

DOSSIER D'ACTU LA GASTRONOMIE



By Creafrench

A table!

Les Français sont réputés pour leur gastronomie, tu le sais. Mais à quoi fait-on référence ? Faisons un petit tour de la cuisine française pour mieux comprendre les traditions et le savoir-vivre qui caractérisent la France.

1 - Petite mise en bouche

Quels sont les mots français que tu connais et qui sont liés à la gastronomie ?

Note-les ici. Compare ensuite avec ton voisin / ta voisine.



.....

.....

.....

.....

2 - Les mots français dans la langue anglaise

Tu sais sans doute que la langue française, surtout celle parlée par les jeunes, est truffée d'anglicismes. Mais sais-tu aussi que les anglophones utilisent bon nombre de mots français dans le domaine culinaire? En voici quelques exemples. Note leur signification!

amuse-bouche

apéritif

entrée

crème brûlée

bon appétit

baguette

croissant

brioche

à la carte

vinaigrette

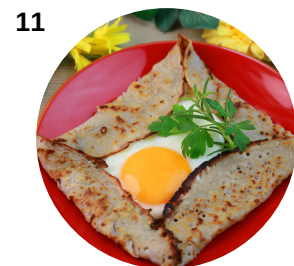
mousse

ratatouille

bon vivant



3 - Quels sont les plats / produits français que tu connais ou que tu as déjà dégustés ?



n°	Plats	Je connais	J'ai déjà dégusté
.....	Le foie gras
.....	Les huîtres
.....	Les escargots
.....	La raclette
.....	Les galettes
.....	Le boeuf bourguignon
.....	La bouillabaisse
.....	Le cassoulet
.....	La choucroute
.....	La quiche lorraine
.....	La ratatouille

a - Quels sont les plats typiques de ta région / de ton pays ?

.....

.....

b - Remarques-tu des différences notables entre les plats célèbres en France et ceux qui le sont dans ta région ?

.....

.....

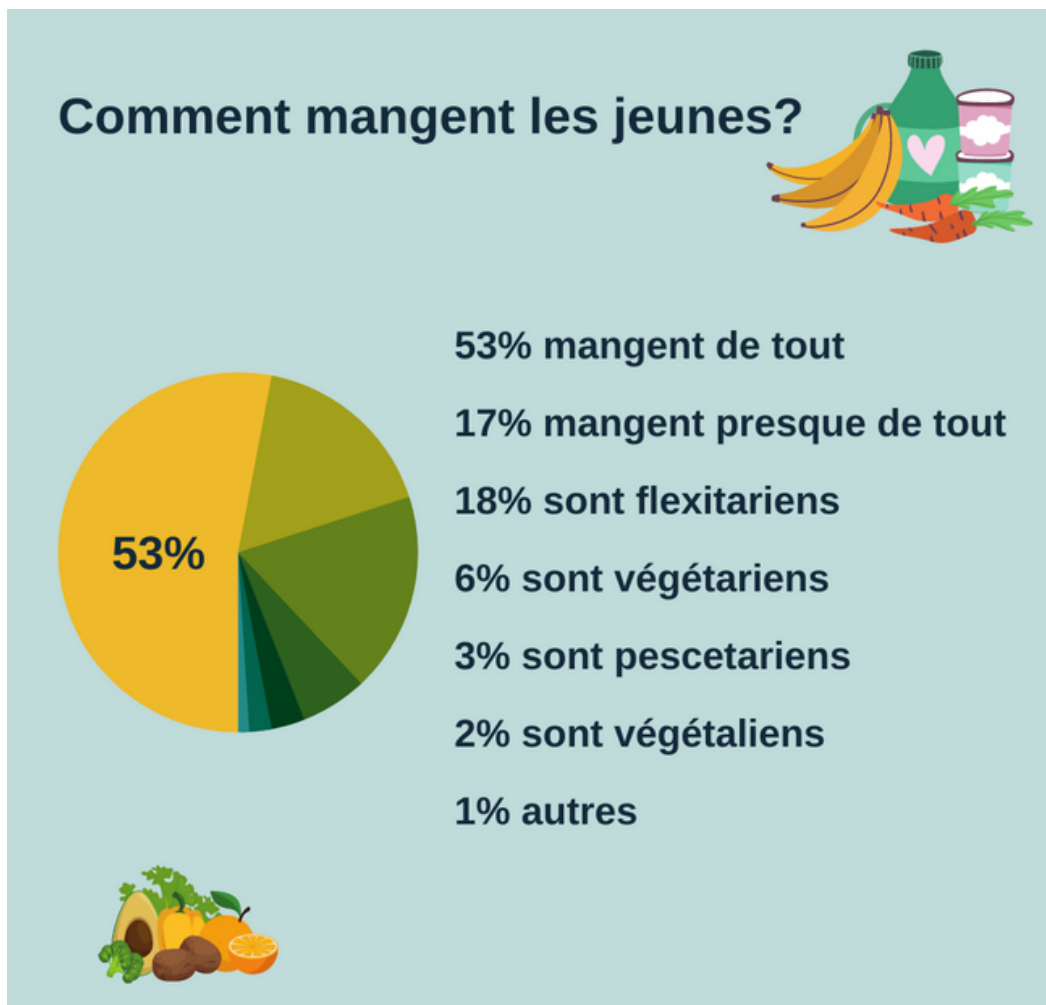
c - Les plats à la page précédente sont-ils à l'image des nouvelles tendances culinaires actuelles ?

