

Un vrai cordon bleu

03



DOSSIER 01

Les cuisines locales



CULTURE(S) ET SOCIÉTÉ(S)

- la gastronomie des outre-mer
- la cuisine camerounaise
- les nouvelles tendances en cuisine

GRAMMAIRE

- le pronom *en*
- exprimer la progression (*de moins en moins, de plus en plus*)
- les pronoms interrogatifs *lequel, laquelle...*

COMMUNICATION

- parler d'un plat (origine, ingrédients, cuisson...)
- parler d'une mode culinaire
- décrire un plat

LEXIQUE

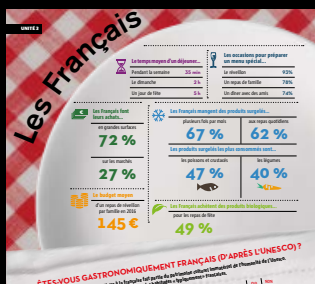
- les spécialités culinaires locales
- les modes de cuisson et préparation

DÉFI #01

FAIRE SA CARTE D'IDENTITÉ CULINAIRE

DOSSIER 02

La gastronomie française



CULTURE(S) ET SOCIÉTÉ(S)

- les Français à table
- la dégustation d'un plat avec ses cinq sens
- le marché de Rungis

GRAMMAIRE

- l'impératif (rappel) et la place des pronoms
- les verbes et les expressions pour donner un avis (*trouver que, penser que...*)

COMMUNICATION

- parler de ses habitudes alimentaires
- qualifier un plat
- donner un avis

LEXIQUE

- les cinq sens
- les goûts et les textures
- les adverbes d'intensité (*un peu, assez, très, trop...*)

DÉFI #02

CRÉER SON GUIDE CULINAIRE



DÉFI #03 NUMÉRIQUE
espacevirtuel.emdl.fr

LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER



Chaque année, depuis 2014, on découvre une autre cuisine française au Salon de la gastronomie des outre-mer. Il dure trois jours et présente les spécialités gastronomiques de trois océans. Au menu : une cuisine épicée, de délicieux fruits tropicaux et d'excellents poissons frais. Voici une présentation de quelques plats typiques de ces territoires.



PHONÉTIQUE
Le son [g]

5



LE TOURMENT
D'AMOUR

LA GUADELOUPE

- Le *tourment d'amour* est une tartelette à la noix de coco, à manger en dessert ou au goûter.
- Le *planteur*, un cocktail à base de rhum des Antilles, de jus de fruits, de citron et de sucre.

océan
Atlantique

LA RÉUNION

- Le *cari* est le plat traditionnel, à base de viande ou de poisson, de tomates, d'ail et d'oignons. Il est toujours accompagné de riz et de légumes secs.
- Le *rougail saucisses* ou *rougail morue* est un plat à base de saucisses ou de morue et de sauce épicée (le rougail), servi avec du riz.



LE ROUGAIL

océan
Indien



LES ACCRAS

LA MARTINIQUE

- Les *acras* de poisson ou de crevette sont de délicieux beignets frits, servis en entrée.
- La *sauce chien* est une sauce typique à base d'oignons, de citron vert et d'herbes, qui accompagne de la viande grillée.

Ah bon ?!

Les **outre-mer** sont des territoires français éloignés de la France et situés en Amérique, en Océanie, dans l'océan Indien et en Antarctique. On parle également de **DROM-COM** (départements, régions et collectivités d'outre-mer).



Témoignages

Des visiteurs du salon parlent de la gastronomie des outre-mer.



Nadjah



Madji



Catherine



LE BOUGNA

LA NOUVELLE-CALÉDONIE

- Le *bougna* est un plat traditionnel avec de la viande ou du poisson et des patates douces au lait de coco. Il est cuit dans des feuilles de bananier, dans un four sous terre.
- Les *achards*, servis en entrée ou en accompagnement d'un plat, sont des légumes cuits avec des épices, de l'huile et du vinaigre.

océan
Pacifique

LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

- Le *poisson cru à la tahitienne* cuisiné avec du lait de coco est excellent.
- Le *chao mein*, un plat de nouilles asiatiques, est aussi très populaire à Tahiti.



LE CHAO-MEIN

Avant de lire

1. Lisez le titre du document et observez la carte. Que signifie « outre-mer » ? Faites des hypothèses en classe.
2. Retrouvez les départements et territoires des outre-mer sur la carte de la francophonie pages 162-163.

