

Une invitation à dîner. Civilisation.



Conseils pour les élèves

Una lengua transmite una cultura y la gastronomía es parte de ella. Conocer las regiones de un país y sus características es otro aspecto esencial de una cultura, pues la gastronomía está siempre íntimamente relacionada con la geografía, el clima, y la historia de cada lugar. Tienes que conocerlas bien para establecer un contacto profesional cualificado con tus clientes y amigos extranjeros.

1.- Les marchés en France.

Pour acheter de la nourriture (faire les courses), le supermarché le plus proche n'est pas la seule option. Il existe des points de vente traditionnels, les marchés, qui rendent cette activité bien plus agréable. En France, aller au marché est une activité habituelle pour beaucoup. On va "faire son marché". Quels sont les différents types de marché ?



- ✓ **Le marché en plein air** : toutes les villes ont leur marché en plein air qui offre fruits et légumes, viande, poissons, fromages, pain et 🇫🇷 pâtisseries, fleurs, aromates, 🇫🇷 épices d'autres pays, etc. Il est ouvert un jour ou deux par semaine le matin de sept heures jusqu'à midi environ.
- ✓ **Le marché de quartier**. Dans les grandes villes, certains quartiers offrent un marché 🇫🇷 en plein air 🇫🇷 hebdomadaire très animé où les habitants trouvent les produits qu'il préfèrent.
- ✓ **Les 🇫🇷 marchés couverts en ville**. Ils reprennent souvent l'emplacement d'anciennes 🇫🇷 halles qui 🇫🇷 offraient 🇫🇷 autrefois la 🇫🇷 vente en gros d'un produit spécifique : on trouvait ainsi la halle aux blés, la halle aux vins, la halle aux cuirs, et bien d'autres. Paris compte aujourd'hui onze marchés couverts municipaux.
- ✓ **Le marché bio**: limité il y a quelques années à certains fruits et légumes, l'appellation bio s'étend aujourd'hui à une gamme de produits de plus en plus grande. Qu'il s'agisse de produits de base (œufs, beurre, fromages, volailles et viandes, pain, céréales, tisanes...) ou élaborés (plats cuisinés, desserts tout prêts, 🇫🇷 biscuits et gâteaux), on trouve facilement une zone bio sur les marchés des villes et des campagnes.
- ✓ **La vente directe à la 🇫🇷 ferme**. C'est la vente de produits fermiers sur le 🇫🇷 site de production, directement du producteur au consommateur. On y achète du lait, des œufs, de la 🇫🇷 viande, des fruits ou des légumes, et aussi des produits transformés sur place comme le pain, le foie gras, les yaourts, les fromages ou même des plats cuisinés. La fabrication à la ferme se fait en petite quantité suivant des recettes familiales ou régionales et des méthodes artisanales.

- ✓ **Le marché à la criée**: dans les ports de pêche, le poisson du jour et autres produits de la mer se vendent à la criée. Un chef de vente autrefois appelé « crieur » est chargé d'établir un prix de départ au kilo des différents produits. Les **enchères** sont descendantes c'est-à-dire que le premier acheteur qui montre son intérêt **décroche le lot**.
- ✓ **Le marché de Noël**. Partout en France, mais **surtout** en Alsace, se tiennent des marchés de Noël colorés et lumineux. On y trouve des décorations de Noël, des **victuailles** pour le **réveillon**, des cadeaux, des sucreries, des **bougies** et des **calendriers**. La période des marchés de Noël s'étend de fin novembre à fin décembre. On y admire le grand **sapin de Noël** richement décoré, les **crèches** traditionnelles ou vivantes, les illuminations et des concerts de Noël.

Source: [27-03-20011]

<http://www.marche-de-noel-alsace.com/>
<http://www.lemarchebio.com/>
<http://fr.wikipedia.org/wiki/March%C3%A9>



Traduction

Pour lire la traduction clique ici.

