

B1.17 Alta cocina

- Aprende a expresar gustos avanzados
- Entender una carta avanzada



El restaurante de lujo	<i>(Le restaurant de luxe)</i>	Blando	<i>(Tendre)</i>
El restaurante sencillo	<i>(Le restaurant simple)</i>	Crudo	<i>(Cru)</i>
La comida casera	<i>(La cuisine maison)</i>	Poco hecho	<i>(Saignant / peu cuit)</i>
La cocina internacional	<i>(La cuisine internationale)</i>	Muy hecho	<i>(Bien cuit)</i>
La copa de vino	<i>(Le verre de vin)</i>	Tomar un aperitivo	<i>(Prendre un apéritif)</i>
El vaso de agua	<i>(Le verre d'eau)</i>	Traer el primer plato	<i>(Apporter le premier plat)</i>
La jarra	<i>(La carafe)</i>	Llevarse el segundo plato	<i>(Emporter le deuxième plat)</i>
El vino joven	<i>(Le vin jeune)</i>	Sentar bien	<i>(Bien digérer)</i>
El reserva	<i>(Le vin réserve)</i>	Sentar mal	<i>(Mal digérer)</i>
Buen sabor	<i>(Bon goût)</i>	Estar borracho	<i>(Être ivre)</i>
Soso	<i>(Insipide)</i>	Tener resaca	<i>(Avoir la gueule de bois)</i>
Picante	<i>(Épicé)</i>		

1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (QR: Audio)

En Toledo, un restaurante conocido por su cocina de calidad ofrece un **menú** con muchos sabores. El **chef**, Víctor Sánchez Beato, aparece en la **Guía Michelin** y propone varios **aperitivos** antes de los platos principales. Hay opciones tradicionales y otras más creativas, como arroz meloso con **trufa**. El personal *pide que prueben* cada pase con calma, y el final suele ser un dulce típico de la ciudad.



À Tolède, un restaurant connu pour sa cuisine de qualité propose un **menu** aux nombreuses saveurs. Le **chef**, Víctor Sánchez Beato, figure dans le **Guide Michelin** et propose plusieurs **apéritifs** avant les plats principaux. Il y a des options traditionnelles et d'autres plus créatives, comme un riz crémeux à la **truffe**. Le personnel demande de goûter chaque service calmement, et la fin est souvent une douceur typique de la ville.

1. ¿Qué reconocimiento tiene el restaurante del chef Víctor Sánchez Beato?
 - a. Un premio a la mejor tapa de Castilla-La Mancha
 - b. Un sol Repsol y presencia en la Guía Michelin
 - c. Dos estrellas Michelin y tres soles Repsol
 - d. Solo aparece en una guía local de Toledo
- 2.Cuál de estos aperitivos se probó al principio?
 - a. Chupito con pulpo
 - b. Croquetas de jamón ibérico
 - c. Gazpacho andaluz
 - d. Ensalada de tomate con ventresca

1-b 2-a



2. Grammaire: De l'impératif au style indirect : dice que vengas ; pide que trabajen...

Cet emploi du style indirect sert à rapporter les ordres, les instructions ou les demandes de quelqu'un d'autre.

1. Style indirect verbe de parole + que + subjonctif.
2. Les ordres s'expriment à la troisième personne.
3. L'impératif n'est pas conservé au style indirect ; les ordres s'expriment avec le **subjonctif**.

Pronombres personales	Estilo directo	Estilo indirecto
Tú Usted	"Sirve la bebida". (« <i>Servez la boisson</i> ».)	Dice que sirva la bebida. (<i>Il dit qu'il/elle serve la boisson.</i>)
Vosotros Ustedes	"Traed el segundo plato". (« <i>Apportez le deuxième plat</i> ».)	Pide que traigan el segundo plato. (<i>Il/elle demande qu'ils/elles apportent le deuxième plat.</i>)

1. El maître dice que _____ la bebida primero y luego traiga el primer plato.
(*Le maître dit que je serve la boisson d'abord, puis que j'apporte le premier plat.*)
a. sirve b. sirva c. sirviera d. sirves
2. El chef nos pide que _____ el vino joven antes de elegir el reserva. (*Le chef nous demande de goûter le vin jeune avant de choisir le vin de réserve.*)
a. probéis b. probamos c. probad d. probemos