Lire, comprendre et réagir

3. Lisez l'encadré *Ah bon ?!* pour vérifier vos réponses des activités précédentes.
4. Lisez l'introduction et observez les photos. Est-ce que vous avez envie de découvrir la gastronomie des outre-mer ? Pourquoi ?
 - *Oui, parce que j'aime bien la cuisine épicée!*
5. Lisez les descriptions des plats. Quelle spécialité voudriez-vous goûter ?
 - *Je voudrais goûter le poisson cru à la tahitienne. Ça a l'air très bon!*
6. Quels sont les points communs entre ces différentes gastronomies ?
7. Complétez le tableau avec des exemples de plats à partir du document.

des entrées	
des plats	
des sauces	
des desserts	
des accompagnements	
des boissons	

Écouter, comprendre et réagir

8. Écoutez les témoignages des visiteurs du salon. Cochez les mots que prononcent les personnes interrogées.

	Nadjah	Madji	Catherine
multiculturel			
crevettes			
lait de coco			
vin			
fruits exotiques			
poisson cru			
végétarien			
épices			

9. Réécoutez, puis choisissez un témoignage. Reformulez-le à l'aide des mots de l'activité précédente.

Mon panier de lexique



Quels mots de ces pages voulez-vous retenir ? Écrivez-les.

Avant de lire

1. Mangez-vous parfois dans des restaurants qui proposent des spécialités d'autres pays? Échangez en classe.
 - *Parfois, avec mes collègues, on déjeune dans un restaurant chinois parce que c'est copieux et pas cher.*
2. Observez les photos du document. Reconnaissez-vous les ingrédients des spécialités présentées? Faites une liste.



CONTACT - PRIX - MENU DÉTAILLÉ - GASTRONOMIE



La Crevette Dorée

Notre restaurant

La Crevette Dorée vous accueille dans un décor camerounais typique pour découvrir une cuisine authentique et savoureuse. En famille ou entre amis, notre chef vous prépare ses meilleurs plats. Venez goûter nos spécialités!

Un peu d'histoire



Au ^{XIV}^e siècle, les explorateurs portugais arrivent au fleuve Wouri et l'appellent *Rio dos Camarões*, c'est-à-dire la rivière des crevettes parce qu'ils en trouvent beaucoup dans ce fleuve. Le nom du pays, Cameroun, vient de cette histoire.

Aujourd'hui, les crevettes sont encore très consommées dans le pays. Les Camerounais continuent à en pêcher et à en manger, sautées à l'ail ou grillées. Un délice!

Les spécialités camerounaises

Les Camerounais consomment régulièrement du **ndolé**, un légume typique qui ressemble aux épinards. On en trouve dans plusieurs plats de viande ou de poisson du même nom, souvent accompagné de riz. Les **soyas**, des brochettes de bœuf marinées aux épices et cuites au feu de bois, sont aussi très populaires. On peut en acheter facilement dans la rue. Un autre classique de la cuisine camerounaise pour les grandes occasions est le **poulet DG** (comme directeur général), un plat à base de poulet frit, souvent servi avec des bananes plantain et des légumes.



les crevettes à l'ail



le ndolé



les soyas



le poulet DG

Lire, comprendre et réagir

3. Lisez le document. Avez-vous envie de goûter les spécialités camerounaises ?
4. Vérifiez et complétez votre liste de l'activité 2. Ces ingrédients sont-ils populaires dans votre région ou pays ?

Travailler la langue

5. Retrouvez dans le document les participes passés des verbes suivants.

LES VERBES DE LA CUISINE

- sauter :
- griller :
- mariner :
- cuire :
- frire :

→ CAHIER D'EXERCICES P. 23 – EXERCICES 6, 7

6. Voulez-vous connaître d'autres mots pour décrire un plat ou sa préparation ?

- Comment on dit « al vapore » en français ?
- À la vapeur !

7. Repérez les phrases avec le pronom **en** dans le document. Reformulez ces phrases sans utiliser le pronom.

Ils **en** trouvent beaucoup dans le fleuve. → *Ils trouvent beaucoup de crevettes dans le fleuve.*

8. Complétez le tableau à l'aide du document et de l'activité précédente.

LE PRONOM EN

Le pronom **en** remplace un complément introduit par **de** (**des**, **du** ou **de la**).

Ex.: *On **en** trouve dans plusieurs plats. (du ndolé)*

Il peut aussi remplacer un nom introduit par une expression de quantité.

Ex.: *Ils **en** trouvent **beaucoup** dans ce fleuve. (beaucoup de crevettes)*

Le pronom **en** est placé le verbe conjugué.

Ex.:

Quand il y a deux verbes, le pronom **en** est placé devant le verbe à l'infinitif.