Mostrar retroalimentación

Para comprar comida, el supermercado más próximo no es la única opción. Existen puntos de venta tradicionales, los mercados, que te permiten pasar un rato mucho más agradable. Ir al mercado es una actividad rutinaria para muchos. Veamos los distintos tipos de mercado:

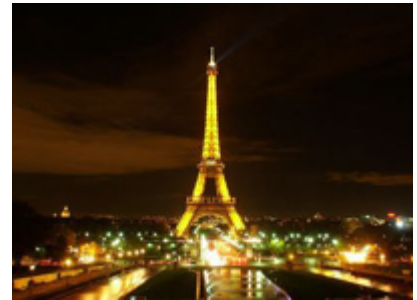
- ✓ **El mercado al aire libre**: cada ciudad ofrece su mercado al aire libre con frutas y verduras, carne, pescado, queso, pan y dulces, flores, hierbas aromáticas, especias exóticas, etc. Está abierto uno o dos días a la semana desde por la mañana temprano hasta mediodía.
- ✓ **El mercado de barrio**. En las grandes ciudades, algunos barrios tienen cada semana un animado mercado al aire libre donde sus habitantes encuentran los productos que prefieren.
- ✓ **Los mercados municipales**. Ocupan con frecuencia el lugar de las antiguas «halles», donde se ofrecía en el pasado la venta al por mayor de un producto específico, tal como el trigo en la alhóndiga, el cuero y el vino en las lonjas, y muchos otros. París cuenta todavía con once mercados municipales cubiertos.
- ✓ **El mercado de productos biológicos**. De producción limitada hasta hace poco, la venta de productos biológicos se extiende ahora a una gama de productos cada vez mayor: productos de primera necesidad como huevos, mantequilla, quesos, aves y carnes, pan, cereales, infusiones) o elaborados (platos cocinados, postres, galletas o pasteles) y encontramos una zona bio en todos los mercados de ciudades y pueblos.
- ✓ **La venta directa en la finca**: Es la venta de productos agrícolas propios, directamente del productor al consumidor. Podemos comprar leche, huevos, carne, frutas y verduras, así como productos más elaborados como pan, foie gras, yogures, quesos, e incluso platos cocinados. La producción en la finca permite

elaborar cantidades pequeñas con recetas familiares y métodos artesanales.

- ✓ **La subasta pública** del pescado en la lonja. En los puertos pesqueros, el pescado del día se vende en subasta pública. Un jefe de venta, que en otros tiempos se llamaba «crieur», se encarga de establecer un precio de salida por kilo para los distintos productos. La subasta es descendente (holandesa), es decir, el primer comprador que se manifiesta se lleva el lote.
- ✓ **El mercado de Navidad.** Por toda Francia, pero especialmente en la región de Alsacia, tienen lugar mercados de Navidad encantadores, llenos de color y luz. Encontramos allí todo tipo de adornos navideños, vituallas para la cena de Fin de Año, regalos, golosinas, velas y calendarios. El periodo de apertura de esos mercados suele ser de finales de noviembre hasta finales de diciembre. Es una ocasión para admirar el árbol de Navidad bellamente decorado, belenes tradicionales y vivientes, iluminaciones navideñas y escuchar conciertos de Navidad.

2.- La cuisine française.

Tu sais bien que chaque pays possède des spécialités culinaires qui 🇫🇷 dévoilent son identité. Les français, eux, 🇫🇷 voient un véritable culte aux plaisirs de la table, et la cuisine française est considérée comme l'une des références dans le monde.



Dans le monde professionnel, les Grands Chefs cuisiniers sont vus comme des artistes et sont soumis à une grande pression de la part des autorités culinaires qui, chaque année, distinguent les restaurants par des étoiles dans le Guide Michelin. 🇫🇷 Plus un établissement possède d'🇫🇷 étoiles, plus vous êtes assuré d'y trouver des recettes originales et des plats raffinés.

L'🇫🇷 essor du tourisme gastronomique, avec l'aide 🇫🇷 notamment du Guide Michelin, y a 🇫🇷 largement contribué. Grâce à l'🇫🇷 appui des grands chefs Paul Bocuse, Alain Ducasse, Pierre Troisgros, Marc Veyrat et Michel Guérard, le «Repas Gastronomique des Français» a été ajouté à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010, avec la diète méditerranéenne.