1. sirva 2. probemos

Réécrivez les phrases (QR: IA+)



1. El jefe me dice: «Envíame el informe hoy».

(*Le chef me dit qu'il lui envoie le rapport aujourd'hui.*)

2. La médico le dice al paciente: «Tome esta pastilla después de comer».

(*La médecin dit au patient qu'il prenne ce comprimé après avoir mangé.*)

3. El profesor les dice a los alumnos: «Entregad la tarea el viernes».

(*Le professeur dit aux élèves qu'ils rendent le devoir vendredi.*)

1. El jefe me dice que le envíe el informe hoy. 2. La médica le dice al paciente que tome esta pastilla después de comer. 3. El profesor les dice a los alumnos que entreguen la tarea el viernes.

Corrigez l'erreur

1. La jefa dice que prepara la mesa junto a la ventana.
- _____

La cheffe dit qu'il prépare la table près de la fenêtre.

2. El chef pide que traéis el vino tinto.

Le chef demande que vous apportiez le vin rouge.

1. La jefa dice que prepare la mesa junto a la ventana. 2. El chef pide que traigáis el vino tinto.

3.Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- a. tomar un aperitivo 1. El encargado pide que traigan ya el primer plato del menú.
- b. el reserva 2. Un vino de calidad que ha envejecido más tiempo antes de venderse.
- c. traer el primer plato 3. El camarero sugiere que tomes algo ligero antes de la comida.

a-3 b-2 c-1



2. Critique : menu dégustation dans un restaurant de Tolède (QR: Audio)

Remplissez les lacunes: soso, picante, un restaurante de lujo, un aperitivo, reserva, vino joven



El sábado probamos un menú degustación en (1) _____ de Toledo recomendado por una guía gastronómica. La propuesta mezcla cocina internacional con productos locales. Empezamos con (2) _____ y seguimos con varios pases; el servicio explicó cada plato y sugirió un (3) _____ para los entrantes y un (4) _____ para la carne. La carta indicaba el nivel de (5) _____ y el punto de cocción.

En general, el sabor fue excelente y la presentación muy cuidada, aunque un plato me resultó algo (6) _____. Aun así, salimos satisfechos: todo me sentó bien y el ritmo entre platos fue cómodo. Consejo práctico: si no bebes alcohol, pide la jarra de agua desde el principio; así evitas esperar y puedes comparar mejor los sabores.

Samedi, nous avons goûté un menu dégustation dans un restaurant de Tolède recommandé par un guide gastronomique. La proposition mêle cuisine internationale et produits locaux. Nous avons commencé par un apéritif et avons enchaîné avec plusieurs services ; le personnel a expliqué chaque plat et a suggéré un vin jeune pour les entrées et un vin de réserve pour la viande. La carte indiquait le niveau de piquant et le degré de cuisson.

Dans l'ensemble, la saveur était excellente et la présentation très soignée, même si un plat m'a semblé un peu fade. Malgré tout, nous sommes partis satisfaits : tout m'a bien réussi et le rythme entre les plats était confortable. Conseil pratique : si tu ne bois pas d'alcool, demande la carafe d'eau dès le début ; ainsi tu évites d'attendre et tu peux mieux comparer les saveurs.

(1) un restaurante de lujo, (2) un aperitivo, (3) vino joven, (4) reserva, (5) picante, (6) soso

1. ¿Qué información del menú y del servicio te ayuda más a decidir qué pedir (vino, nivel de picante, punto de cocción u otra) y por qué?

3. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

1. Pidió agua porque iba a conducir después.
2. El segundo plato era picante y crudo.
3. Al día siguiente no tuvo resaca por el vino.