Ex.:

❗ Dans les phrases négatives, **ne** devient **n'** devant **en**.

Ex.: *De la viande ? Je **n'en** mange jamais !*

→ CAHIER D'EXERCICES P. 24 – EXERCICES 8, 9

Écouter, comprendre et réagir

9. Écoutez la conversation entre un serveur et un couple au restaurant. Que vont-ils manger ? Écrivez leurs menus.

- L'homme :
- La femme :

Produire et interagir

10. Faites la liste des aliments et des plats que vous aimeriez goûter un jour, à l'aide d'un dictionnaire si nécessaire. Puis échangez en petits groupes.

— *Des cuisses de grenouilles, du caviar russe...*

11. Complétez la fiche sur vos goûts alimentaires, à l'aide d'un dictionnaire si nécessaire. Puis échangez avec un/e camarade.

Comment mangez-vous ces aliments ?

- le poisson :
- les pommes de terre :
- la viande :
- les pâtes :
- les légumes :
- les fruits :

- *Comment tu manges le poisson ?*

◦ *Souvent je le mange frit, avec du citron et accompagné d'une salade.*

12. Pensez à un plat que vous aimez beaucoup. Décrivez-le à un/e camarade (nom, ingrédients, accompagnement...). Il/Elle peut vous poser des questions.

• *Ça s'appelle la « parmigiana di melanzane ». Dedans, il y a des aubergines frites, de la mozzarella, du persil...*

13. Quel est le plat le plus typique de votre région ? Présentez-le à la classe.

• *Dans ma région, on fait des « manti », des raviolis à la viande. On en mange avec une sauce à base de yaourt et d'ail. C'est délicieux !*

14. Préparez des devinettes comme dans l'exemple, puis posez-vous des questions à deux.

• *Les Turcs en boivent dans de petits verres !*

◦ *Du thé ?*

15. Lisez la fiche. Puis, à deux, posez-vous des questions pour savoir si vous mangez comme Kate.

• *Et toi, David, tu manges de la salade ?*

◦ *Oui, j'en mange tous les jours.*



Le profil alimentaire de Kate

- de la salade
- de la soupe
- des yaourts
- du tofu
- de la glace
- des bonbons et du chocolat

Avant de lire

1. Connaissez-vous des nouvelles tendances culinaires? Échangez en classe.

 • J'ai goûté la cuisine moléculaire de Ferran Adrià.

RESTAURATION

LES NOUVELLES TENDANCES EN CUISINE

Les nouvelles tendances de la restauration en France vous intéressent ? Découvrez-en six qui sont de plus en plus populaires. Lesquelles allez-vous adopter ?



1

DES LÉGUMES ANCIENS À REDÉCOUVRIR

Les légumes anciens sont à la mode dans de nombreux restaurants ! Le panais, le topinambour ou le pâtisson, lequel va devenir votre préféré ?



2

DES TRADITIONS À MÉLANGER

De plus en plus de chefs nous proposent des recettes fusion : des plats qui mélangent les gastronomies traditionnelles de plusieurs pays. Alors, fusion franco-vietnamienne, franco-brésilienne ou franco-anglaise, laquelle allez-vous goûter ?



3

DES BOLS À COMPOSER

Composez vous-même vos plats dans de grands bols. À partir d'un ingrédient de base (de la salade, du riz ou des pâtes), complétez votre bol avec différents produits frais. Lesquels allez-vous choisir ?



4

DES RESTES À RECYCLER

On gaspille de moins en moins grâce à la cuisine des restes. Le *trashcooking* consiste à utiliser tous les ingrédients de son réfrigérateur et à ne rien gaspiller. Pour les restaurants, c'est aussi une façon de faire des économies et de réaliser de délicieuses créations.



5

DES FLEURS À MANGER

Cette pratique très ancienne est de plus en plus fréquente. Il s'agit de proposer des plats avec des fleurs comestibles. C'est beau et bon pour la santé. Pouvez-vous imaginer des plats aux couleurs de l'arc-en-ciel, à base de tulipes, de roses ou de violettes ?



6

UN SEUL PRODUIT À DÉCLINER

De plus en plus de restaurants proposent des menus à base d'un ingrédient principal. Par exemple, le fromage : une salade de chèvre en entrée, une tarte aux courgettes et au fromage de chèvre en plat, et un cheesecake en dessert.

