

LA GASTRONOMIE



Pendant que certains avalent un sandwich devant leur écran, les Français s'attablent encore pour déjeuner et célèbrent ainsi l'art de bien manger. Entre apéro, fromages, vin et grands classiques, ce dossier te donne les clés pour rédiger ta propre critique gastronomique.

APERÇU



- | | |
|-----------------------------|---------|
| • à table | 2 - 4 |
| • vocabulaire spécifique | 5 - 7 |
| • repas | 8 - 9 |
| • un chef qui monte | 9 |
| • premiers restaurants | 10 - 11 |
| • guide Michelin | 12 |
| • vin | 13 - 15 |
| • apéro | 16 |
| • expressions gourmandes | 17 |
| • ustensiles | 18 |
| • fruits, légumes et épices | 19 |
| • AL: écrire une critique | 20 - 22 |

OBJECTIFS : 03.01 - 03.02 - 03.03 - 03.04 - 03.05 - 03.06 - 03.07 - 03.08



Grammaire à réviser

- les conjugaisons des verbes (SOS)
- l'expression de l'opinion, des sentiments, du jugement et de l'appréciation (p 20 - 22)



Vocabulaire +

- expressions (p 17)
- ustensiles (p 18)
- fruits, légumes, épices (p 19)
- ce qu'on mange (fiche +)

1 - 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 A - 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.



.....

.....

.....

.....

1 B - 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



1 C - 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.



Sondage 2020 - Diplomeo - France





2 - VOC - Comment dit-on en français? Traduis.

1 - het voorgerecht - Ik ga geen voorgerecht nemen.

.....

2 - een mes - Ik heb een mes nodig om mijn vlees te snijden.

.....

3 - het ontbijt - Zij neemt altijd een ontbijt.

.....

4 - (het) bier - Hij drinkt te veel bier.

.....

5 - zoet - Macarons zijn heel zoet.

.....

6 - veganist - Ben jij veganist?

.....

7 - de smaak - Wij houden van die smaak.

.....



3 - VOC - Remplace les mots en gras par leur synonyme.

1 - Qui **fait la cuisine** ce soir?

.....

2 - Est-ce qu'il y a encore **de la soupe**?

.....

3 - Je pourrais avoir une eau **gazeuse**?

.....

4 - Ce repas est **très bon**.

.....



4 - VOC - Remplace les mots en gras par leur contraire.

1 - Cette salade est **très bonne**.

.....

2 - La viande est **tendre**.

.....



5 - VOC - Chasse l'intrus et explique ton choix.

1 - fourchette - saladier - couteau - cuillère

.....

2 - fraise - prune - pomme - carotte

.....

3 - biscuit - sucre - tarte - crêpe

.....

4 - eau - thé - vin - café

.....



6 - VOC - De quel aliment s'agit-il?



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



7 - VOC - Complète les phrases par la traduction d'un des mots donnés.

niet te eten - gezouten - mengen - deksel

- 1 - Ces frites sont vraiment , car elles sont beaucoup trop
- 2 - Pense à mettre un sur la casserole .
- 3 - Tu dois bien le sucre et les œufs.



8 - VOC - Comment dit-on en français? Conjugue correctement les verbes!

8a - koken / eten maken =

- Koken jullie vaak?
- Ik heb gisteren pasta gekookt.

8b - mengen =

- Hij mengde de ingrediënten.
- Ik heb goed gemengd.

8c - eten =

- Laten we eten!
- Ze gaan morgen eten in Brussel.

8d - bakken =

- Hoe heb je het vlees gebakken?
- Zij heeft het vlees niet goed gebakken.

8e - spoelen =

- Spoel eerst de groenten.
- Ik heb de appel gespoeld.

8f - schillen =

- Ik heb net een komkommer geschild.
- Schil de groenten!



9 - A chaque moment de la journée un repas

9 A - 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

.....

.....

.....

Les habitudes culinaires françaises



Le pain

.....

.....

.....



Les "grands classiques"

.....

.....

.....

Le fromage

.....

.....

.....



Les desserts nationaux et locaux

.....

.....

.....



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

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

.....

.....

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

.....

10 - Un chef qui monte



10 A - Le nom "Mory Sacko" te dit quelque chose? Non? Alors lis la mini-bio suivante:



Mory Sacko, né en 1992, 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 ».

1 - Quel est le palmarès de Mory Sacko ?

