

A1.26.1 Les 5 sens dans l'hôtellerie



Dans certains hôtels, on recherche une bonne expérience avec les **cinq sens**. D'abord, il y a la **vue** : les photos et la lumière sont importantes. Ensuite, l'**ouïe** : on cherche un endroit **calme**. L'**odorat**, le toucher des draps et le goût des produits comptent aussi. Parfois, un hôtel est *plus* calme qu'un autre.

1. Qu'est-ce qu'on sert dans l'hôtel saisonnier ?
 - a. Du jus d'orange
 - b. Du jus de pomme à la cannelle
 - c. De l'eau avec du citron
 - d. Du café au lait
2. Quel sens permet de vérifier si les photos correspondent à la réalité ?
 - a. Le toucher
 - b. Le goût
 - c. L'odorat
 - d. La vue

1-b 2-d

2. Lisez le dialogue et répondez aux questions.

- Michel:** On remplit le formulaire de satisfaction ensemble ?
- Fabienne:** Oui ! L'hôtel est super, la vue est exactement comme sur les photos.
- Michel:** Tu as raison. Et l'odeur de la chambre est agréable.
- Fabienne:** Oui, ça sent bon, on dirait des fleurs.
- Michel:** Et la nourriture de l'hôtel ? Tu en penses quoi ?
- Fabienne:** Très bonne : le sucré comme le salé.
- Michel:** Le seul problème, c'est le bruit.
- Fabienne:** Oui, tu as raison. C'est pour ça que je mets quatre étoiles.

1. Quel est le seul problème à l'hôtel ?
 - a. La chambre sent mauvais.
 - b. La nourriture est trop salée.
 - c. La vue est sombre.
 - d. Il y a du bruit.
2. Qu'est-ce que Fabienne aime à propos de l'hôtel ?
 - a. La vue est comme sur les photos.
 - b. La nourriture est mauvaise.
 - c. Le bruit est fort.
 - d. La chambre est sombre.

1-d 2-a