



B1.17 gastronomie de luxe

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

Les bouchées	<i>(Los bocados)</i>	à point	<i>(Al punto)</i>
Le dessert maison	<i>(El postre casero)</i>	Bien cuit	<i>(Bien cocido)</i>
L'accord mets-vins	<i>(El maridaje)</i>	Amer	<i>(Amargo)</i>
Le sommelier	<i>(El sumiller)</i>	Acide	<i>(Ácido)</i>
La réduction	<i>(La reducción)</i>	C'est excellent	<i>(Es excelente)</i>
De saison	<i>(De temporada)</i>	C'est très bon	<i>(Está muy bueno)</i>
Accompagner	<i>(Acompañar)</i>	C'est délicieux !	<i>(¡Está delicioso!)</i>
Affiner	<i>(Refinar)</i>	C'est extra !	<i>(¡Es fantástico!)</i>
Apprécier	<i>(Apreciar)</i>	C'est écœurant !	<i>(¡Es repugnante!)</i>
Savourer	<i>(Saborear)</i>	C'est dégoûtant !	<i>(¡Es asqueroso!)</i>
Demander l'addition	<i>(Pedir la cuenta)</i>	Apprécier	<i>(Apreciar)</i>
Préciser ses intolérances	<i>(Precisar sus intolerancias)</i>	Satisfait	<i>(Satisfecho)</i>
Saignant	<i>(Poco hecho)</i>	Mécontent	<i>(Insatisfecho)</i>

1. Escanea el código QR para ver el vídeo, o lee el texto. (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.

*Para lograr un **maridaje de comida y vino**, muchos sumilleres dicen que primero hay que darse un gusto. Sin embargo, también existen principios sencillos: se adapta la **potencia del plato** a la del vino. Si una **carne** es muy **aromática**, un vino más fuerte puede funcionar mejor. Para el cordero o el carnero, a menudo se aconseja un vino de la **región de Burdeos**. Pero al final, nadie debe seguir reglas demasiado estrictas.*

1. Quel principe guide le choix du vin pour un plat puissant ?
 - a. Éviter les vins de la région
 - b. Toujours prendre du vin blanc avec la viande
 - c. Adapter la puissance du plat à la puissance du vin
 - d. Choisir un vin plus léger que le plat
2. Quelle association est donnée comme exemple pour un vin bordelais ?
 - a. Un dessert au chocolat
 - b. Une salade de légumes
 - c. Une viande rouge comme l'agneau ou le mouton
 - d. Un poisson grillé

1-c 2-c



2. Gramática: Los pronombres y determinantes indefinidos: "aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."

Los indefinidos sirven para hablar de personas, cosas o cantidades de manera vaga, imprecisa o general.

1. "Aucun / Aucune" se utilizan para expresar la ausencia total de algo. "Personne" indica la ausencia total de personas.
2. Se usa "Quelque chose" para designar una cosa sin especificar cuál, o para referirse a algo vago.
3. "N'importe" + pronom (qui/quoi) : Indica una persona o una cosa indeterminada.
4. "N'importe" + adjectif (quel/quelle/quels/quelles) : Indica que la elección no importa entre varias opciones.

Expression	Exemple
Aucun / Aucune (<i>Ningún / Ninguna</i>)	Je n'ai aucune idée de ce que cela signifie. (<i>No tengo ninguna idea de lo que eso significa.</i>)
Plusieurs (<i>Varios</i>)	J'aimerais prendre plusieurs desserts. (<i>Me gustaría tomar varios postres.</i>)
N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles (<i>Cualquier / Cualquiera / Cualesquiera</i>)	Le sommelier peut recommander n'importe quels vins selon le plat. (<i>El sumiller puede recomendar cualesquiera vinos según el plato.</i>)
Quelque chose (<i>Algo</i>)	Nous mangeons quelque chose d'acide. (<i>Comemos algo ácido.</i>)
N'importe quoi (<i>Cualquier cosa</i>)	Je pourrais manger n'importe quoi ! (<i>¡Podría comer cualquier cosa !</i>)
N'importe qui (<i>Cualquiera</i>)	N'importe qui peut répondre à cette question. (<i>Cualquiera puede responder a esta pregunta.</i>)
Personne (<i>Nadie</i>)	Il n'y avait personne au restaurant hier. (<i>No había nadie en el restaurante ayer.</i>)

Se usa "Plusieurs" para hablar de 2 o más. Es un número indefinido, pero implica que hay más de uno. Ejemplo : Je connais **plusieurs** sommeliers.