Lire, comprendre et réagir

2. Lisez les titres des six paragraphes. À votre avis, quel est le contenu de chaque paragraphe?
3. Lisez l'article et comparez avec vos hypothèses de l'activité précédente.
4. Ces tendances existent-elles chez vous? Quelles tendances avez-vous envie d'essayer? Échangez avec un/e camarade.
- *J'aimerais goûter la cuisine des restes car j'ai déjà cette habitude à la maison.*

Travailler la langue

5. Complétez le tableau à l'aide de l'article.

EXPRIMER LA PROGRESSION

Pour exprimer une diminution ou une augmentation constante, on utilise :

- **de moins en moins** ou **de plus en plus**
+ adjectif ou adverbe.

Ex. :

- **de moins en moins de** ou **de plus en plus de**
+ nom.

Ex. :

- verbe + **de moins en moins** ou **de plus en plus**.

Ex. :

→ CAHIER D'EXERCICES P. 24 – EXERCICES 10, 11

6. Comment traduisez-vous ces expressions dans votre langue ou dans les langues que vous connaissez?
7. Observez ces phrases extraites de l'article. Associez les mots en gras à ce qu'ils remplacent.

- Lesquelles allez-vous adopter? Quels produits frais?
- Lequel va devenir votre préféré? Quelles nouvelles tendances?
- Laquelle allez-vous goûter? Quel légume ancien?
- Lesquels allez-vous choisir? Quelle cuisine fusion?

Travailler la langue

8. Complétez le tableau à l'aide de l'article et de l'activité précédente.

LES PRONOMS INTERROGATIFS LEQUEL, LAQUELLE

On utilise les pronoms interrogatifs pour interroger sur l'identité de quelqu'un ou quelque chose déjà nommé. Ils s'accordent en genre et en nombre avec le nom qu'ils remplacent.

	MASCULIN	FÉMININ
SINGULIER	<i>lequel</i>	
PLURIEL		

→ CAHIER D'EXERCICES P. 24-25 – EXERCICES 12, 13

9. Ces pronoms interrogatifs existent-ils dans votre langue?

- *En hongrois, on utilise le même mot pour dire «quel» et «lequel»: «melyik».*

Produire et interagir

10. Pensez à votre alimentation de ces dix dernières années. Comment a-t-elle évolué? Complétez un tableau comme dans l'exemple, puis échangez avec un/e camarade.

De moins en moins (de)	De plus en plus (de)
<i>manger au restaurant</i>	<i>acheter des produits bio</i>

- *Je mange de moins en moins au restaurant, mais j'achète de plus en plus de produits bio.*

11. À deux, tapez les mots-clés des étiquettes sur un moteur de recherche. Montrez les photos que vous trouvez à un/e camarade et demandez-lui quel plat il aimerait goûter.

sandwich fusion	salade de fleurs comestibles
dessert moléculaire	légumes anciens

- *Regarde ces photos de sandwiches. Lequel tu aimerais goûter? Celui-ci, à droite.*

12. En petits groupes, échangez sur les nouvelles tendances et les modes gastronomiques dans votre ville ou votre pays.

- *À Budapest, il y a de plus en plus de restaurants de hamburgers, parce qu'il y a de plus en plus de touristes.*

DÉFI #01
FAIRE SA CARTE
D'IDENTITÉ CULINAIRE



Vous allez présenter votre carte d'identité culinaire avec trois ou quatre plats qui ont une signification personnelle.

- Choisissez trois catégories parmi les étiquettes.

un plat de ma grand-mère / mon grand-père

un dessert irrésistible

une soupe pour les jours d'hiver

un plat qui signifie «famille»

un plat qui signifie «amitié»

un plat qui signifie «amour»

...

- Pour chaque catégorie, complétez une fiche comme dans l'exemple.
► Présentez votre carte d'identité culinaire à la classe.



Un dessert irrésistible :
La mousse aux trois chocolats

Description : c'est une délicieuse mousse à base de chocolat blanc, chocolat au lait et de chocolat noir. Elle peut être accompagnée d'un coulis de framboise.

Ma relation avec ce plat : c'est une recette de ma mère. Elle la cuisine toujours pour mon anniversaire ou celui de mes enfants.

Les Français



Le temps moyen d'un déjeuner...

Pendant la semaine	35 min
Le dimanche	2 h
Un jour de fête	5 h



Les occasions pour préparer un menu spécial...

