

B1.17 gastronomie de luxe

<https://app.colanguage.com/fr/francais/plan-de-cours/b1/17>



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

1.Exercices

1. Critique d'un restaurant gastronomique à Lyon (Audio disponible dans l'application)



Mots à utiliser: décanter, raffinée, relevées, recommande, menu dégustation, La carte, sommelier, cuisson, assaisonnées

Hier soir, j'ai testé le nouveau restaurant « L'Équilibre » à Lyon. _____ est courte mais très claire, avec un plat du jour et un _____ en cinq services. Les produits sont de saison et la présentation des assiettes est vraiment _____. J'ai apprécié la _____ parfaite du poisson et les saveurs bien _____, à la fois fines et _____, sans être trop fortes. Le _____ m'a conseillé un vin blanc local, qu'il a pris le temps de _____ et d'expliquer. Le service est attentif, discret, et le sourire est compris, même si le prix reste assez élevé.

Ce restaurant convient plutôt à un dîner professionnel important ou à une occasion spéciale en couple. L'ambiance reste calme, ce qui permet de discuter sans crier. Je le _____ aux personnes qui aiment goûter différents plats et qui ne sont pas trop difficiles avec la nourriture. En revanche, si vous préférez commander à la carte de grands classiques comme le steak-frites, vous risquez d'être un peu déçus. Malgré cela, l'expérience globale est très équilibrée et donne envie de revenir pour découvrir le prochain plat du jour.

1. Dans quel type de situation l'auteur conseille-t-il ce restaurant, et pourquoi ?

2. Comment l'auteur décrit-il la cuisine et la présentation des plats de ce restaurant ?

2. Complétez les dialogues

a. Dîner d'affaires dans un restaurant gastronomique

Client: Bonsoir, nous avons une réunion de travail ensuite, donc j'aimerais quelque chose d'assez léger ; vous me conseillez plutôt le plat du jour ou le menu dégustation ?

Serveur: 1. _____

Client: J'ai une préférence pour le poisson, mais je suis un peu difficile avec la cuisson, je n'aime pas quand c'est trop sec.

Serveur: 2. _____

Client: D'accord, je vais prendre le plat du jour, et je commanderai un dessert à la carte si je n'ai pas trop mangé.

Serveur: 3. _____

Cliente: *Parfait, merci beaucoup, je préfère rester sur un seul verre, et nous demanderons l'addition assez rapidement après le dessert.*

Serveur: 4. _____

1. Bonsoir madame, le plat du jour est un bar rôti avec des légumes de saison, très équilibré, mais si vous voulez vraiment goûter la cuisine du chef, le menu dégustation est plus raffiné. 2. Dans ce cas, je vous recommande le bar du plat du jour, nous le cuisons à basse température, la chair reste fondante, et le chef assaisonne de façon assez douce, pas trop relevée. 3. Très bien, et pour accompagner, notre sommelier peut passer vous voir pour vous faire goûter un verre de vin blanc et vous conseiller un accord. 4. Bien sûr madame, je fais partir votre commande tout de suite, et le sommelier arrive dans un instant. Bon début de soirée.

3. En 10 à 15 lignes, écrivez un court avis sur un restaurant où vous êtes allé récemment, en décrivant l'ambiance, les plats et ce que vous avez particulièrement aimé ou moins aimé.

À mon avis, ce restaurant est idéal pour... / J'ai particulièrement apprécié... / En revanche, j'ai trouvé que... / Je recommanderais ce restaurant à ceux qui...