



B1.17 gastronomie de luxe

- Apprenez à exprimer des goûts raffinés
- Comprendre une carte de menu avancée

Les bouchées	<i>(Häppchen)</i>	Saignant	<i>(blutig)</i>
Le dessert maison	<i>(hausgemachtes Dessert)</i>	à point	<i>(rosa)</i>
L'accord mets-vins	<i>(Speise Wein Kombination)</i>	Bien cuit	<i>(durchgebraten)</i>
Le sommelier	<i>(Sommelier)</i>	C'est excellent	<i>(Das ist ausgezeichnet)</i>
La réduction	<i>(Reduktion)</i>	C'est très bon	<i>(Das ist sehr gut)</i>
Accompagner	<i>(begleiten)</i>	C'est délicieux !	<i>(Das ist köstlich!)</i>
Affiner	<i>(verfeinern)</i>	C'est extra !	<i>(Das ist fantastisch!)</i>
Apprécier	<i>(schätzen)</i>	C'est écœurant !	<i>(Das ist widerlich!)</i>
Savourer	<i>(genießen)</i>	C'est dégoûtant !	<i>(Das ist ekelhaft!)</i>
Demander l'addition	<i>(nach der Rechnung fragen)</i>	Préciser ses intolérances	<i>(Unverträglichkeiten angeben)</i>
Préciser ses intolérances	<i>(Unverträglichkeiten angeben)</i>	Apprécier	<i>(wertschätzen)</i>
De saison	<i>(saisonal)</i>	Satisfait	<i>(zufrieden)</i>
Amer	<i>(bitter)</i>	Mécontent	<i>(unzufrieden)</i>
Acide	<i>(sauer)</i>		

1. Scannen Sie den QR-Code, um das Video anzusehen, oder lesen Sie den Text. (QR: Audio)



Pour réussir un **accord mets et vin**, beaucoup de sommeliers disent qu'il faut d'abord se faire plaisir. Pourtant, il existe aussi des principes simples : on adapte la **puissance du plat** à celle du vin. Si une **viande** est très **aromatique**, un vin plus fort peut mieux fonctionner. Pour l'agneau ou le mouton, un vin de la **région bordelaise** est souvent conseillé. Mais au final, *personne* ne doit suivre des règles trop strictes.

*Um eine **Speisen- und Weinbegleitung** hinzubekommen, sagen viele Sommeliers, dass man sich zuerst etwas gönnen soll. Dennoch gibt es auch einfache Prinzipien: Man passt die **Intensität des Gerichts** an die des Weins an. Wenn ein **Fleisch** sehr **aromatisch** ist, kann ein kräftigerer Wein besser funktionieren. Zu Lamm oder Schaf wird oft ein Wein aus der **Bordeaux-Region** empfohlen. Aber am Ende sollte niemand zu strengen Regeln folgen müssen.*

1. Quel principe guide le choix du vin pour un plat puissant ?
 - a. Adapter la puissance du plat à la puissance du vin
 - b. Choisir un vin plus léger que le plat
 - c. Toujours prendre du vin blanc avec la viande
 - d. Éviter les vins de la région

2. Quelle association est donnée comme exemple pour un vin bordelais ?
- a. Une viande rouge comme l'agneau ou le mouton
 - b. Un poisson grillé
 - c. Une salade de légumes
 - d. Un dessert au chocolat

1-a 2-a

2. Grammatik: Die unbestimmten Fürwörter und Determinanten:

"aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."



Indefinitpronomen und -determinanten dienen dazu, über Personen, Dinge oder Mengen auf vage, ungenaue oder allgemeine Weise zu sprechen.

1. "Aucun / Aucune" werden verwendet, um das vollständige Fehlen von etwas auszudrücken. "Personne" bezeichnet das vollständige Fehlen von Personen.
2. Man verwendet "Quelque chose", um eine Sache zu bezeichnen, ohne zu sagen, welche, oder um etwas Unbestimmtes zu bezeichnen.
3. "N'importe" + pronom (qui/quoi) : Bezeichnet eine unbestimmte Person oder Sache.
4. "N'importe" + adjectif (quel/quelle/quels/quelles) : Zeigt an, dass die Auswahl unter mehreren Optionen keine Rolle spielt.

Expression (Ausdruck)	Exemple (Beispiel)
Aucun / Aucune (kein / keine)	Je n'ai aucun idée de ce que cela signifie. (Ich habe keine Ahnung, was das bedeutet.)
Plusieurs (mehrere)	J'aimerais prendre plusieurs desserts. (Ich würde gern mehrere Desserts nehmen.)
N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles (egal welcher / egal welche / egal welche (Pl.))	Le sommelier peut recommander n'importe quels vins selon le plat. (Der Sommelier kann je nach Gericht beliebige Weine empfehlen.)
Quelque chose (etwas)	Nous mangeons quelque chose d'acide. (Wir essen etwas Saures.)
N'importe quoi (irgendwas / alles Mögliche)	Je pourrais manger n'importe quoi ! (Ich könnte alles Mögliche essen!)
N'importe qui (irgendwer / jede Person)	N'importe qui peut répondre à cette question. (Jeder kann diese Frage beantworten.)
Personne (niemand)	Il n'y avait personne au restaurant hier. (Gestern war niemand im Restaurant.)

