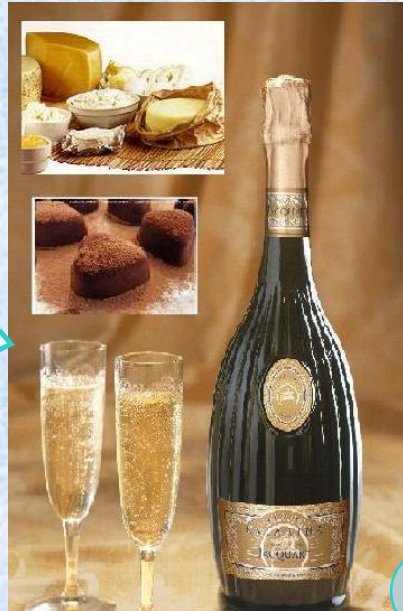


# França

A França destaca-se internacionalmente pelo seu champanhe, pelos seus deliciosos chocolates, pelos doces finos e frutas cristalizadas, pelas apetitosas trufas negras e inesquecíveis queijos. A nível de temperos sobressaem os azeites e as especiarias. Caviar, Foie Gras, Macaron, e Marron Glacé são dos pratos mais apreciados.



A comida francesa é considerada a de estilo mais elegante e refinado do mundo, e conhecida por seus estilos clássico e provençal. Muitos dos maiores chefes do mundo são mestres da cozinha francesa. Ainda, as técnicas francesas de cozinhar tem sido a grande influência em quase toda a culinária ocidental, e quase todas as escolas culinárias usam a comida francesa.

## *Natal na França*

Um dos pontos fortes do Natal francês é a qualidade e diversidade dos alimentos servidos na ceia de natal. Cada região tem o seu prato tradicional: há regiões em que o prato principal é o ganso. Noutras, o peru com nozes e, para os parisienses, Natal é sinónimo de ostras e Foie Gras. O doce típico da França é o *Bûche de Noël*, coberto com chocolate e em forma de tronco de árvore.