Le réveillon	93%
Un repas de famille	78%
Un dîner avec des amis	74%



Les Français font leurs achats...

en grandes surfaces

72 %

sur les marchés

27 %



Les Français mangent des produits surgelés...

plusieurs fois par mois

67 %

aux repas quotidiens

62 %

Les produits surgelés les plus consommés sont...

les poissons et crustacés

47 %



les légumes

40 %



Le budget moyen

d'un repas de réveillon par famille en 2016

145 €



Les Français achètent des produits biologiques...

pour les repas de fête

49 %

ÊTES-VOUS GASTRONOMIQUEMENT FRANÇAIS (D'APRÈS L'UNESCO)?

Depuis 2010, le repas gastronomique à la française fait partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. Répondez à ces questions et découvrez si vous avez des habitudes « typiquement » françaises.

Quand vous mangez...

	OUI	NON
Vous aimez manger assis à table (et non debout)?		
Vous aimez passer beaucoup de temps à table?		
Vous buvez du vin?		
Vous mangez du pain?		
Vous aimez regarder et sentir les plats?		

Quand vous cuisinez...

	OUI	NON
Vous achetez des produits locaux?		
Vous achetez au marché et non au supermarché?		
Vous aimez tester de nouvelles recettes?		
Vous détestez les plats préparés?		

Quand vous recevez des invités...

	OUI	NON
Vous mangez les plats dans cet ordre : entrée, plat, fromage, dessert?		
Vous servez la salade verte après le plat principal?		
Vous proposez à vos invités un apéritif avant le repas?		
La décoration de la table est très importante?		

Résultats :

- Vous avez une majorité de **OUI** : vous mangez à la française. Vous êtes déjà un/e connaisseur(euse) des coutumes et de l'art culinaire français. Bravo !
- Vous avez autant de **OUI** que de **NON** : vous connaissez la gastronomie française, mais vous êtes ouvert/e à d'autres cultures gastronomiques.
- Vous avez une majorité de **NON** : le repas gastronomique français est un mystère pour vous... Peut-être avez-vous d'autres intérêts ?

À table



Témoignages

Des Français parlent de leurs achats alimentaires.



Annick



Daniel



Andry

Avant de lire




1. Connaissez-vous les habitudes des Français quand ils sont à table ?
 - *Je crois que les Français mangent beaucoup de pain.*




Lire, comprendre et réagir

2. Observez l'infographie. Est-ce qu'il y a des chiffres qui vous étonnent ?
 - *Oui, chez moi, on dépense plus pour le repas de réveillon !*
3. En petits groupes, échangez sur vos habitudes à partir des rubriques de l'infographie.
 - *Combien de temps tu passes à table quand tu ne travailles pas ?*
 - *Quinze minutes en général.*
4. Faites le test. Êtes-vous gastronomiquement français ? Êtes-vous d'accord avec les résultats ?
5. Quand vous invitez des amis à déjeuner ou à dîner, avez-vous des habitudes particulières ?
 - *Je mets un petit cadeau dans l'assiette de chaque invité.*
6. Dans votre pays, existe-t-il des coutumes quand on invite quelqu'un à manger ?
 - *Chez moi, on enlève ses chaussures pour entrer dans le salon.*

Écouter, comprendre et réagir

7. Écoutez les témoignages et associez chaque personne à une icône qui symbolise ses habitudes alimentaires.

Annick ○	Daniel ○	Andry ○
○	○	○
		

8. Réécoutez les témoignages et choisissez une personne.
 - 
 - 
 - 
8. Quels sont ses arguments pour justifier ses choix alimentaires ?
9. De qui vous sentez-vous le / la plus proche ?
 - *Je suis un peu comme Annick. Je n'aime pas cuisiner. J'achète souvent des plats préparés.*

Mon panier de lexique

4. Quels mots de ces pages voulez-vous retenir ? Écrivez-les.

.....

.....



PHONÉTIQUE
La non-prononciation des lettres finales

6

Avant de lire

1. Devant un plat, que faites-vous en premier ?

 Je le regarde Je le touche Je le sens Je le goûte Autre

Le cordon bleu x
http://www.lecordobleu.def

LE CORDON BLEU

ÉCOLE NOTRE HISTOIRE PROGRAMME BROCHURES ACTUALITÉS **INSCRIVEZ-VOUS**

Comment déguster un plat ?

Apprenez à analyser un plat selon le chef **Éric Briffard**,
Meilleur ouvrier de France (MOF) et directeur des arts culinaires à l'institut Le Cordon Bleu Paris.

Qu'est-ce que l'analyse d'un plat ?

Analyser un plat, c'est savoir utiliser vos cinq sens. Pour cela, choisissez un lieu aéré, calme et éclairé, ne fumez pas et ne vous parfumez pas.

Quelles sont les étapes à suivre ?

