



B1.17 gastronomie de luxe

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

Les bouchées	<i>(Bite-sized appetizers)</i>	Mécontent	<i>(Dissatisfied)</i>
Le dessert maison	<i>(Homemade dessert)</i>	Saignant	<i>(Rare (doneness))</i>
L'accord mets-vins	<i>(Food and wine pairing)</i>	à point	<i>(Medium (doneness))</i>
Le sommelier	<i>(Sommelier)</i>	Bien cuit	<i>(Well done)</i>
La réduction	<i>(Reduction (sauce) or discount)</i>	Amer	<i>(Bitter)</i>
De saison	<i>(Seasonal)</i>	Acide	<i>(Acidic)</i>
Préciser ses intolérances	<i>(Specify dietary intolerances)</i>	C'est excellent	<i>(That's excellent)</i>
Demander l'addition	<i>(Ask for the bill)</i>	C'est très bon	<i>(That's very good)</i>
Accompagner	<i>(To accompany (serve with))</i>	C'est délicieux !	<i>(That's delicious!)</i>
Affiner	<i>(To refine)</i>	C'est extra !	<i>(That's fantastic!)</i>
Apprécier	<i>(To appreciate)</i>	C'est écœurant !	<i>(That's sickening!)</i>
Savourer	<i>(To savor)</i>	C'est dégoûtant !	<i>(That's disgusting!)</i>
Satisfait	<i>(Satisfied)</i>	Préciser ses intolérances	<i>(Specify dietary intolerances)</i>

1. Scan the QR code to watch the video, or read the text. (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.

*To achieve a successful **food and wine pairing**, many sommeliers say you should first and foremost treat yourself. However, there are also simple principles: you match the **power of the dish** to that of the wine. If a **meat** is very **aromatic**, a stronger wine may work better. For lamb or mutton, a wine from the **Bordeaux region** is often recommended. But in the end, no one should follow rules that are too strict.*

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

1-b 2-d



2. Grammar: Indefinite pronouns and determiners: "aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."

Indefinites are used to talk about people, things, or quantities in a vague, non-specific, or general way.

1. "Aucun / Aucune" are used to express the total absence of something. "Personne" indicates the total absence of people.
2. We use "Quelque chose" to refer to a thing without specifying which one, or to refer to something vague.
3. "N'importe" + pronom (qui/quoi): Indicates an unspecified person or thing.
4. "N'importe" + adjectif (quel/quelle/quels/quelles): Indicates that the choice does not matter among several options.

Expression (Expression)	Exemple (Example)
Aucun / Aucune (None / Not any)	Je n'ai aucune idée de ce que cela signifie. (I have no idea what that means.)
Plusieurs (Several)	J'aimerais prendre plusieurs desserts. (I'd like to have several desserts.)
N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles (Any (whichever))	Le sommelier peut recommander n'importe quels vins selon le plat. (The sommelier can recommend any wines depending on the dish.)
Quelque chose (Something)	Nous mangeons quelque chose d'acide. (We're eating something acidic.)
N'importe quoi (Anything)	Je pourrais manger n'importe quoi ! (I could eat anything!)
N'importe qui (Anyone)	N'importe qui peut répondre à cette question. (Anyone can answer this question.)
Personne (No one)	Il n'y avait personne au restaurant hier. (There was no one at the restaurant yesterday.)

We use "Plusieurs" to talk about 2 or more. It is an indefinite number, but it implies there is more than one. Example: Je connais **plusieurs** sommeliers.

Aucun / Aucune is always accompanied by the negation **ne** or **n'**. Example: Aucun plat **ne** me fait envie.

1. Je suis désolé, nous n'avons _____ dessert maison ce soir. (I'm sorry, we don't have any homemade desserts tonight.)
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. (I didn't choose anything, because I don't know anyone here and I'm a bit lost.)
a. quelque chose b. n'importe qui c. aucun d. personne

1. aucun 2. personne



Rewrite the phrases (QR: AI+)

1. (Aucune) Dans ce quartier, il n'y a PAS UNE SEULE pharmacie ouverte le dimanche.

(In this neighborhood, there is no pharmacy open on Sundays.)

2. (Aucune) Au bureau, je n'ai PAS UNE SEULE idée de ce sigle.

