



Мнение французов по поводу еды немного расходится. Представители рабочего класса считают обильную пищу показателем умения жить, они не ценят новизну и эксперименты. Для высших слоев французская кухня – это, в первую очередь, творчество. Им нравится удивлять легкой и изысканной пищей.

Французы считают, что настоящим поваром может стать исключительно мужчина благодаря умению рисковать и готовности к экспериментам. Поэтому мужчина, который умеет готовить и часами с интересом говорит о приготовлении блюд, - вовсе не редкость для Франции.

Париж предлагает широкий выбор ресторанов, кафе, бистро, дешевых точек быстрого обслуживания и самообслуживания. Здесь много ресторанов, где представлена различная кухня: китайская, итальянская, арабская, японская. Меню и цены можно увидеть у входа в заведение.

Если на еду выделено мало времени, в ресторан лучше не заходить. Во французских ресторанах подгонять официанта нет смысла, блюда будут принесены тогда, когда приготовятся. Здесь не принято быстро обслуживать, чтобы клиент не подумал, что он него хотят скорее избавиться.

При входе в заведение официант поинтересуется выбором зала. Есть помещения для курящих и для людей, которые не курят. Предложенный столик можно поменять, попросив об этом официанта, но во время еды этого сделать уже нельзя. Выбор блюд у французов тоже происходит очень медленно, с массой вопросов о составе продуктов, просьбами подобрать вино и посоветовать десерт.

На обед французы не едят суп, тем не менее, в ресторанах подается луковый суп, который совершенно не по вкусу местным жителям. Однако благодаря своей всемирной славе это блюдо пользуется популярностью у туристов.