- oui
- non, pas vraiment

d - Nuance maintenant ta réponse en observant les informations données dans les infographies suivantes.

.....

.....



L'alimentation des jeunes

  
pescetariens, végétariens ou végétaliens

7%



14%



12%



flexitariens

24%

Pensent-ils devenir végétarien un jour?

21%

peut-être

33%



25%

jamais de la vie

14%

4 - A chaque moment de la journée un repas

Lis le texte en ligne "Les habitudes culinaires françaises" et résume les informations essentielles en complétant la carte mentale.

"Les Français ont la réputation d'accorder la plus grande importance à ce qu'ils ont dans leur assiette, ce qui suppose de consacrer du temps à préparer et à prendre leurs repas. Certes, notre époque moderne qui subit la mondialisation et les impératifs professionnels tend à modifier certaines habitudes bien ancrées chez les Français. Mais à quelles pratiques gastronomiques et à quels plats sont encore attachés les habitants de l'Hexagone ?"

La pause-déjeuner

.....
.....
.....

Repas = moment de convivialité

.....
.....
.....

L'apéritif



.....
.....
.....
.....

Le pain



.....
.....
.....
.....

**Les habitudes
culinaires
françaises**

Les "grands classiques"

.....
.....
.....

Le fromage



.....
.....
.....

Les desserts nationaux et locaux



.....
.....
.....

Lis maintenant un deuxième texte en ligne "Au fait, ça ressemble à quoi un repas à la française?"

a - Quelles informations supplémentaires apporte-t-il au premier texte ?

.....

.....

b - Lequel des deux textes faut-il lire quand on veut mieux comprendre les traditions culinaires françaises ?

.....

5 - Un chef qui monte



Le nom "Mory Sacko" te dit quelque chose?

Non? Alors lis la mini-bio suivante:

Mory Sacko, 29 ans, est un chef cuisinier révélé au public lors de sa participation à l'émission Top Chef. En septembre 2020, il ouvre son restaurant parisien MoSuke, aux influences africaines, japonaises et françaises. Seulement quelques semaines après l'ouverture, Mory Sacko obtient déjà les récompenses de plusieurs guides gastronomiques, dont une étoile Michelin en janvier 2021. Il est également repris dans le classement des « cinq chefs les plus prometteurs au monde ».

a- Quel est le palmarès de Mory Sacko ?

.....

b - Pour quelles raisons ta curiosité est-elle éveillée ? Ou encore, pourquoi voudrais-tu aller manger dans son restaurant ?

.....

N'hésite pas à jeter un coup d'œil au site du restaurant MoSuke! Il est aussi sur Instagram!

Regarde maintenant la vidéo dans laquelle on en apprend plus sur Mory Sacko.

Cette vidéo provient de la série de vidéos faite autour des leaders de la prochaine génération (Next generation leaders) du Time.

a - Quel propos tient-il sur la différence ?

.....

.....

b- Quelle est / quelles sont ses réactions par rapport à sa première étoile ?

.....

c - Note les éléments de la vidéo qui, selon toi, font de Mory Sacko un représentant parfait de la Next generation :

.....

.....

6 - Les premiers restaurants

Lis les informations suivantes sur l'origine des restaurants.