Le descriptif du repas de fête, qui doit comporter au moins quatre services pour célébrer l'art du « bien manger » et du « bien boire », est précis : apéritif, entrée, 🇫🇷 mets de poisson et/ou de viande accompagné de légumes, suivi du fromage, du dessert et du digestif ; les produits doivent être de qualité, les recettes choisies avec soin en accord avec les vins et les mets doivent être présentés sur une table décorée selon le protocole. La 🇫🇷 mise de table peut être très complexe, chaque convive devant 🇫🇷 gérer plus d'une vingtaine d'accessoires multiples: verres à eau ou à vin, assiettes 🇫🇷 plates ou 🇫🇷 creuses pour les entrées, couteaux à viande ou à poisson, assiettes plates ou creuses pour les plats principaux, fourchettes à trois ou quatre dents, cuillères à soupe, à café ou à dessert, serviettes ou encore ustensiles spécifiques (pince à crabe, pince à escargots, couteau à huîtres, etc.).



Traduction

Pour lire la traduction clique ici.

Mostrar retroalimentación

No ignoras que cada país reúne unas especialidades culinarias que nos dan la clave de su identidad. Los franceses profesan un verdadero culto a los placeres de la mesa, y la cocina francesa es una referencia a nivel internacional gracias, en particular, al desarrollo del turismo gastronómico y a la Guía Michelin.

En el ámbito profesional, los grandes Chefs tienen una consideración de artistas a la vez que se ven sometidos a la evaluación de las autoridades culinarias que, cada año, otorgan estrellas a los restaurantes de mayor categoría. Cuantas más estrellas posee un establecimiento, más seguro puedes estar de encontrar allí recetas originales y platos refinados.

El auge del turismo ha sido decisivo. Con el apoyo de los grandes cocineros franceses, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Pierre Troisgros, Marc Veyrat y Michel Guérard, el «Repas gastronomique des Français» (la comida gastronómica francesa) fue incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010, junto con la dieta mediterránea.

El descriptivo de una comida de gala, de no menos de cuatro platos, festeja el arte del buen comer y del buen beber, y es muy riguroso: aperitivo, entrantes, pescado y/o carne con su guarnición de verduras, seguido de los quesos, del postre y del digestivo; los productos deben ser de máxima calidad, las recetas elegidas con cuidado y en consonancia con los vinos, y los platos presentados a una mesa decorada de acuerdo con el protocolo. Poner la mesa puede llegar a ser muy complejo: cada comensal se verá a veces con una veintena de accesorios: vaso de agua y copa de vino, platos llanos y hondos para el entrante, cuchillos para la carne y para el pescado, platos llanos y hondos para el plato principal, tenedores de tres o cuatro dientes, cucharas soperas, de café o de postre, servilletas, además de útiles específicos (pinza para cangrejo, pinza para caracoles, cuchillo abre ostras, etc.)

En Francia, comer es un ritual de buena convivencia.

3.- Les différentes régions gastronomiques et leurs produits.

Le tour de France des plats peut 🇫🇷 s'avérer être une aventure riche et très 🇫🇷 enrichissante si tu apprécies la cuisine et t'intéresse à l'histoire des régions de France. Il existe de multiples traditions régionales, mais leurs différences forment bien un tout qui distingue la cuisine française des autres cuisines.