- 1. Regarder (la vue)**
Le contact avec un plat est d'abord visuel. Observez-le attentivement : ses couleurs, sa forme, sa présentation, son originalité...
- 2. Sentir (l'odorat)**
Ensuite, sentez le plat : identifiez le parfum qui domine et les autres odeurs. Associez-les à des souvenirs et à des odeurs que vous connaissez.
- 3. Écouter (l'ouïe)**
Pour continuer, écoutez les bruits du plat, le « toc-toc » de la cuillère sur une crème brûlée, par exemple.
- 4. Toucher (la texture)**
Quand vous dégustez un plat, vous ne touchez pas avec les mains, mais avec la bouche ! N'allez pas trop vite, prenez le temps de mâcher pour bien apprécier la texture (mou, dur, moelleux, croustillant) et mesurer la température (brûlant, chaud, froid, tiède, glacé).
- 5. Goûter (le goût)**
Enfin, goûtez lentement le plat et soyez attentif à l'équilibre des cinq saveurs : l'acide, le salé, l'amer, le sucré et l'umami. Pour savoir si un plat est harmonieux, prenez un peu de chaque composant et faites-en une seule bouchée. Tous les éléments du plat doivent donner un goût agréable et équilibré.

Contactez-nous → ALLEZ PLUS LOIN → Découvrez le parcours d'Éric Briffard

Recevez nos publications →

f t G+

Source : adapté de www.cordonbleu.edu.home.fr**Ah bon ?!**

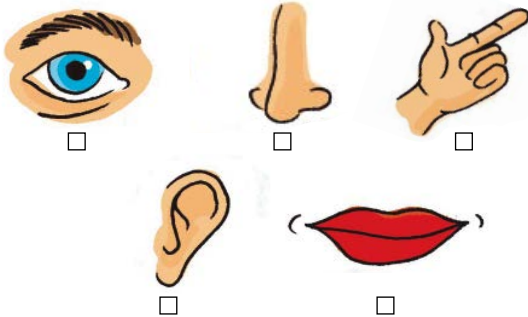
Le **cordons bleu** est un plat préparé avec du veau ou du poulet, du jambon et du fromage. En France, «être un cordon bleu» veut dire être un/e excellent/e cuisinier(ière).

Lire, comprendre et réagir

2. Observez le titre du document. Quelle différence faites-vous entre « manger » et « déguster » ? Aidez-vous d'un dictionnaire si nécessaire.
3. Lisez le document. En petits groupes, échangez sur les étapes de la dégustation d'un plat. Qu'en pensez-vous ?
 - Pour moi, la présentation est importante, mais je n'écoute pas les bruits de mon plat !
4. Pensez-vous que ces techniques de dégustation sont possibles dans la vie de tous les jours ?
5. Avez-vous déjà goûté un plat qui ne vous donnait pas envie, mais que vous avez aimé ? Échangez avec un/e camarade.
 - Aux États-Unis, j'ai mangé un donut rose fluo horrible, mais j'ai trouvé ça bon.

Écouter, comprendre et réagir

6. Écoutez l'entretien avec Kim, une chef cuisinière. Cochez les sens cités.



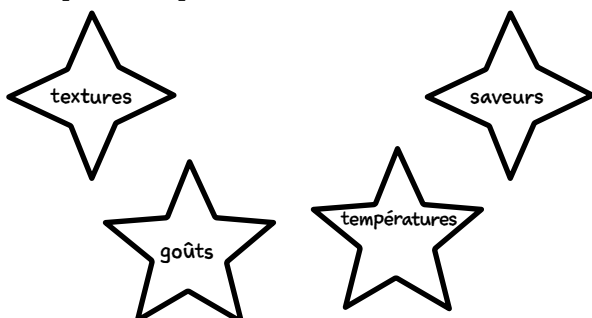
7. Réécoutez. Comment comprenez-vous « je suis une grande gourmande » ? Cela a-t-il des conséquences sur sa cuisine ?

Travailler la langue

8. Complétez le tableau à l'aide de l'article.

Parties du corps	Noms des sens	Verbes
L'œil		voir /
Le nez		
Les oreilles		
Les mains	Le toucher /	

9. Complétez chaque étoile à l'aide du document.



Travailler la langue

10. Complétez le tableau à l'aide de l'article.

L'IMPÉRATIF (RAPPEL)

	AFFIRMATIF	NÉGATIF
(tu)	va	ne va pas
(nous)	allons	n'allons pas
(vous)	allez	<input type="text"/>

- À la forme affirmative, les pronoms sont placés après le verbe, avec un trait d'union.
Ex. : *Observez-**le**.*
Ex. :
- À la forme négative, les pronoms sont placés avant le verbe.
Ex. : *Ne **vous** parfumez pas.*

→ CAHIER D'EXERCICES P.25 – EXERCICES 14, 15, 16

Produire et interagir

11. Écrivez sur une feuille cinq choses que vous aimez en lien avec vos cinq sens, comme dans l'exemple. L'enseignant/e mélange les feuilles et les affiche au tableau. Retrouvez qui est qui. Avez-vous des points communs avec un/e camarade ?