Aucun / Aucune va siempre acompañado de la negación **ne** o **n'**. Exemple : Aucun plat **ne** me fait envie.

1. Je suis désolé, nous n'avons _____ dessert maison ce soir. (*Lo siento, no tenemos ningún postre casero esta noche.*)
 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. (*No he elegido nada, porque no conozco a nadie aquí y estoy un poco perdida.*)
 a. quelque chose b. n'importe qui c. aucun d. personne

1. aucun 2. personne



Reescribe las frases (QR: IA+)

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

(En este barrio, no hay ninguna farmacia abierta el domingo.)

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

(En la oficina, no tengo ninguna idea de esa sigla.)

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

(Para el almuerzo del equipo, tomé varias opciones vegetarianas.)

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.

Corrige el error

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

Puede elegir cualquier vino por copa.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

No tengo ningún plato que recomendarle.

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

3.Ejercicios

1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|------------------------|--|
| 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. Crítica de restaurante: menú degustación y maridaje de comida y vinos (QR: Audio)



Rellena los huecos: 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.


En un semanario local, un lector recomienda un restaurante del centro de la ciudad por su menú degustación. Los bocados de entrante son de temporada y la salsa es una reducción de vino tinto, servida en pequeña cantidad. Para el plato principal, se puede elegir el punto de cocción de la carne: poco hecha, al punto o bien hecha. El postre casero es apreciado, aunque un aroma resulta un poco amargo.

El lector aconseja indicar sus intolerancias desde la reserva: la cocina se adapta y no se pidió ningún suplemento. También menciona el maridaje de comida y vinos propuesto por el sumiller, útil para quienes dudan entre varias botellas. Al final, la cuenta sigue siendo elevada, pero la experiencia se considera satisfactoria para una ocasión especial.

(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. Escucha el fragmento de audio y elige la respuesta correcta. (QR: Audio)

- | | Verdadero | Falso | |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 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. Elige la solución correcta

- Au restaurant, je _____ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison. *(En el restaurante, saboreo los bocados, pero no pido ningún postre casero.)*
a. savourons b. savoures c. savoure d. savourais
- Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef _____ la viande à point. *(Como nadie quiere un filete bien hecho, el chef cocina la carne al punto.)*
a. cuits b. cuire c. cuit d. cuisait
- Quand nous dînons ici, nous _____ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins. *(Cuando cenamos aquí, saboreamos platos de temporada y apreciamos el maridaje de comida y vinos.)*
a. savourer b. savourez c. savourons d. savourent

1. savourez 2. cuit 3. savourons

5. Juego de rol - diálogos (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. (Buenas noches, quisiera el menú degustación, pero debo indicar mis intolerancias: no tolero la lactosa.)*
- 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. (Muy bien, lo anoto. Para empezar, le servimos bocados de temporada, y el chef puede acompañarlos con una crema sin lactosa.)*
- Camille (cliente):** *Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides. (Perfecto. Para el plato principal, me gusta la carne poco hecha, y evito los sabores demasiado amargos o demasiado ácidos.)*



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.*

(En ese caso, le recomiendo el ternero poco hecho, con una reducción del jugo de cocción que realza los sabores. Para el maridaje de comida y vino, un Borgoña tinto ligero acompañará bien el plato.)

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

(Genial, gracias. Y para el postre casero, si contiene mantequilla, ¿podría proponerme una alternativa sin lactosa?)

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

6. Hablar: traducir y responder (QR: IA+)

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. Escritura: Correo electrónico (QR: IA+)

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



Escribe una respuesta adecuada: *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... ?*

Verbos importantes	Savourer (<i>saborear</i>)	Cuire (<i>cocer</i>)
	Present	Present
je/j'	savoure	cuis
tu	savoures	cuis
il/elle/on	savoure	cuit
nous	savourons	cuisons
vous	savourez	cuisez
ils/elles	savourent	cuisent