- ✓ Commençons par un des mets les plus prestigieux de la cuisine française : le foie gras. Le foie gras se déguste les jours de fête et principalement à Noël et au 🇫🇷 Nouvel an, sur de petits toasts. **La cuisine de Gascogne et du Périgord** est très réputée pour sa production de foie gras d'oie ou de canard : spécialités de pâtés, terrines, confits et magrets.
- ✓ Les poissons (bar, lotte, hareng) et les fruits de mer se préparent dans chaque région côtière de façon particulière : en **Charente-Maritime**, l'éclade est une recette de moules fraîches cuites aux aiguilles de pin sur une planche en bois. Alors que **la Bretagne** a développé une offre de qualité en homards et en écrevisses, **la Normandie** se spécialise dans les 🇫🇷 pétoncles et les 🇫🇷 soles. **Les régions atlantiques** sont aussi spécialisées dans l'élevage d'🇫🇷 huîtres. Les huîtres, élément indispensable du repas de Noël, se dégustent crues avec un peu de citron et de beurre salé.
- ✓ **La vallée de la Loire et le centre de la France** produisent également des fruits de haute qualité, comme les cerises utilisées pour la préparation de la liqueur Guignolet ou les poires Belle Angevine. Les fraises et les melons sont aussi de grande qualité. Les jeunes légumes sont souvent utilisés dans la cuisine comme par exemple la spécialité de la région, les champignons de Paris.
- ✓ **La région Provence-Alpes-Côte d'Azur** est la plus grande région productrice d'agrumes, de légumes, de fruits et de fines herbes en France. Elle réalise également la plus importante production d'olives et d'huile d'olive. 🇫🇷 Outre la lavande qui est utilisée dans de nombreux plats de **Haute-Provence**, la cuisine régionale 🇫🇷 emploie d'autres herbes aromatiques telles que le 🇫🇷 thym, la 🇫🇷 sauge, le 🇫🇷 romarin, le 🇫🇷 basilic, la 🇫🇷 sarriette, le 🇫🇷 fenouil ou la feuille de 🇫🇷 laurier.
- ✓ **La Bourgogne** est réputée pour ses vins. Le brochet, la perche, l'écrevisse, les escargots, la 🇫🇷 volaille de Bresse, le bœuf charolais, les groseilles, le cassis, le gâteau de miel, le 🇫🇷 Chaource et l'🇫🇷 Époisses constituent les principaux ingrédients des spécialités de la gastronomie locale à la fois de la **Bourgogne** et de la **Franche-Comté**. La région de **Dijon** est également renommée pour sa 🇫🇷 moutarde de Dijon.

Il est impossible de venir en France sans manger du fromage. On aime à dire qu'il y a autant de sortes de fromages que de jours dans l'année. Ils se mangent avant le dessert accompagné de pain et de vin rouge. La France, c'est aussi sa 🇫🇷 viennoiserie et sa pâtisserie. Les croissants, les 🇫🇷 brioches ou la baguette sont propres au patrimoine gastronomique.

Source :[01.07.2012]

Pour la recette de l'éclade de moules:

<http://espagne.aquitaine.fr/spip.php?rubrique84&lang=fr>
http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_fran%C3%A7aise
<http://www.amour-de-france.com/contenu.php?page=article-51>



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

LAS DISTINTAS REGIONES GASTRONÓMICAS FRANCESAS Y SUS PRODUCTOS TÍPICOS.

La vuelta gastronómica a Francia puede llegar a ser una aventura sabrosa e enriquecedora si aprecias la cocina y te interesa por la historia de las regiones francesas. Existen múltiples tradiciones regionales; sin embargo, sus diferencias no dejan de formar un todo que permite distinguir la cocina francesa de cualquier otra.

- ✓ Empecemos por uno de los componentes más prestigiosos de la cocina francesa: el foie. Indispensable en las celebraciones, en particular en Navidad y Año nuevo, se saborea con pan tostado. La gastronomía de Gascuña y del Perigord es famosa por su producción de foie de oca o de pato. Sus especialidades: los patés, las terrinas, los confits y los magrets.
- ✓ El pescado (lubina, rape, arenque) y el marisco se cocinan de forma diferente en cada zona costera. En la provincia de Charente-Maritime, la «éclade» es una receta a base de mejillones recién cogidos que se colocan en una tabla de madera y se cubren con agujas de pino. En Bretaña, encontrarás bogavantes y cangrejos de gran calidad, y en Normandía destacan los ostiones y los lenguados. En las regiones atlánticas domina asimismo la ostricultura. Las ostras, plato indispensable en toda comida de Navidad, se saborean crudas con una gota de limón y pan con mantequilla salada.
- ✓ El valle del Loira y el centro de Francia producen frutas de altísima calidad, como las cerezas utilizadas en la preparación del licor Guignolet, las peras Belle Angevine, las fresas y los melones. Encontrarás también verduras jóvenes que han llegado a ser un ingrediente prestigioso en cocina, y champiñones, una especialidad de la región.
- ✓ La región Provenza-Alpes-Costa Azul es la mayor productora de cítricos, verduras, frutas y hierbas aromáticas de Francia. También destaca por su producción de aceitunas y aceite de oliva. Además de la lavanda, utilizada en numerosos platos de la Alta-Provenza, no puede faltar en las recetas locales alguna que otra hierba aromática como el tomillo, la salvia, el romero, la albahaca, la ajedrea, el hinojo o la hoja de laurel.
- ✓ La Borgoña es reputada por sus vinos. El lucio, la perca, el cangrejo de río, los caracoles, las aves de Bresse, la ternera «charolaise», las grosellas, la grosella negra, el pastel de miel, los quesos Chaource o Époisses constituyen los principales ingredientes de la gastronomía de las regiones vecinas de Borgoña y Franche-Comté. La región de Dijon es famosísima por su mostaza.

