

## B1.17 gastronomie de luxe



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

<b>Les bouchées</b>	<b>C'est très bon</b>
<b>Le dessert maison</b>	<b>C'est délicieux !</b>
<b>L'accord mets-vins</b>	<b>C'est extra !</b>
<b>Le sommelier</b>	<b>C'est écœurant !</b>
<b>Préciser ses intolérances</b>	<b>C'est dégoûtant !</b>
<b>Demander l'addition</b>	<b>Satisfait</b>
<b>Accompagner</b>	<b>Mécontent</b>
<b>Affiner</b>	<b>Saignant</b>
<b>Apprécier</b>	<b>à point</b>
<b>Savourer</b>	<b>Bien cuit</b>
<b>Acide</b>	<b>La réduction</b>
<b>Amer</b>	<b>De saison</b>
<b>C'est excellent</b>	<b>Apprécier</b>

### 1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (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.

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

1-c-2-b

## 2. Grammaire: Les pronoms et déterminants indéfinis : "aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."



Les indéfinis servent à parler de personnes, de choses ou de quantités de manière vague, non précise ou générale.

1. "Aucun / Aucune" sont utilisés pour exprimer l'absence totale de quelque chose. "Personne" indique l'absence totale de personnes.
2. On utilise "Quelque chose" pour désigner une chose sans spécifier laquelle, ou pour désigner quelque chose de vague.
3. "N'importe" + pronom (qui/quoi) : Indique une personne ou une chose indéterminée.
4. "N'importe" + adjectif (quel/quelle/quels/quelles) : Indique que le choix n'a pas d'importance parmi plusieurs options.

Expression	Exemple
Aucun / Aucune	Je n'ai <b>aucune</b> idée de ce que cela signifie.
Plusieurs	J'aimerais prendre <b>plusieurs</b> desserts.
N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles	Le sommelier peut recommander <b>n'importe quels</b> vins selon le plat.
Quelque chose	Nous mangeons <b>quelque chose</b> d'acide.
N'importe quoi	Je pourrais manger <b>n'importe quoi</b> !
N'importe qui	<b>N'importe qui</b> peut répondre à cette question.
Personne	Il n'y avait <b>personne</b> au restaurant hier.

On utilise "Plusieurs" pour parler de 2 ou plus. C'est un nombre indéfini, mais qui implique qu'il y en a plus d'un. Exemple : Je connais **plusieurs** sommeliers.

Aucun / Aucune est toujours accompagné de la négation **ne** ou **n'**. Exemple : Aucun plat **ne** me fait envie.

1. Je suis désolé, nous n'avons \_\_\_\_\_ dessert maison ce soir.  
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.  
a. quelque chose      b. n'importe qui      c. aucun      d. personne

1. aucun 2. personne

### Réécrivez les phrases (QR: IA+)



1. (Aucune) Dans ce quartier, il n'y a PAS UNE SEULE pharmacie ouverte le dimanche.  
\_\_\_\_\_
2. (Aucune) Au bureau, je n'ai PAS UNE SEULE idée de ce sigle.  
\_\_\_\_\_
3. (Plusieurs) Pour le déjeuner d'équipe, j'ai pris DEUX OU TROIS options végétariennes.

### Corrigez l'erreur

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

---

Vous pouvez choisir n'importe quel vin au verre.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

---

Je n'ai aucun plat à vous recommander.

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

### 3.Exercices

#### 1. Associez chaque mot à sa définition.

- 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. Critique de restaurant - menu dégustation et accord mets-vins (QR: Audio)



**Remplissez les lacunes:** 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.

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

\_\_\_\_\_

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

Vrai Faux

1. La personne dînait au restaurant pour célébrer la fin d'un projet professionnel.
2. Le plat principal était servi exactement comme elle l'avait demandé, donc elle n'a rien signalé.
3. Après un problème de cuisson, le restaurant a offert une réduction et le dessert lui a plu.



#### 4. Choisissez la bonne solution

1. Au restaurant, je \_\_\_\_\_ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison.  
a. savourons      b. savoures      c. savoure      d. savourais
  2. Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef \_\_\_\_\_ la viande à point.  
a. cuits      b. cuire      c. cuit      d. cuisait
  3. Quand nous dînons ici, nous \_\_\_\_\_ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins.  
a. savourer      b. savourez      c. savourons      d. savourent
1. savoure 2. cuit 3. savourons



#### 5. Jeu de rôle - dialogues (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.*
- 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.*
- Camille (cliente):** *Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides.*
- 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.*
- Camille (cliente):** *Super, merci. Et pour le dessert maison, s'il contient du beurre, pouvez-vous me proposer une alternative sans lactose ?*

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

#### 6. Parler : traduire et répondre (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. Écriture: E-mail (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



**Rédigez une réponse appropriée:** *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... ?*

---

---

---

<b>Verbes importants</b>	<b>Savourer</b> ( <i>savourer</i> )	<b>Cuire</b> ( <i>cuire</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