(At the office, I have no idea what this acronym means.)

3. (Plusieurs) Pour le déjeuner d'équipe, j'ai pris DEUX OU TROIS options végétariennes.

(For the team lunch, I chose several vegetarian options.)

1. Dans ce quartier, il n'y a aucune pharmacie ouverte le dimanche. **2.** Au bureau, je n'ai aucune idée de ce sigle. **3.** Pour le déjeuner d'équipe, j'ai pris plusieurs options végétariennes.

Correct the error

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

You can choose any wine by the glass.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

I don't have any dish to recommend to you.

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

3.Exercises

1. Match each word with its definition.

- | | |
|------------------------|--|
| 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. Restaurant review - tasting menu and food-and-wine pairing (QR: Audio)



Fill in the gaps: 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.


In a local weekly newspaper, a reader recommends a downtown restaurant for a tasting menu. The appetizer bites are seasonal and the sauce is a red-wine reduction, served in a small quantity. For the main course, you can choose how the meat is cooked: rare, medium or well done. The homemade dessert is appreciated, even if one flavor is a bit bitter.

The reader advises stating your intolerances at the time of booking: the kitchen adapts and no extra charge was requested. He also mentions the food-and-wine pairing suggested by the sommelier, useful for those who hesitate between several bottles. In the end, the bill remains high, but the experience is considered satisfying for a special occasion.

(1) bouchées, (2) de saison, (3) réduction, (4) bien cuit, (5) dessert maison, (6) préciser ses intolérances, (7) aucun, (8) plusieurs

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

3. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

- | | True | False | |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. La personne dînait au restaurant pour célébrer la fin d'un projet professionnel. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Le plat principal était servi exactement comme elle l'avait demandé, donc elle n'a rien signalé. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Après un problème de cuisson, le restaurant a offert une réduction et le dessert lui a plu. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

1-V 2-X 3-V

4. Choose the correct solution

- Au restaurant, je _____ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison. *(At the restaurant, I savor the bites, but I don't take any homemade dessert.)*
a. savourons b. savoures c. savoure d. savourais
- Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef _____ la viande à point. *(Since no one wants a well-done steak, the chef cooks the meat medium.)*
a. cuits b. cuire c. cuit d. cuisait
- Quand nous dînons ici, nous _____ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins. *(When we dine here, we savor seasonal dishes and appreciate the food and wine pairing.)*
a. savourer b. savourez c. savourons d. savourent

1. savoure 2. cuit 3. savourons

5. Roleplay - dialogues (QR: Audio)

Menu dégustation et intolérances

- | | |
|---------------------------|--|
| Camille (cliente): | <i>Bonsoir, je voudrais le menu dégustation, mais je dois préciser mes intolérances : je ne supporte pas le lactose.</i>
<i>(Good evening, I would like the tasting menu, but I need to specify my intolerances: I can't tolerate lactose.)</i> |
| Hugo (sommelier): | <i>Très bien, je note. Pour commencer, nous vous servons des bouchées de saison, et le chef peut les accompagner d'une crème sans lactose.</i>
<i>(Very well, I'll note that. To start, we'll serve you seasonal bites, and the chef can accompany them with a lactose-free cream.)</i> |
| Camille (cliente): | <i>Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides.</i>
<i>(Perfect. For the main course, I like my meat rare, and I avoid flavors that are too bitter or too acidic.)</i> |



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.*

(In that case, I recommend the rare veal, with a reduction of the cooking juices that refines the flavors. For the food-and-wine pairing, a light red Burgundy will go well with the dish.)

Camille (cliente): *Super, merci. Et pour le dessert maison, s'il contient du beurre, pouvez-vous me proposer une alternative sans lactose ?*

(Great, thank you. And for the homemade dessert, if it contains butter, can you offer me a lactose-free alternative?)

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

6. Speaking: translate and respond (QR: AI+)

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. Writing: Email (QR: AI+)

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



Write an appropriate response: *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... ?*

Important verbs	Savourer (to savour)	Cuire (to cook)
je/j'	Present savoure	Present cuis
tu	savoures	cuis
il/elle/on	savoure	cuit
nous	savourons	cuisons
vous	savourez	cuisez
ils/elles	savourent	cuisent