas taiwanais tandis que pour les Français, l'entrée est froide et le plat central chaud. Par conséquent, les Taiwanais peuvent intégrer une boisson chaude tout au long du repas mais pas les Français. Enfin, la boisson chaude est une boisson qui se considère dans le repas comme un « digestif » et un moment dans lequel les invités peuvent discuter tranquillement.

Les Français ne boivent des boissons chaudes (the ou café) qu'après ou en dehors des repas.

以飲料為例：

台灣人用餐時會喝熱的飲料，例如茶。冷熱飲料混合在台灣菜裡比較能夠接受。而在法國，熱飲被認為是助消化，讓賓客也能好好聊天的飲料。因此，法國人只在餐後喝熱飲。

b) Par exemple pour les desserts :

Les Taiwanais mangent des fruits au début ou pendant des repas, peut être une influence américaine. De même, les Taiwanais, comme les Asiatiques en général n'hésitent pas à mélanger le sucré et le salé donc les fruits ont toute leur place dans les salades mais les Français ont tendance à clairement séparer le sucré et le salé. Les Français ne mangent des fruits qu'à la fin des repas, c'est un dessert. Enfin, Taiwan étant un pays tropical, le fruit a traditionnellement une place plus banale dans le repas, contrairement à la France, qui avec un climat tempéré, le considère comme une étape à part.

以點心為例：

台灣人可能是受美國影響，在餐前或用餐期間吃水果。同時，就像大多數亞洲人，台灣人會鹹甜混合，但法國人傾向於把兩個味道分開。在法國，水果是甜點的一種，法國人只在餐後吃水果。