Vrai Faux

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1-V 2-X 3-V

4. Choisissez la bonne solution

1. El maître dice que _____ un aperitivo mientras preparan la mesa en el restaurante de lujo. *(Le maître d'hôtel dit que tu prends un apéritif pendant qu'ils préparent la table dans le restaurant de luxe.)*
a. tomes b. tomaste c. tomáis d. tomas
2. La camarera le pide al sumiller que _____ el reserva en una copa de vino. *(La serveuse demande au sommelier de servir le vin de réserve dans un verre à vin.)*
a. sirvas b. sirva c. sirvió d. sirve
3. El chef recomienda que _____ un vaso de agua si el plato está muy picante. *(Le chef recommande que nous buvions un verre d'eau si le plat est très épicé.)*
a. tomamos b. tomar c. tomemos d. tomáis

1. tomes 2. sirva 3. tomemos

5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)

Cata rápida en restaurante de lujo

Cliente (Lucía): *Perdona, ¿nos puedes recomendar una copa de vino para el menú degustación? El primer plato es de pescado y no quiero que el vino le quite sabor.*

(Pardon, pouvez-vous nous recommander un verre de vin pour le menu dégustation ? Le premier plat est à base de poisson et je ne veux pas que le vin en masque le goût.)

Sumiller (Álvaro): *Claro. Para empezar, un vino joven blanco va muy bien con pescado; si preferís algo con más cuerpo, también tengo un reserva, pero es más potente.*

(Bien sûr. Pour commencer, un vin blanc jeune va très bien avec le poisson ; si vous préférez quelque chose avec plus de corps, j'ai aussi un reserva, mais il est plus puissant.)

Cliente (Lucía): *Vale, probemos el joven. Y otra cosa: el primer plato me parece un poco soso, ¿podéis traer un poco más de salsa o algo de sal aparte?*

(D'accord, essayons le jeune. Et autre chose : je trouve le premier plat un peu fade, pouvez-vous apporter un peu plus de sauce ou un peu de sel à part ?)



**Sumiller
(Álvaro):**

Sin problema, lo comento con cocina. Os puedo traer también una jarra de agua. Cuando os llevéis el segundo plato, si os apetece, podemos cambiar a un tinto reserva.

(Aucun problème, je le signale à la cuisine. Je peux aussi vous apporter une carafe d'eau. Quand vous prendrez le deuxième plat, si vous en avez envie, nous pourrions passer à un vin rouge reserva.)

Cliente (Lucía):

Perfecto. A mí el picante no me sienta bien, así que si el segundo es fuerte, os lo diré antes de que lo traigáis.

(Parfait. Le piquant ne me réussit pas, donc si le deuxième est fort, je vous le dirai avant que vous ne l'apportiez.)

1. ¿Qué problema tiene Lucía con el primer plato y cómo lo expresa?
-

6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)

El camarero nos pide que + subjuntivo... / Dice que el plato está... / Me gustaría tomar una copa de vino porque...



1. ¿Has ido alguna vez a un restaurante de lujo en España? Describe en una o dos frases cómo fue la comida y el servicio.
-
2. Mira la carta de un restaurante y elige un plato y un vino: ¿qué pedirías y por qué, según tus gustos (por ejemplo, picante, soso, poco hecho o muy hecho)?
-

7. Écriture: E-mail (QR: IA+)

Asunto: Menú para la cena del jueves

Hola,

El restaurante donde vamos el jueves nos pide hoy la elección del menú. Hay dos opciones:

- **Menú degustación** (7 pases): incluye dos aperitivos, pescado y carne.
- **Menú corto** (4 pases): más sencillo y de menos duración.

También preguntan si queremos maridaje: copa de **vino joven** o una de **reserva**. ¿Tú qué prefieres? Yo suelo evitar lo muy **picante** y la carne **poco hecha**. Si tienes alergias o alguna preferencia, dímelo y se lo confirmo.

Gracias,
Marta



Rédigez une réponse appropriée: *Prefiero... porque... / Marta dice que el restaurante pide que confirmemos... / ¿Podrías preguntar si...?*

Verbes importants

	Tomar (<i>prendre</i>)	Servir (<i>servir</i>)	Comer (<i>manger</i>)
	Condicional simple	Presente	Condicional simple
yo	tomaría	sirvo	comería
tú	tomarías	sirves	comerías
él/ella/usted	tomaría	sirve	comería
nosotros/nosotras	tomaríamos	servimos	comeríamos
vosotros/vosotras	tomaríais	servís	comeríais
ellos/ellas/ustedes	tomarían	sirven	comerían