

**EXPLOITATION DU DOSSIER P. 52-61****NIVEAU: B2, ADULTES ET ADOLESCENTS****DURÉE: 2 HEURES****OBJECTIFS**

- Approfondir, par la pratique, le dossier consacré à la gastronomie française. S'exprimer en public, présenter un point de vue, le défendre, prendre en compte les arguments des autres

**MOTS-CLÉS**

- France, gastronomie, cuisine, patrimoine, tradition, recette.

# LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, TRADITION ET MODERNITÉ

La gastronomie française est réputée dans le monde entier. Les Français eux-mêmes s'y intéressent. Ils veulent une nourriture saine et savoureuse. Le dossier consacré à la gastronomie française est l'occasion de faire le point sur cette question. Après l'avoir lu, les apprenants répondront à quelques questions et participeront à un jeu de rôle qui les amènera à prendre la parole en public.

**FICHE ENSEIGNANT****SENSIBILISATION**

En groupe-classe, posez les questions suivantes: Vous intéressez-vous à la gastronomie? Pensez-vous nécessaire, pour découvrir une autre culture, de goûter sa cuisine?

Distribuer les différents articles du dossier et la fiche apprenant.

**SOLUTIONS****INTRODUCTION**

1) Voici quelques plats traditionnels français. Le cassoulet, spécialité du Sud-Ouest à base de haricots blancs et de viande de porc. Le bœuf bourguignon, un plat où la viande est cuisinée avec du vin rouge.

2) Le repas gastronomique des Français comporte les éléments suivants: apéritif, entrée, plat de poisson et/ou de viande accompagné de légumes, fromage, dessert, digestif. Il s'agit d'un repas de fête, accompagné de vins.

3) Sur une table française, le pain et le vin figurent toujours en bonne place.

**LE PHÉNOMÈNE DES CHEFS**

1) Le chef, ou chef cuisinier, est responsable de la confection des plats. Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Alain Passard, Anne-Sophie Pic ou encore Michel Troisgros sont des chefs français très connus.

2) L'émission télévisée Top chef existe depuis 2009. Il s'agit d'un concours destiné aux cuisiniers professionnels. À l'issue de plusieurs épreuves, un jury réunissant 4 grands chefs désigne le vainqueur.



3) Voici quelques liens vers des pages éditées par des grands chefs cuisiniers français:

Sites Web: Michel Bras: [www.bras.fr](http://www.bras.fr), Anne-Sophie Pic: [www.anne-sophie.pic.com](http://www.anne-sophie.pic.com)

Instagram: Alain Passard: [https://www.instagram.com/alain\\_passard/?hl=fr](https://www.instagram.com/alain_passard/?hl=fr)

**LES NOUVELLES TENDANCES DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

1) Pour des raisons écologiques, consommateurs et restaurateurs privilégient les produits locaux et de saison. Ils tentent aussi de réduire les déchets en cuisinant toutes les parties d'un produit. Les régimes végétariens et vegans, qui ont un impact moindre sur les ressources de la planète, sont en plein essor.

2) Dans une brasserie, il est possible de boire ou de manger à peu près à n'importe quelle heure, sans nécessairement réserver sa place. Depuis une vingtaine d'années, des chefs étoilés s'intéressent à ce concept. Alain Ducasse, par exemple, a ouvert une brasserie au cœur de Paris.

3) À Paris comme en province, il est désormais possible de s'inscrire à un cours de cuisine collectif. La séance dure de deux à trois heures. Et bien sûr, l'apprenti choisit le menu qu'il cuisinera.



## FICHE APPRENANTS



Après avoir parcouru les articles du dossier, et en vous appuyant sur vos connaissances, répondez aux questions individuellement avant de mettre vos réponses en commun.

## INTRODUCTION

- 1) Pouvez-vous citer quelques plats traditionnels français ?
- 2) Le repas des Français est inscrit par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010. Sauriez-vous citer quelques éléments qui le composent ?
- 3) Que trouve-t-on toujours sur une table française ?

## LE PHÉNOMÈNE DES CHEFS

- 1) Pouvez-vous expliquer ce qu'est un chef ? Sauriez-vous citer quelques chefs français ?
- 2) Les grands chefs et leur créativité sont encouragés et soutenus par les médias. Avez-vous déjà regardé un programme télévisé comme Top chef ? Ou un autre ? Pouvez-vous le présenter ?
- 3) Les grands chefs français publient des livres de recettes. Ils sont aussi présents sur internet et les réseaux sociaux. Trouvez-vous ces publications utiles ?

## LES NOUVELLES TENDANCES DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

- 1) La gastronomie française n'est pas figée. Connaissez-vous les tendances de 2019 ? Quels produits sont à la mode ? Et pourquoi ?
- 2) Pouvez-vous dire ce qui différencie une brasserie d'un restaurant ? Pensez-vous que les grands chefs s'intéressent à ce type d'établissement ?
- 3) Les cours de cuisine sont très à la mode en France. Savez-vous comment cela se passe ?



▲ 4 plats typiques de la cuisine française : les escargots de Bourgogne, la fondue savoyarde, la quiche lorraine et le cassoulet du Sud-Ouest.



## JEU DE RÔLE (DURÉE 1 HEURE)

## Situation A

*Dialogue entre un jeune chef et ses amis*

Vous êtes : le jeune chef, vous êtes très créatif. Vous travaillez depuis une dizaine d'années dans un restaurant renommé.

Votre objectif : vous voulez maintenant faire connaître vos créations culinaires et vous ne savez pas comment faire. Vous demandez conseil à des amis.

Le reste de la classe représente les amis du jeune chef. Que lui conseillent-ils ? Ouvrir son restaurant ? Participer à des émissions télévisées ? Publier un livre de recettes ? Créer un blog ?

## Situation B

*Dialogue entre amateurs de bonne cuisine et le chef cuisiner d'une brasserie.*

Vous êtes : un chef qui cuisine dans une brasserie

Votre objectif : convaincre vos interlocuteurs de prendre un repas dans votre établissement. Vous expliquez que les plats sont préparés sur place, que le personnel est très qualifié, que les prix sont moins élevés qu'au restaurant etc.

Le reste de la classe joue les amateurs de bonne cuisine.

## Situation C

*Dialogue entre un chef cuisiner et ses clients.*

Vous êtes : le chef.

Votre objectif : faire comprendre pourquoi vous créez de nouvelles recettes. Vous aimez imaginer de nouvelles associations de goûts, etc.

Le reste de la classe joue le rôle des clients du restaurant. Ils ont beaucoup aimé le repas mais ont découvert, sur le menu, des plats inconnus.

Vous avez entre 20 et 30 minutes pour préparer votre discours (en fonction du nombre de groupes). Ensuite, vous prendrez la parole devant la classe qui jouera le rôle décrit dans votre scénario. Vous vous présenterez, ferez votre discours et ensuite proposerez à votre auditoire de vous poser des questions.