

## B1.17.1 De groene Michelin-ster

*L'étoile Michelin verte*



In een sterrenrestaurant in Utrecht maakt een chef een klassieke **œuf mayonnaise** in een nieuw jasje. Het team krijgt onverwacht een **Groene Ster**, die wordt aangekondigd tijdens de **jaarlijkse uitreiking** van de Michelinsterren in Amsterdam. Voor veel koks is zo'n prijs een **droom die uitkomt**. De Groene Ster gaat naar chefs die *rekening houden met* de natuur, het milieu, mensen en dieren. Bij drie sterren is het eten zo bijzonder dat je er speciaal voor wilt reizen.

*Dans un restaurant étoilé à Utrecht, un chef prépare un classique **œuf mayonnaise** dans une nouvelle version. L'équipe reçoit de façon inattendue une **Étoile Verte**, annoncée lors de la **cérémonie annuelle** de remise des étoiles Michelin à Amsterdam. Pour beaucoup de cuisiniers, un tel prix est **un rêve qui se réalise**. L'Étoile Verte est attribuée aux chefs qui tiennent compte de la nature, de l'environnement, des personnes et des animaux. Avec trois étoiles, la cuisine est si exceptionnelle qu'on est prêt à voyager spécialement pour cela.*

1. Waarom krijgt het restaurant in Utrecht de Groene Ster?

- |  |   |
|--|---|
| a. Omdat het restaurant drie Michelinsterren heeft     | b. Omdat de chef bewust rekening houdt met natuur, mensen en dieren |
| c. Omdat het restaurant de goedkoopste menukaart heeft | d. Omdat het restaurant alleen Franse gerechten serveert            |

2. Waar wordt de Groene Ster bekendgemaakt?

- |   |   |
|---|---|
| a. In Amsterdam tijdens de jaarlijkse uitreiking van de Michelinsterren | b. In Parijs bij een internationale wedstrijd |
| c. In Utrecht tijdens een restaurantfestival                            | d. Op televisie in een kookprogramma          |

**1-b 2-a**

**2. Tu choisiss dans un restaurant un plat avec une saveur profonde et savoureuse.**

**Tâche:** Schrijf in drie zinnen wat umami is, waarom het belangrijk is voor een fijn diner (gebruik *want*) en in welk gerecht jij het binnenkort gaat uitproberen (gebruik *dus*).

**URL:** Umami

**Use in your answer:** umami / basissmaken / hartig / gerechten / diepgang / enige