.....

2 - 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!



10 B - 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.

1 - Quel propos tient-il sur la différence ?

.....

.....

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

.....

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

.....

.....

11 - Les premiers restaurants



11 A - 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.

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

2 - Quelles informations t'ont étonné ?

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





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

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

.....

2 - Qui mangeait le mieux ? Selon quelle règle ?

.....

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

.....

4 - Pour quelles raisons ce film peut-il aider à mieux comprendre les infos à la page 9 ?

.....

.....

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.



12 - 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 : On vous raconte la VRAIE histoire du guide Michelin du pneu aux étoiles !** (Konbini)



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

Réponds aux questions sur son origine et son évolution.

1 - Au départ, quelles infos pouvait-on lire dans le guide Michelin ? A quel public s'adressait-il et dans quel but ?

.....

2 - Pourquoi a-t-on élargi le contenu du guide ? Quelles nouvelles infos pouvait-on y trouver ?

.....

3 - Explique la phrase: "Le guide est devenu **premium**."

.....

4 - Dans la vidéo, on utilise des mots plutôt populaires. Explique les mots suivants:

- (ne pas) kiffer:
- casser la croûte:
- valoir le coup:
- le taf:

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



12 B - 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.

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

.....

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

.....

13 - Et le vin dans tout ça ?



 **13 A** - 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.

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

.....

2 - Quand les choses ont-elles changé ?

.....

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

.....

4 - Décris le ton de la journaliste ?

.....

5 - 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 ?

6 - Quel est l'objectif de la présentatrice ?

.....

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

.....

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

.....

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

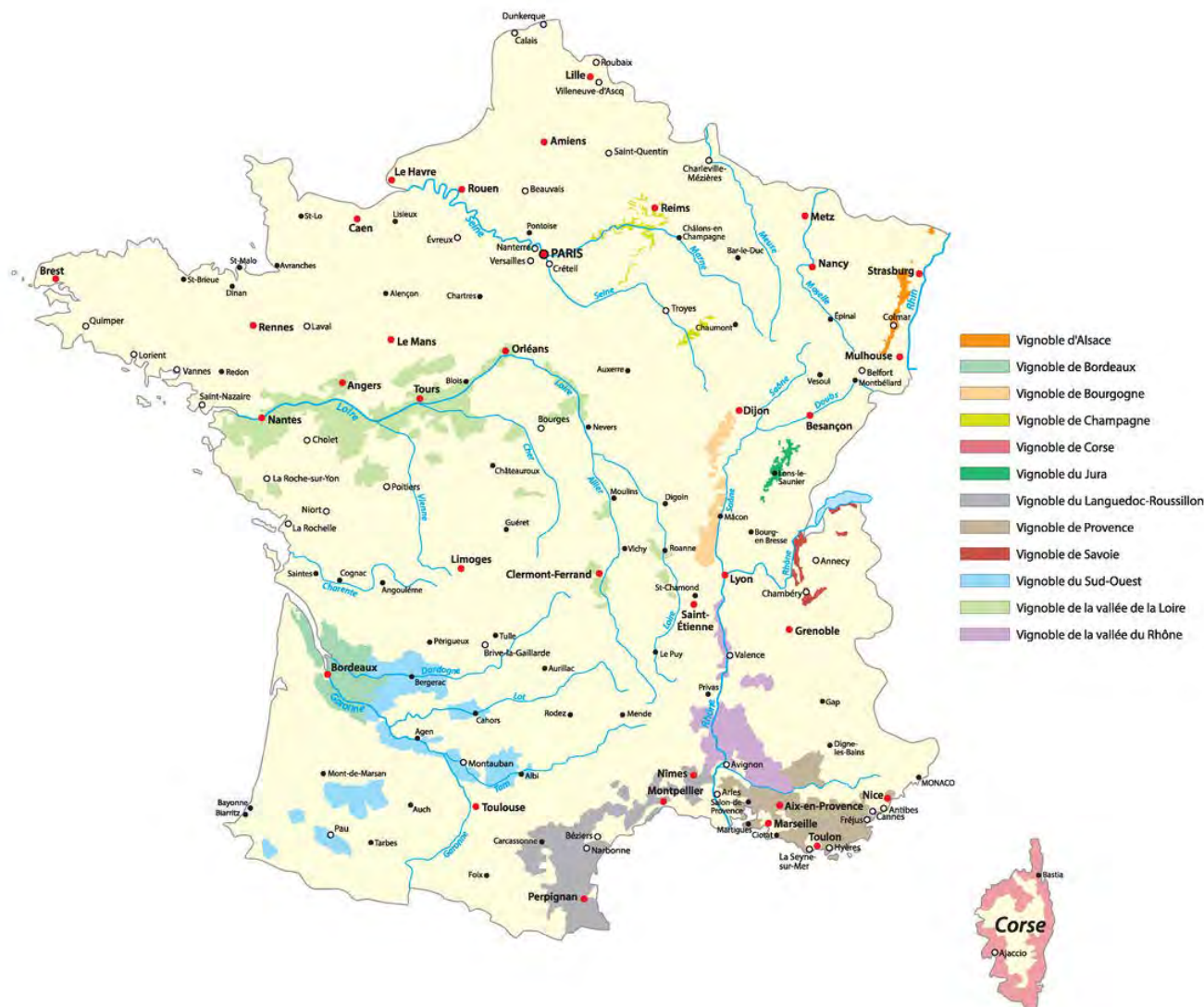
La France est réputée pour sa gastronomie et pour son vin. Arrêtons-nous maintenant sur cette boisson enivrante aux codes plus complexes qu'il y paraît.