Man verwendet "Plusieurs", um über 2 oder mehr zu sprechen. Es ist eine unbestimmte Anzahl, bedeutet aber, dass es mehr als eins ist. Exemple : Je connais **plusieurs** sommeliers.

Aucun / Aucune steht immer zusammen mit der Verneinung **ne** ou **n'**. Exemple : Aucun plat **ne** me fait envie.

1. Je suis désolé, nous n'avons _____ dessert maison ce soir. (*Es tut mir leid, wir haben heute Abend kein hausgemachtes Dessert.*)
a. aucune b. plusieurs c. personne d. aucun

2. Je n'ai rien choisi, parce que je ne connais _____ ici et je suis un peu perdue. (*Ich habe nichts gewählt, weil ich hier niemanden kenne und ich ein bisschen verloren bin.*)
a. quelque chose b. n'importe qui c. aucun d. personne

1. aucun 2. personne



Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)

1. (Aucune) Dans ce quartier, il n'y a PAS UNE SEULE pharmacie ouverte le dimanche.

(*In diesem Viertel gibt es am Sonntag keine Apotheke, die geöffnet ist.*)

2. (Aucune) Au bureau, je n'ai PAS UNE SEULE idée de ce sigle.

(*Im Büro habe ich keine Ahnung, wofür dieses Kürzel steht.*)

3. (Plusieurs) Pour le déjeuner d'équipe, j'ai pris DEUX OU TROIS options végétariennes.

(*Für das Team-Mittagessen habe ich mehrere vegetarische Optionen genommen.*)

1. Dans ce quartier, il n'y a aucune pharmacie ouverte le dimanche. 2. Au bureau, je n'ai aucune idée de ce sigle. 3. Pour le déjeuner d'équipe, j'ai pris plusieurs options végétariennes.

Korrigiere den Fehler

1. Vous pouvez choisir n'importe quoi vin au verre.

Sie können irgendeinen Wein im Glas wählen.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

Ich habe Ihnen überhaupt kein Gericht zu empfehlen.

1. Vous pouvez choisir n'importe quel vin au verre. 2. Je n'ai aucun plat à vous recommander.

3. Übungen

1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- | | |
|------------------------|--|
| a. le sommelier | 1. Choix du vin qui accompagne parfaitement un plat du menu. |
| b. l'accord mets-vins | 2. Personne qui conseille plusieurs vins adaptés aux plats. |
| c. demander l'addition | 3. Signaler au serveur qu'on veut payer pour le repas. |



a-2 b-1 c-3

2. Restaurantkritik – Degustationsmenü und Speisen-Wein-Pairing (QR: Audio)



Fülle die Lücken aus: bien cuit, préciser ses intolérances, plusieurs, réduction, bouchées, dessert maison, de saison, aucun

Dans un hebdomadaire local, un lecteur recommande un restaurant du centre-ville pour un menu dégustation. Les (1) _____ d'entrée sont (2) _____ et la sauce est une (3) _____ au vin rouge, servie en petite quantité. Pour le plat, on peut choisir la cuisson de la viande : saignant, à point ou (4) _____. Le (5) _____ est apprécié, même si un parfum est un peu amer.

Le lecteur conseille de (6) _____ dès la réservation : la cuisine s'adapte et (7) _____ supplément n'a été demandé. Il mentionne aussi l'accord mets-vins proposé par le sommelier, utile pour ceux qui hésitent entre (8) _____ bouteilles. Au final, l'addition reste élevée, mais l'expérience est jugée satisfaisante pour une occasion spéciale.


In einer lokalen Wochenzeitung empfiehlt ein Leser ein Restaurant in der Innenstadt für ein Degustationsmenü. Die Vorspeisenhäppchen sind saisonal, und die Sauce ist eine Rotweinreduktion, in kleiner Menge serviert. Beim Hauptgang kann man den Gargrad des Fleisches wählen: blutig, medium oder durchgegart. Das hausgemachte Dessert wird geschätzt, auch wenn ein Aroma etwas bitter ist.

Der Leser rät, bereits bei der Reservierung seine Unverträglichkeiten anzugeben: Die Küche passt sich an, und es wurde kein Aufpreis verlangt. Er erwähnt außerdem das vom Sommelier vorgeschlagene Speisen-Wein-Pairing, nützlich für diejenigen, die zwischen mehreren Flaschen zögern. Am Ende bleibt die Rechnung hoch, aber das Erlebnis wird für einen besonderen Anlass als zufriedenstellend bewertet.