No puedes ir a Francia sin comer quesos. Se dice que existen tantos tipos de queso como días caben en el año. El queso se come antes del postre, acompañado de pan y vino tinto. Francia es también tierra de bollería, de dulces y pasteles. Croissants, brioches o baguettes son propios del patrimonio gastronómico francés.



Autoévaluation

Établis la relation entre les produits de la gauche et les régions de la droite.

Exercice type «Faire correspondre»


Produit ou recette	Où?	Quelle région?
L'éclade.	<input type="checkbox"/>	1) Le Périgord.
Le brochet.	<input type="checkbox"/>	2) La Bretagne.
Le foie gras d'oie.	<input type="checkbox"/>	3) Charente-Maritime.
L'écrevisse.	<input type="checkbox"/>	4) La Bourgogne.

Envier

C'est facile, n'est-ce pas?

4.- L'appellation d'origine contrôlée. Un label de garantie.

Tu ne peux pas parler cuisine en français sans parler des appellations d'origine contrôlée. Beaucoup des produits français les plus prestigieux appartiennent à une appellation d'origine contrôlée, spécifique qui en contrôle la qualité.

L'appellation d'origine contrôlée est une certification officielle délivrée par l'Institut national de l'origine et de la qualité qui garantit l'origine géographique d'un produit alimentaire traditionnel (vin, cidre, fromage, fruit, légume, produit laitier, miel, etc.). Ces produits sont issus du  terroir et du savoir-faire particulier d'un producteur.



Les appellations d'origine contrôlée identifient un produit et sont garantes de ses qualités, ses caractéristiques, son terroir d'origine, de la notoriété d'un procédé et de son nom qui sont trop anciens pour faire l'objet d'un brevet. La quantité et le contrôle de ces produits est validée en France par l'Institut national des appellations d'origine, qui dépend du Ministère de l'Agriculture.

✓ Les réglementations européennes

Ces signes de qualité rendent les produits facilement reconnaissables. Les fromages, par exemple, sont reconnaissables à une étiquette indiquant un numéro ainsi que l'organisme certificateur.

La Commission de l'Union Européenne reconnaît actuellement six signes officiels de qualité. Depuis le 1er août 2009, l'Europe a défini une nouvelle réglementation pour les vins. Imaginée dans les années 1930, l'**appellation d'origine contrôlée** a été conçue pour caractériser 15 à 20 % des vins français, mais aujourd'hui ce gage de qualité s'est banalisé car plus de la moitié des vins bénéficient d'une **AOC**. Ce qui fait que le consommateur a du mal à s'y retrouver entre les vins de table, les vins de pays locaux, départementaux, régionaux, les **AOC**, les crus, les cuvées, les millésimes...

✓ Les vins et leur AOC:

Pour avoir le droit à l'appellation d'origine contrôlée, un vin doit être soumis obligatoirement à une analyse et à une dégustation qui contrôlent sa typicité et sa qualité. Il doit être conforme aux critères de production, délimitation parcellaire, cépages, méthodes culturelles, récoltes, vinification et quantités maximales à récolter. Il existe actuellement 471 appellations d'origine contrôlée en France. Elles regroupent des vins rouges, blancs et rosés, mais aussi des eaux-de-vie (cognac, armagnac...), des liqueurs comme le Pineau des Charentes, des vins doux naturels (Maury ou Banyuls...) et des vins mousseux comme le Champagne.