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?





13 C - 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

1er exportateur mondial de vin

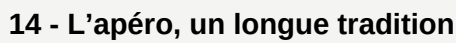
297 millions de bouteilles de champagne vendues en 2020 (dont 155 millions exportées)



14% des vignes sont cultivées en agriculture biologique

3e producteur mondial de vin bio

Infos du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - France - 2020



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

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



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%





15 - 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?

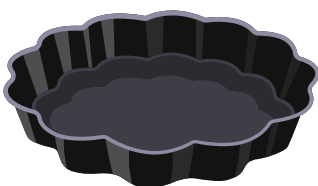
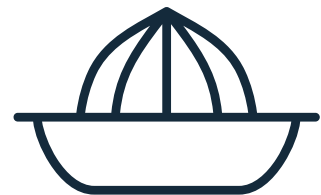
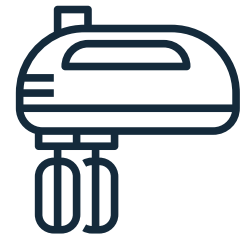
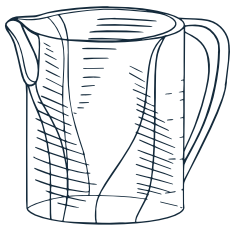
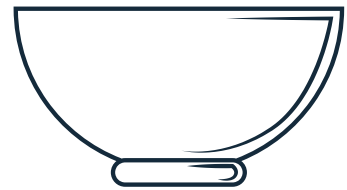
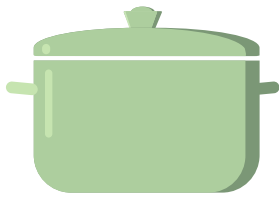
- | | |
|---|---|
| 1 - Manger sur le pouce | a - ne pas être facile |
| 2 - Mettre les petits plats dans les grands | b - faire un compromis |
| 3 - Sabler le champagne | c - manger rapidement |
| 4 - Faire bonne chère | d - être en forme |
| 5 - manger à la bonne franquette | e - se régaler |
| 6 - Mettre du beurre dans les épinards | f - avoir tout entendu |
| 7 - Ne pas en perdre une miette | g - faire des efforts pour organiser un événement |
| 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 événement 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 |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15



16 - Les ustensiles pour la cuisine

Connais-tu les mots qui désignent les objets suivants?





17 - 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 herbes et épices / condiments? Choisis parmi les propositions:

le persil - le romarin - la cannelle - l'anis étoilé - le laurier - le poivre - le sel - le basilic

1 =	5 =
2 =	6 =
3 =	7 =
4 =	8 =



18 - 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

Ecris une critique dans le style de "Tripadvisor".

Respecte les instructions suivantes:

- Tu **écris une critique** après une visite au restaurant.
- Tu commences ton texte par une **phrase d'introduction** et tu termines par une **phrase de conclusion**.
- Tu décris **3 plats** (entrée - plat principal - dessert).
- Ton texte compte entre **12 et 15 lignes**.
- Ton texte est bien **structuré** (connecteurs: d'abord - ensuite - puis - de plus - pour finir - ...).
- Tu utilises le **voc de la gastronomie et les expressions** à la page 21.

