

La cuisine algéroise ne manque pas de recettes. Le couscous en est son plat le plus emblématique. Il fait souvent office de plat national dans nos cérémonies et les grandes occasions. Son nom est celui de la semoule de blé qui compose une partie du plat. Celle-ci est habituellement cuite à la vapeur, servie avec de la viande et des légumes, et recouverte de sauce.

Le couscous algérois se distingue des couscous des autres régions, il est toujours nappé d'une sauce blanche (particularité des plats algérois), accompagné de quelques morceaux de poulet et de mouton, le tout saupoudré de cannelle, l'épice fétiche des cuisinières algéroises.

La chorba algéroise (meqatfa) est une autre spécialité algéroise . Tout à fait différente des autres soupes traditionnelles, celle-ci est consistante est savoureuse.

Les pâtisseries algéroises sont faites à base d'amandes, de noix et de noisettes. Les algérois aiment manger sucré et l'on retrouve le miel et les pâtes de fruits dans la plupart de leurs desserts.

Guide pratique d'Alger, édition 2011

I. Compréhension de l'écrit : (13pts)

1. Choisis la bonne réponse :

a) Ce texte :(0,5pt)

- Raconte un récit historique.
- Décrit un patrimoine.
- Relate un fait divers.

b) La cuisine algéroise fait partie de notre patrimoine (0,5pt)

- Culinaire
- Vestimentaire
- Architectural

2. Réponds par : Vrai /Faux :

- Le couscous algérois est servi avec une sauce rouge.(0,5pt)
- La Meqatfa ne ressemble pas aux autres soupes traditionnelles.(0,5pt)

3. D'après le texte, quelle est l'origine du mot couscous ?(1pt)

4. Relève dans le texte deux (02) mots de la même famille que : « cuisine » (2pts)

5. Lis l'énoncé suivant puis complète le tableau ci-dessous

« Alger se situe au nord de l'Algérie, tu peux y déguster des plats délicieux qui sentent la cannelle, une odeur qui te permettra d'accéder à un voyage culinaire. »
(2pts)

Verbe de localisation	Verbe de mouvement	Verbes de perception
-	-	-