Le mot restaurant, avec le sens que nous lui connaissons aujourd'hui, a été validé par l'Académie française en 1835. Jusque-là, le "restauran", désigne un plat composé principalement de viande, d'oignons, d'herbes et de légumes. Il s'agit d'un bouillon aux vertus médicinales et digestives qui a pour but de redonner des forces aux personnes faibles, de les "restaurer". Le terme "restaurant" a donc initialement une connotation médicale.

C'est en 1765 que le premier restaurant a ouvert ses portes à Paris, rue des Poulies (actuelle rue du Louvre). Son propriétaire, Mathurin Roze de Chantoiseau, propose un tout nouveau concept: manger sans horaire fixe, en table individuelle et choisir un plat dont le prix est indiqué à l'avance, devant le restaurant.

À cette époque, en France, on ne trouve en effet que des auberges ou des tavernes où l'on peut seulement manger à heure fixe un plat unique, dont le prix n'est pas affiché à l'avance. De plus, la qualité n'est pas toujours bonne. Les personnes qui se rendent dans ces lieux le font avant tout pour se nourrir, et non pas pour apprécier la qualité d'un plat.

La notion de plaisir de manger va devenir essentielle et la gastronomie va alors se développer, et petit à petit se démocratiser. Jusqu'alors, les personnes qui mangeaient très bien en France étaient les membres de la cour à Versailles ou les nobles qui disposaient de leurs cuisiniers personnels.

a- D'après ces infos, quand a été créé le premier restaurant ? Par qui ? Et dans quelles circonstances ?

.....

.....

b - Quelles informations t'ont étonné ?

.....

.....

c - Cite trois informations pertinentes pour comprendre l'invention du restaurant.

.....

.....



Regarde maintenant la vidéo suivante qui parle du film « Délicieux » et de l'histoire du premier restaurant.

a - En quoi consistaient les repas à l'époque ? Donne au moins un exemple.

.....

b - Qui mangeait le mieux ? Selon quelle règle ?

.....

c - Pourquoi a-t-on inventé le concept de "restaurant" ?

.....

d - Pour quelles raisons ce film peut-il aider à mieux comprendre les infos à la page 7 ?

.....

.....

Regarde pour finir la bande-annonce du film "Délicieux". Explique pourquoi tu aimerais voir ou ne pas voir ce film.

Si le sujet de la cuisine française t'intéresse, le film "Les saveurs du Palais" vaut aussi la peine d'être vu. Il est basé sur l'histoire de l'ancien Président français, François Mitterrand, qui avait fait engager une cuisinière personnelle parce qu'il souhaitait retrouver le goût des vrais produits.



7 - Le Guide Michelin

Qui dit gastronomie, dit Guide Michelin, bien évidemment !

Mais au fait, depuis quand ce guide existe-t-il ? Et a-t-il toujours été consacré aux restaurants ?

Suis la petite leçon d'histoire dans la vidéo suivante!

Le Guide Michelin a connu une véritable croissance au début du 20e siècle.

Réponds aux questions suivantes **après ta première écoute.**

Classe les informations en regard de la date donnée.

1 étoile - 2 étoiles - 3 étoiles - apparition des inspecteurs -
début du tourisme - guide offert - guide payant - sans publicités -
voyageurs fortunés

1900

1920

1926

1931

1933

Réponds aux questions suivantes **après ta deuxième écoute.**

a - Les frères Michelin ont développé une stratégie marketing pour vendre plus de pneus : comment s'y sont-ils pris ? Et leur stratégie a-t-elle évolué au fil du temps ?

.....
.....
.....

b - La vidéo présente-t-elle des critiques sur le Guide Michelin ? Lesquelles ?

.....
.....

c - As-tu déjà entendu des critiques sur ce guide ? Lesquelles ? Quelles critiques pourrait-on avoir ? Pas d'idées ? Rends-toi sur Internet et cherche des infos pour répondre à cette question.

.....
.....

d - La vidéo se termine par cette maxime : « Les Français ne mangent pas pour vivre mais vivent pour manger ». Qu'est-ce que cela dit sur la gastronomie et l'art de vivre en France ?

.....
.....

Extrait du film "L'aile ou la cuisse" avec Louis de Funès.

Tu t'en es rendu compte dans la vidéo précédente, la visite des inspecteurs du Guide Michelin est crainte de longue date par les restaurateurs. Dans le film "L'aile ou la cuisse", comédie française à succès de 1976, *Louis de Funès campe justement le directeur d'un guide gastronomique qui entre en guerre contre le patron d'une chaîne de restaurant. C'est la confrontation "**gastronomie - malbouffe**" avant la lettre.