✓ Les contrôles

L'**appellation d'origine contrôlée** n'est ni une marque commerciale, ni un modèle déposé, c'est une certification officielle de qualité. Il existe des contrôles destinés à vérifier qu'un vin réunit toutes les qualités de son label de garantie. Ces contrôles sont effectués par des organismes certificateurs totalement indépendants. Ils sont réalisés tout au long de la chaîne de fabrication du produit, depuis la culture du raisin jusqu'à la mise en bouteille. Un service de répression est chargé de sanctionner les fraudes.

SOURCE:

http://fr.wikipedia.org/wiki/Appellation_d'origine_contr%C3%B4l%C3%A9e



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

La denominación de origen - Un sello de calidad.

No puedes hablar de cocina francesa sin hablar de denominación de origen. Muchos de sus más prestigiosos productos pertenecen a una denominación de origen específica que controla su calidad.

La denominación de origen es una certificación oficial expedida por el Instituto Nacional de origen y calidad que garantiza el origen geográfico de un producto alimenticio tradicional (vino, sidra, queso, fruta, verdura, producto lácteo, miel, etc.). Se trata de productos regionales realizados con el saber hacer particular de un productor.

Las denominaciones de origen identifican un producto y avalan sus cualidades, sus características, su procedencia, la notoriedad de su proceso y de su nombre cuando son demasiado antiguos para tener una patente. En Francia, la cantidad y el control de estos productos están acreditados por el Instituto Nacional de Denominación de origen que depende del Ministerio de Agricultura.

✓ **Las normativas europeas.**

Estos signos de calidad facilitan el reconocimiento de estos productos. Los quesos, por ejemplo, llevan una etiqueta que indica un número, así como el organismo que lo ha certificado.

La Comisión de la Unión Europea reconoce actualmente seis signos oficiales de calidad. Desde el 1 de agosto de 2009, Europa ha establecido una nueva normativa para los vinos. Creada en los años 30, la denominación de origen fue concebida para agrupar del 15 al 20 % de los vinos franceses pero hoy en día, esta garantía se ha banalizado tanto que más de la mitad de los vinos tienen su denominación de origen. Así que al consumidor le resulta difícil aclararse con los vinos de mesa, los vinos autóctonos, de la comarca, regionales, los que tienen denominación de origen, los reservas, los vinos de cosecha, la añada excepcional...

✓ **Los vinos y su denominación de origen.**

Para conseguir una denominación, un vino tiene que someterse obligatoriamente a un análisis y una cata que permite controlar sus características y su calidad. Los productos con denominación deben ajustarse a los criterios de producción, de delimitación parcelaria, vides, métodos culturales, cosechas, vinificación y cantidades máximas. Existen actualmente 471 denominaciones de origen en Francia que incluyen los vinos tintos, rosados, blancos, así como aguardientes, (Cognac, Armagnac...), licores como el Pineau de Charentes, los vinos dulces naturales (Maury ou Banyuls...) y los vinos espumosos como el champagne.

✓ **Los controles.**

La denominación de origen no es ni una marca comercial ni un modelo patentado. Es una certificación oficial de calidad. Los controles se llevan a cabo para comprobar que un vino reúne todas las cualidades de su sello de garantía. Unos organismos certificadores totalmente independientes los llevan a cabo a lo largo de toda la cadena de fabricación del producto, es decir desde el cultivo de la uva hasta que se embotella el vino y, en caso de fraude, se aplican las sanciones oportunas.



Autoévaluation

Complète le texte suivant. 🇯🇵 Ajoute un seul mot dans chaque espace.

L'appellation d' [] contrôlée est une certification officielle délivrée [] l'Institut national de l'origine et de la qualité. Elle certifie l'origine [] d'un produit alimentaire traditionnel : ces produits sont issus du [] et du savoir-faire particulier d'un producteur. Ce n'est ni une [] commerciale, ni un modèle [] , c'est une certification officielle de [] .