Voici quelques exemples:



Sarah C.

6 3

●●●●○ Avis écrit le 5 décembre 2021 par mobile

Rapport qualité /prix assez cher !on s'attendait à beaucoup mieux vu les avis enthousiastes laissés par les internautes

C'était bon mais rien qui ne justifie un plat si cher vu la taille de l'assiette ! Il faut compter en plus pour l'accompagnement 5 euros !

C'était long en plus !

Mon fils a pris du poulet qui au niveau de la présentation et du goût ne cassait pas les briquettes ! Je fais mieux étant une cuisinière qui se débrouille pas mal !

Voilà ! En conclusion : normal mais pas l'extase et surtout prix trop élevé par rapport au contenu de l'assiette !

[Afficher moins](#)

Date de la visite : décembre 2021



Anna45600-95
Fontenay-en-Parisis,
France

6 6

●●●●● Avis publié ; il y a 4 semaines par mobile

Parfait

Nous sommes allés dans ce restaurant qui était proche de la Tour Eiffel. Accueil parfait en anglais puis voyant que nous étions français, la serveuse adéquate est venue prendre notre commande.

Rien à dire tout était parfait, choix de boissons, le repas, mes amis ont pris des hamburgers et se sont régales, j'ai pris un tacos avec du porc effiloché (une merveille)

Je recommande vivement

[Afficher moins](#)

Date de la visite : août 2022



X6081FXjuliep
Paris, France

2

●●●●○ Avis écrit le 21 mars 2022

Une super trouvaille!

Nous y avons diné entre amies il y a peu et avons passé une excellente soirée. Toute l'équipe hyper souriante et très sympa (on vous offre un petit digestif délicieux en fin de repas), le service adorable. On ne sait pas quoi choisir sur la carte car tout donne envie. C'est très copieux (nous avons pris entrée / plat) mais on s'est vraiment régalé avec des plats originaux, gourmands mais sains avec de bons produits. Le cadre est très sympa, on a même envie de se poser au bar avant ou après le dîner. Bref, je recommande sur tous les points. Bravo!

[Afficher moins](#)

Date de la visite : mars 2022

Grille d'évaluation

L'élève

- a écrit une critique de 12 à 15 lignes après une visite au restaurant
- a intégré la description de 3 plats (entrée - plat principal - dessert)
- veille à l'emploi correct de la grammaire et du vocabulaire

L'élève met en place les stratégies apprises et

- a structuré son texte à l'aide de connecteurs
- a utilisé le vocabulaire spécifique de la gastronomie
- a exprimé son appréciation en utilisant de bonnes expressions

L'élève dispose de connaissances de base suffisantes (B1)

- phrases bien construites
- verbes bien conjugués
- pas de fautes dans le genre des mots
- pas de fautes fréquentes



Feed-back du prof :

.....

.....

.....

.....

Bingo

La gastronomie



Mots clés	Mots clés	Mots clés	Grammaire pratique	Idées à commenter
le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner	les légumes: une carotte, un haricot, des épinards, un poireau , ...	l'eau plate, l'eau gazeuse, le soda, le jus	l'expression de l'opinion : je pense que / à mon avis + indicatif	citer quelques plats typiques / spécialités françaises
l'entrée, le plat, le dessert	les épices: le sel, le poivre, le thym, l'origan, le piment, ...	le vin, le champagne, le vin mousseux la bière	l'expression des sentiments : je suis étonné(e) que / je regrette que + subjonctif	l'alimentation des jeunes: pescetariens, végétariens, flexitariens, omnivores
cuisiner, faire la cuisine, préparer le repas	les pâtes, le yaourt, la confiture, le fromage, le beurre	C'est délicieux / bon ↔ C'est infect / dégoûtant	l'expression de la quantité	expliquer l'origine des restaurants
les couverts: un couteau, une fourchette, une cuillère	les céréales, la farine, le sucre, le pain, le gâteau	omnivore, flexitarien, végétarien, végan	les connecteurs	parler de la tradition de l'apéro en France
les fruits: le citron, l'orange, la poire, la cerise, la fraise, ...	la viande, la volaille, le poisson	le régime sans gluten, le régime sans lactose	les conjugaisons	parler de tes préférences en matière d'alimentation