**Louis de Funès est l'un des plus grands acteurs et comiques français. Il a joué dans de nombreux films, dont "Les Gendarmes" ou encore "La Grande Vadrouille".*

Regarde l'extrait suivant dans lequel tu verras Louis de Funès visiter un restaurant.

Réponds ensuite aux questions.

a - D'après le restaurateur, à quelles caractéristiques répond l'inspecteur du Guide ?

.....

b - Et le véritable inspecteur, joué par Louis de Funès, de quels stratagèmes use-t-il ?

.....



Pour la première fois en 2021, le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg a été publié intégralement et uniquement en format numérique!

8 - Et le vin dans tout ça ?

Le titre de la vidéo que tu vas regarder est : 'Quand les enfants pouvaient boire du vin à la cantine'. A ton avis, dans quel pays est-ce que ça peut bien se passer ?

.....
La vidéo est tirée d'une série intitulée "Je t'explique pourquoi". A qui cette série peut-elle bien s'adresser ?

.....
Regarde maintenant **la vidéo** et réponds aux questions.

a - Pour quelles raisons l'alcool était-il autorisé ?

.....
b - Quand les choses ont-elles changé ?

.....
c - Quelles sont les nouvelles propositions au niveau des cantines ? Comment sont-elles accueillies ?

.....
d - Décris le ton de la journaliste ?

.....
e - Peux-tu donner la signification des mots suivants utilisés dans la vidéo ? Aide-toi du contexte. Si tu ne trouves pas tout de suite, fais quelques recherches sur Internet.

La vibe
Le pinard
De la vinasse
Picoler
Un marmot
Un gosse
Péter un câble
La bidoche

Tu as trouvé ? Compare tes réponses!

A quel registre de langue ces mots appartiennent-ils ?

.....
Quel est l'objectif de la présentatrice ?

Peux-tu maintenant affiner ta réponse concernant le public auquel la vidéo est destinée ?

.....
Est-ce, selon toi, une bonne technique pour attirer ce public ?

Les repas français s'arrosent de vin... mais moins qu'avant

La France est réputée pour sa gastronomie et pour son vin. Arrêtons-nous maintenant sur cette boisson enivrante aux codes plus complexes qu'il y paraît.

Voici la carte des régions viticoles de France.

Quelles régions connais-tu?

Et quel(s) vin(s) as-tu déjà eu l'occasion de boire?



Voici à présent quelques chiffres qui permettent de mieux comprendre **l'ampleur de la viticulture en France**. Observe-les et note les questions auxquelles elles apportent une réponse.

La viticulture française



796.000 hectares de vignes en 2020

.....

.....

4,69 milliards de litres produits en 2020



.....

.....

65.000 exploitations viticoles en 2020

.....

.....

2e producteur mondial de vin

1e exportateur mondial de vin

.....

.....

.....

.....

297 millions de bouteilles de champagne vendues en 2020 (dont 155 millions exportées)

.....

.....



14% des vignes sont cultivées en agriculture biologique

.....

.....

3e producteur mondial de vin bio

.....

.....

9 - Quoi qu'il en soit, les Français ne rateraient leur apéro pour rien au monde !

Observe l'infographie sur les Français et l'apéritif. Qu'apprends-tu sur les habitudes en matière d'apéritif ?

Rédige un texte structuré dans lequel tu décris ces habitudes.

Varie les structures et veille à intégrer un maximum d'aspects représentés sur l'infographie.

Les Français et l'apéritif



Pour les Français, l'apéritif c'est ...

- passer un moment convivial (77%)
- manger des produits salés (68%)
- consommer une boisson alcoolisée (53%)

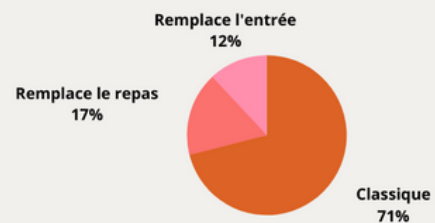
L'apéritif moyen dure 52 minutes et compte 3,6 personnes



Etude ARCANE - 2021

Les types d'apéritif

- apéritif "classique", avant un repas (71%)
- apéritif qui remplace un repas (17%)
- apéritif qui remplace l'entrée (12%)



La durée moyenne de préparation de l'apéritif est de 16 minutes

Par rapport aux dernières années, les Français prennent l'apéritif...