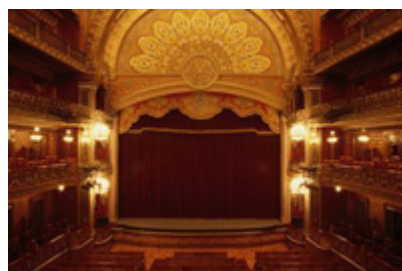
Envier

5.- La ville de Lyon.

Juan et ses amis vont passer leur soirée en ville. C'est le 8 décembre, la Fête des Lumières. Accompagne-les.

Tous les 8 décembre, les Lyonnais allument de petits 🇯🇵 lampions sur leurs fenêtres 🇯🇵 en hommage à la 🇯🇵 Vierge puis descendent se promener dans la ville alors 🇯🇵 embrasée de milliers de 🇯🇵 lumignons et animée par des spectacles de lumière magnifiques

dans l'ensemble des quartiers. Ces illuminations constituent une tradition fortement 🇯🇵 ancrée dans la vie de la cité qui attire des centaines de milliers de visiteurs chaque année.



Une journée à Lyon. Allons 🇯🇵 trabouler!

Une traboule est une voie réservée aux 🇯🇵 piétons, souvent étroite, débutant par un 🇯🇵 couloir d'entrée et traversant un ou plusieurs 🇯🇵 bâtiments pour 🇯🇵 relier une rue à une autre. Ce n'est pas un passage urbain, ni une 🇯🇵 ruelle, ni une galerie. D'une valeur esthétique et historique inestimable, les patios et traboules représentent un extraordinaire patrimoine, notamment dans les quartiers du Vieux Lyon et de la Croix-Rousse. A la Croix-Rousse, les traboules sont issues de la construction des immeubles de canuts (ouvriers de la 🇯🇵 soie) qui les utilisaient pour 🇯🇵 échapper aux forces de police pendant les 🇯🇵 révoltes de la 🇯🇵 florissante industrie de la soie. A la Croix-Rousse, si l'on monte en « Ficelle », le funiculaire, on descend par les traboules. Dans son livre « Traboules de Lyon », R. Dejean ha répertorié 315 traboules. Cependant, de nombreuses traboules sont interdites au public de nos jours.

Source:

http://www.lyon.fr/vdl/sections/es/urbanisme/cours_traboules_lyon/?aIndex=1



Traduction

Pour lire la traduction, clique ici.

Mostrar retroalimentación

LA CIUDAD DE LYON.

Juan y sus amigos van a pasar la velada en el centro. Es el ocho de diciembre, fiesta de las Luces. Acompáñalos.

Cada 8 de diciembre, los habitantes de Lyon encienden farolillos en sus ventanas para rendir homenaje a la Virgen. Les gusta dar un paseo por la ciudad iluminada por miles de linternas y velas para asistir a los espectáculos de luces que ofrece cada barrio.

Constituye una tradición muy arraigada en la vida de la ciudad que atrae cada año a miles de visitantes.

Un día en Lyon. Vamos a visitar las "traboules".

Una "traboule" es un paso reservado a los peatones, a menudo estrecho, que parte del hall de entrada de un inmueble para atravesar uno o varios bloques colindantes y así unir una calle con otra. No son vías urbanas, ni callejuelas, ni galerías. De un valor estético e histórico inestimable, los patios y traboules son un extraordinario patrimonio, principalmente en el barrio Vieux Lyon y en la Croix-Rousse. En la Croix-Rousse, las traboules proceden de la construcción de los edificios de los "canuts" (obreros de la seda) que los usaban para escapar de la policía durante las revueltas del gremio de la seda. Si subes a la colina de la Croix Rousee con la Ficelle, el funicular, bajas por las traboules. En su libro "Traboules de Lyon", René Dejean ha repertoriado 315 de ellas. Muchas son inaccesibles hoy en día al público.

Annexe.- Licences des ressources.

Ningún recurso de fuentes externas que requiera citar explícitamente sus datos de licencia ha sido usado en esta unidad, por lo que este anexo queda vacío. Todos los recursos utilizados, de fuentes internas, se acogen al Aviso Legal de la plataforma.