Mon portrait sensoriel

- J'aime voir la neige sur les montagnes.
- J'aime l'odeur de la mer.
- J'aime le chant des oiseaux.
- J'aime toucher les livres anciens.
- J'aime goûter les bons vins avec du fromage.

12. Choisissez un plat que vous aimez beaucoup et faites-en une analyse en respectant les étapes du document. Présentez-le à la classe avec une photo.



- *Le kazandibi est un dessert turc. C'est noir et blanc. Ça sent le lait caramélisé. C'est froid, mou et très sucré...*

13. En petits groupes, rédigez un mini-guide de ce qu'il faut faire et ne pas faire quand on est invité à manger dans votre pays.

- Ne soyez pas choqués de partager vos plats.
- Félicitez le cuisinier ou la cuisinière.
- Apportez quelque chose à boire...

Avant de lire

1. Que signifie l'expression « marché de gros » ? Faites des recherches d'images sur Internet si nécessaire.
2. Chez vous, que trouve-t-on en général sur un marché ? Échangez à deux.

Traveltips
http://www.traveltips.def

S'INSCRIRE

Le marché de Rungis

★★★★☆
46 avis

📍 1 rue de la Tour, 94152 Rungis, France

Ouvert de lundi à vendredi, de 2 h à 15 h non-stop
 Durée de la visite : environ 3 heures
 rungis.accueil@semmaris.fr

Le marché international de Rungis, symbole du patrimoine gastronomique français, est un marché de gros. Il peut se visiter en famille et entre amis. Avec une surface de 234 hectares, c'est le plus grand marché de produits frais au monde. Il y a plusieurs secteurs : les produits de la mer et d'eau douce, la viande, les fruits et légumes, les produits laitiers, les produits bio, la gastronomie et, enfin, l'horticulture et la décoration. Venez découvrir ce temple de la gastronomie et des produits frais au cours d'une visite nocturne unique !

Avis d'internautes

Excellent	<div style="width: 56%; background-color: #f00; height: 10px;"></div>	56 %
Très bon	<div style="width: 34%; background-color: #ccc; height: 10px;"></div>	34 %
Moyen	<div style="width: 2%; background-color: #ccc; height: 10px;"></div>	2 %
Médiocre	<div style="width: 6%; background-color: #ccc; height: 10px;"></div>	6 %
Horrible	<div style="width: 2%; background-color: #ccc; height: 10px;"></div>	2 %



Visite atypique





Une visite de Rungis

FATOU	Une visite très sympa :-)! Nous avons beaucoup appris sur la viande, les légumes, les fleurs et le fromage. Je trouve que c'est une expérience unique ! C'est une visite au centre du monde gastronomique français. Seul inconvénient : je pense que le prix de la visite est trop élevé (85 euros !!!).
GÉRARD	Lieu atypique, visite super mais un peu courte à mon avis. Une expérience inoubliable. Et l'ambiance est plutôt chouette. À faire !
SAMIR	Pour moi, la visite du pavillon des produits de la mer est extraordinaire. J'ai trouvé la diversité et la quantité de poissons et fruits de mer assez impressionnantes !
MORGAN	À vivre une fois dans sa vie ! Ça m'a beaucoup plu ! On se sent assez fiers de la diversité des produits de nos régions. En plus, on exporte les produits de Rungis dans le monde entier, et parfois jusqu'à Dubaï ! Pour moi, le seul problème, c'est qu'il faut se lever très tôt parce que la visite guidée commence à 4 h !
RACHIDA	Nous avons passé une nuit exceptionnelle. Ça vaut la peine de se lever tôt ! J'ai appris qu'un Français sur quatre mange des produits qui viennent de Rungis !!! Un guide passionné nous a conduits d'un pavillon à l'autre et on a pris un bon petit déjeuner sur place vers 7 heures. Génial !

