

MATÉRIEL POUR LES ÉLÈVES

LEÇON 2

L2, S. 21 + S. 29, ex. 10 + L3, S. 46:

TOULOUSE



Info F

Région: **Midi-Pyrénées**
Département: **Haute-Garonne**
Nombre d'habitants:
ville: 400 000
agglomération:
environ 700 000

Les habitants de Toulouse sont nommés les «Toulousains».

Toulouse est la **4^e ville de France** et la **capitale** de la région **Midi-Pyrénées**. Elle est le chef-lieu du département de la Haute-Garonne.

- Du fait du développement de l'industrie aéronautique et spatiale depuis les années 80 (plus de 35 000 personnes travaillent dans ces domaines),
- de ses nombreux étudiants (3 universités: l'université des sciences sociales, Le Mirail, l'Université Paul Sabatier et 14 grandes écoles),
- de sa vie culturelle très active, cette ville possède l'image d'une ville dynamique.

La «ville rose» est riche en **monuments**: **le Capitole** est aujourd'hui l'hôtel de ville avec sa place imposante; **la basilique Saint-Sernin** (datant des XI^e – XII^e siècles), la plus grande des églises romanes de France, est considérée comme l'une des plus belles églises romanes du sud; **la cathédrale Saint-Etienne** (XII^e – XIII^e siècles), gothique, édifée sur cinq siècles ce qui rend son architecture originale.

Toulouse est l'un des plus grands centres français de **l'industrie aéronautique et spatiale**: **le Concorde**, les avions «caravelle», **les fusées Ariane**, **l'Airbus A 380** ont été réalisés dans sa région.

Toulouse n'est pas seulement la «ville rose». Elle est aussi la «**cité des violettes**». Autrefois, **la violette de Toulouse**  tait cultiv e dans six régions toulousaines et export e dans toute la France. Aujourd'hui, il ne reste plus beaucoup de producteurs car la culture de violettes est délicate et contraignante.

Cependant, une des spécialités à base de violette reste **la violette cristallis e dans du sucre** utilis e en pâtisserie ou **la liqueur de violette**.

Toulouse a beaucoup de **spécialités culinaires**: **le cassoulet** mais aussi **le confit d'oie** (*eingemachtes G nsefleisch*), **le magret de canard** ou **les terrines de foie gras**.