- davantage - 17%
- autant qu'avant - 36%
- moins qu'avant - 47%



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10 - Expressions gourmandes

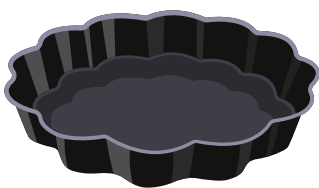
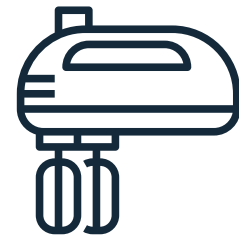
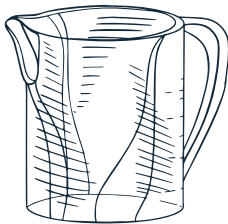
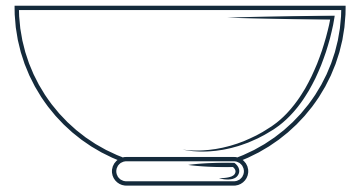
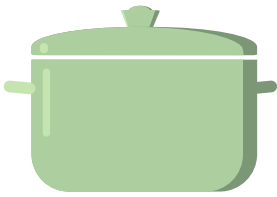
La cuisine est une véritable institution en France, tu l'auras compris. Par conséquent, de nombreuses expressions touchent à la gastronomie. En voici quelques-unes: sauras-tu trouver ce qu'elles signifient? Et sais-tu comment ces expressions se traduisent dans ta langue? Renvoient-elles aussi à la gastronomie ou à un autre aspect culturel?

- | | |
|---|---|
| 1 - Manger sur le pouce | a - ne pas être facile |
| 2 - Mettre les petits plats dans les grands | b - faire un compromis |
| 3 - Sabler le champagne | c - manger rapidement |
| 4 - Faire bonne chère | d - être en forme |
| 5 - manger à la bonne franquette | e - se régaler |
| 6 - Mettre du beurre dans les épinards | f - avoir tout entendu |
| 7 - Ne pas en perdre une miette | g - faire des efforts pour organiser un évènement |
| 8 - Ne pas être de la tarte | h - critiquer une personne en son absence |
| 9 - Avoir du pain sur la planche | i - être content |
| 10 - Casser du sucre sur le dos de qqn | j - célébrer un évènement avec du champagne |
| 11 - Avoir la banane | k - être un avantage supplémentaire, un plus |
| 12 - Avoir la pêche | l - améliorer ses conditions de vie |
| 13 - En faire tout un fromage | m - avoir beaucoup de travail à faire |
| 14 - Couper la poire en deux | n - en faire toute une affaire |
| 15 - Etre la cerise sur le gâteau | o - manger simplement |



11 - Les ustensiles pour la cuisine

Connais-tu les mots qui désignent les objets suivants?



12 - Les fruits et les légumes

Note le noms de tous les fruits et légumes que tu vois sur les photos.



Les fruits

.....

.....

.....

Les légumes

.....

.....

.....



Et connais-tu le nom des principales épices?

.....

.....

.....

13 - Activité langagière et culinaire

Pour clôturer ce dossier, tu vas rédiger une petite critique dans le style de "Tripadvisor".

Tu choisis pour commencer 3 photos: une entrée, un plat principal et un dessert. Voici 3 images pour te donner l'exemple.



L'entrée



Le plat principal



Le dessert

Ensuite, tu inventes un nom pour le restaurant où tu es allé(e) manger. Si tu souhaites écrire une critique basée sur la réalité, c'est également une possibilité.

Consulte les sites comme **Tripadvisor** pour faire le plein d'inspiration!

Voici quelques expressions utiles:



C'était délicieux, succulent
Un vrai régal
C'était bon
La qualité des plats est excellente
Juste magnifique
Une belle découverte
Quelle bonne adresse
Une adresse qui vaut le détour
Cuisine originale
Bon rapport qualité-prix
Service parfait
Large choix
Ambiance conviviale
Vaut son prix
Carte de vin inventive



C'était insipide, dégueulasse (populaire)
C'était sans goût
C'était mauvais
La qualité laisse à désirer
Juste horrible
Restaurant décevant
C'était une déception
A éviter / Passez votre chemin
Rien de spécial
Mauvais rapport qualité-prix
Service très médiocre
Choix limité
Aucune âme
Absolument surfait
Carte de vin banale