Lire, comprendre et réagir

- Lisez la présentation du marché de Rungis. Aimerez-vous le visiter ? Avec qui ? Échangez en classe.
- Lisez les avis des internautes sur leur visite de Rungis. Sont-ils positifs ou négatifs ? Est-ce qu'ils vous font changer de réponse à l'activité précédente ?
- Quelles autres questions vous posez-vous sur ce marché ? Faites une liste de questions, puis des recherches sur Internet pour y répondre.
— Où est le marché de Rungis ?

Regarder, comprendre et réagir

- Regardez la vidéo sur la visite du marché de Rungis. Quel élément a retenu votre attention ? Un chiffre ? Une image ?

Travailler la langue

- Observez et complétez le tableau à l'aide du document.

DONNER UN AVIS

• Pour donner son avis, on peut utiliser :

TROUVER QUE + PHRASE

Ex. :

TROUVER + NOM + ADJECTIF

Ex. :

PENSER QUE + PHRASE

Ex. :

• Les expressions : **selon moi**, _____ ,
à mon avis

• On utilise aussi souvent :

A + INFINITIF pour résumer un avis

Ex. :

C'EST + ADJECTIF MASCULIN

Ex. : *C'est génial !*

ÇA VAUT LA PEINE DE + INFINITIF

Ex. :

→ CAHIER D'EXERCICES P. 26 – EXERCICES 20, 21

Travailler la langue

- Cherchez dans le document les adverbes *très*, *trop*, *un peu*, *plutôt*, *assez*. Comment se traduisent-ils dans votre langue ? Placez-les dans l'encadré.

LES ADVERBES D'INTENSITÉ

- ————— → +

..... **plutôt**

→ CAHIER D'EXERCICES P. 26 – EXERCICES 22

Produire et interagir

- En petits groupes, donnez votre avis sur les sujets suivants.

le véganisme

la cuisine fusion

manger des fleurs

les produits surgelés

écouter le bruit d'un plat

- *Je pense que le véganisme est une bonne idée et qu'on doit arrêter de manger de la viande.*

- À deux, décrivez un aliment ou un plat à l'aide des étiquettes. Votre camarade propose une réponse qui correspond à cette description.

très

trop

un peu

plutôt

assez

- *C'est très sucré !*

- *Les gâteaux baklavas ?*

- À deux, faites la liste des commentaires positifs et négatifs qu'on fait souvent sur certains plats. Traduisez-les en français, puis donnez la liste à un autre groupe qui dit si ces opinions sont positives ou négatives.

— *Ces pâtes sont trop cuites.*

- Posez des questions à un/e camarade pour définir la cuisine de certains lieux ou personnes qu'il fréquente. Il répond en utilisant des adverbes d'intensité.

la cuisine votre conjoint/e

la cuisine de vos parents

la cuisine de votre restaurant préféré

...

- *Comment est la cuisine de ton mari ?*

- *Elle est un peu épicée, assez grasse, plutôt bonne...*

DÉFI #02

CRÉER SON GUIDE CULINAIRE



Vous allez créer un guide culinaire de la ville où vous étudiez.

Puis, vous allez donner votre opinion sur les lieux présentés par vos camarades.

- ▶ En classe, faites une liste des lieux les plus intéressants de votre ville liés à l'alimentation (restaurants, marchés, musées, ateliers...).
- ▶ En petits groupes, choisissez un lieu et rédigez une présentation (type de lieu, emplacement, spécificités, spécialités, etc.).
- ▶ Affichez votre présentation dans la classe et lisez celles des autres groupes. Écrivez vos commentaires des lieux que vous connaissez sur des Post-it.

Il mercato delle Erbe, à Bologne

Un marché couvert avec de petits bars pour manger sur place. Il est dans le centre-ville de Bologne. C'est l'endroit parfait pour goûter des produits typiques italiens, acheter du fromage et de la charcuterie.

À découvrir ! Pour moi, c'est le meilleur endroit pour prendre l'apéritif et boire un verre entre amis. En août, beaucoup de stands sont fermés, c'est plutôt calme.
Alessandra



Les mots assortis

1. Complétez ces expressions avec des mots de l'unité.

un repas • entre amis • de famille •

un plat (à base) de • viande • poisson • riz • •

servi en • entrée • plat principal •

accompagné de • riz • légumes • •

des produits • surgelés • de la mer •

une salade de • tomates • pâtes • •

une tarte • aux courgettes • aux pommes • •

Mes mots

2. Complétez le tableau.

	J'aime	Je n'aime pas	Je n'ai jamais goûté
Un fruit			
Un légume			
Une entrée			
Un dessert			
Une viande			
Un produit très cher			
Un plat typique de ma région			

3. Complétez la carte mentale des plats. Vous pouvez ajouter des branches si nécessaire.