(1) bouchées, (2) de saison, (3) réduction, (4) bien cuit, (5) dessert maison, (6) préciser ses intolérances, (7) aucun, (8) plusieurs

1. Quelles informations donnent confiance au lecteur sur la qualité du restaurant et quelles remarques pourraient freiner certains clients ?

3. Hören Sie sich den Audioausschnitt an und wählen Sie die richtige Antwort aus. (QR: Audio)

- | | Wahr | Falsch | |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. La personne dînait au restaurant pour célébrer la fin d'un projet professionnel. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Le plat principal était servi exactement comme elle l'avait demandé, donc elle n'a rien signalé. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Après un problème de cuisson, le restaurant a offert une réduction et le dessert lui a plu. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

1-V 2-X 3-V

4. Wählen Sie die richtige Lösung

- Au restaurant, je _____ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison. *(Im Restaurant genieße ich die Bissen, aber ich nehme kein hausgemachtes Dessert.)*
a. savourons b. savoures c. savoure d. savourais
- Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef _____ la viande à point. *(Da niemand ein durchgebratenes Steak möchte, gart der Chef das Fleisch medium.)*
a. cuits b. cuire c. cuit d. cuisait
- Quand nous dînons ici, nous _____ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins. *(Wenn wir hier zu Abend essen, genießen wir saisonale Gerichte und schätzen die Kombination von Speisen und Wein.)*
a. savourer b. savourez c. savourons d. savourent

1. savoure 2. cuit 3. savourons

5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)



Menu dégustation et intolérances

- Camille (cliente):** *Bonsoir, je voudrais le menu dégustation, mais je dois préciser mes intolérances : je ne supporte pas le lactose.*
(Guten Abend, ich hätte gern das Degustationsmenü, aber ich muss meine Unverträglichkeiten angeben: Ich vertrage keinen Laktose.)
- Hugo (sommelier):** *Très bien, je note. Pour commencer, nous vous servons des bouchées de saison, et le chef peut les accompagner d'une crème sans lactose.*
(Sehr gut, ich notiere das. Zu Beginn servieren wir Ihnen saisonale Häppchen, und der Chef kann sie mit einer laktosefreien Creme begleiten.)
- Camille (cliente):** *Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides.*
(Perfekt. Zum Hauptgericht mag ich das Fleisch blutig, und ich vermeide zu bittere oder zu saure Aromen.)

Hugo
(sommelier): *Dans ce cas, je vous recommande le veau saignant, avec une réduction au jus de cuisson qui affine les saveurs. Pour l'accord mets-vins, un Bourgogne rouge léger accompagnera bien le plat.*

(In diesem Fall empfehle ich Ihnen blutig gebratenes Kalbfleisch mit einer Reduktion aus Bratensaft, die die Aromen verfeinert. Für die Speise-Wein-Kombination passt ein leichter roter Burgunder gut zum Gericht.)

Camille
(cliente): *Super, merci. Et pour le dessert maison, s'il contient du beurre, pouvez-vous me proposer une alternative sans lactose ?*

(Super, danke. Und für das hausgemachte Dessert: Falls es Butter enthält, können Sie mir eine laktosefreie Alternative vorschlagen?)

1. Qu'est-ce que Camille précise au sommelier avant de choisir le menu, et pourquoi c'est important ?
-

6. Sprechen: übersetzen und antworten (QR: KI+)

Je n'ai aucune allergie connue, mais je ne peux pas manger de... / Je préfère quelque chose de saison, et j'aimerais un accord mets-vins. / Je suis plutôt satisfait(e), mais il y a un point à préciser.



1. Dans un restaurant gastronomique en France, comment choisissez-vous votre plat et votre vin et pourquoi ?
-
2. Au restaurant, si la cuisson de la viande ne vous convient pas ou si vous avez une intolérance alimentaire, que dites-vous au serveur ?
-

7. Schreiben: E-Mail (QR: KI+)

Bonjour Madame / Monsieur Martin,

Nous confirmons votre réservation de samedi à 20h pour 2 personnes au restaurant **L'Orangerie**. Ce week-end, nous proposons un menu **de saison** (3 ou 5 services), avec possibilité d'**accord mets-vins** conseillé par notre **sommelier**.

Pour mieux vous accueillir, pouvez-vous nous **préciser vos intolérances** ou allergies, s'il y en a ? Si vous le souhaitez, nous pouvons aussi noter votre préférence de cuisson pour la viande (**saignant, à point** ou **bien cuit**).

Bien cordialement,

Camille Renaud

Réservations



Schreibe eine passende Antwort: *Je vous confirme la réservation pour... / Je n'ai aucune allergie, mais j'ai une intolérance à... / Pourriez-vous me conseiller quelque chose pour accompagner... ?*

Wichtige Verben

Savourer (*schmecken*)

Present

savoure

savoures

savoure

savourons

savourez

savourent

Cuire (*kochen*)

Present

cuis

cuis

cuit

cuisons

cuissez

cuisent

je/j'

tu

il/elle/on

nous

vous

ils/elles