Proyecto twinings

BRECHAND Bérénice FARGEAS clara

La gastronomie dans le sud ouest

francais/

En France dans le sud ouest , nous avons quelques particularités gastronomiques . Dans les terres, aux alentours de Saint Emilion nous avons un vin très réputé. Bordeaux est une très grande ville réputé pour son vin également mais aussi pour ses cannelés. Les cannelés sont des petites pâtisseries qui se fabriquaient sur les quais de Bordeaux . Une autre spécialité vient de Bayonne près de la frontière de l’Espagne , il s’agit du Jambon de Bayonne . Dans le Périgord se trouve une autre spécialité, celle du foie gras , il s’agit d’une spécialité faite à base de canard et d’oies . La chocolatine est une viennoiserie elle est appelée sous différents noms celon la région où l’on est , meme si on dit CHOCOLATINE !! La dernière spécialité dont on va vous parler est celle des huîtres et crustacés qui se situe au Bassin d’Arcachon , il s’agit d’une lagune qui contient des réserves d’huîtres .

Anglais/

In France , in the south west , we have some gastronomic particularities . In the land around Saint Emilion we have un very famous wine . Bordeaux is a very big city famous for its wine as well but also for its cannelés. Cannelés are small pastries that were made on the quays of Bordeaux. Another specialty comes from Bayonne near the border of Spain , it is the Bayonne ham . In the Périgord there is another specialty, that of foie gras , it is a specialty made with duck and geese . The chocolatine is a pastry it is called under different names that the region where we are , even if we say CHOCOLATINE!! The last specialty we are going to talk about is oysters and crustaceans, which is located in the Bassin d'Arcachon, a lagoon that contains reserves of oysters.

Espagnol /

En Francia, en el suroeste , tenemos algunas particularidades gastronómicas . En tierra, cerca de Saint Emilion tenemos un vino muy famoso. Burdeos es una ciudad muy grande famosa por su vino también, pero también por sus cañas. Los canelados son pequeños pasteles que se fabricaban en los muelles de Burdeos . Otra especialidad viene de Bayona cerca de la frontera de España , se trata del Jamón de Bayona . En el Périgord se encuentra otra especialidad, la del foie gras , se trata de una especialidad hecha a base de pato y ganso . La chocolatina es una pastelería que se llama bajo diferentes nombres celon la región donde uno está , ¡incluso si se dice CHOCOLATINA! La última especialidad de la que hablaremos es la de las ostras y crustáceos que se encuentra en la Cuenca de Arcachon , se trata de una laguna que contiene reservas de ostras .