

B1.17 gastronomie de luxe



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

Les bouchées	<i>(Gli assaggi)</i>	Savourer	<i>(Assaporare)</i>
Le dessert maison	<i>(Il dessert della casa)</i>	Apprécier	<i>(Apprezzare)</i>
L'accord mets-vins	<i>(L'abbinamento cibo-vino)</i>	Demander l'addition	<i>(Chiedere il conto)</i>
Le sommelier	<i>(Il sommelier)</i>	Préciser ses intolérances	<i>(Specificare le proprie intolleranze)</i>
La réduction	<i>(La riduzione)</i>	C'est excellent	<i>(È eccellente)</i>
De saison	<i>(Di stagione)</i>	C'est très bon	<i>(È molto buono)</i>
Amer	<i>(Amaro)</i>	C'est délicieux !	<i>(È delizioso!)</i>
Acide	<i>(Acido)</i>	C'est extra !	<i>(È fantastico!)</i>
Saignant	<i>(Al sangue)</i>	C'est écœurant !	<i>(È nauseante!)</i>
À point	<i>(A cottura media)</i>	C'est dégoûtant !	<i>(È disgustoso!)</i>
Bien cuit	<i>(Ben cotto)</i>	Satisfait	<i>(Soddisfatto)</i>
Accompagner	<i>(Accompagnare)</i>	Mécontent	<i>(Scontento)</i>
Affiner	<i>(Affinare)</i>		

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo. (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.

*Per riuscire in un **abbinamento cibo e vino**, molti sommelier dicono che bisogna prima di tutto darsi piacere. Eppure, esistono anche principi semplici: si adatta la **potenza del piatto** a quella del vino. Se una **carne** è molto **aromatica**, un vino più forte può funzionare meglio. Per l'agnello o il montone, spesso si consiglia un vino della **regione bordolese**. Ma alla fine, nessuno deve seguire regole troppo rigide.*

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

1-c 2-c



2. Grammatica: I pronomi e determinanti indefiniti: "aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."

Gli indefiniti servono a parlare di persone, cose o quantità in modo vago, non preciso o generale.

1. "Aucun / Aucune" sono usati per esprimere l'assenza totale di qualcosa.
2. "Personne" indica l'assenza totale di persone.
3. Si usa "Quelque chose" per indicare una cosa senza specificare quale, oppure per indicare qualcosa di vago.
4. "N'importe" + pronom (qui/quoi) : Indica una persona o una cosa indeterminata.
5. "N'importe" + adjectif (quel/quelle/quels/quelles) : Indica che la scelta non ha importanza tra più opzioni.

Expression	Exemple
Aucun / Aucune (<i>Nessuno / Nessuna</i>)	Je n'ai aucun idée de ce que cela signifie. (<i>Non ho alcuna idea di cosa significhi.</i>)
Plusieurs (<i>Parecchi / Diversi</i>)	J'aimerais prendre plusieurs desserts. (<i>Vorrei prendere più dessert.</i>)
N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles (<i>Qualsiasi</i> selon le plat. (<i>Il sommelier può consigliare qualsiasi vino in base al piatto.</i>)	Le sommelier peut recommander n'importe quels vins
Quelque chose (<i>Qualcosa</i>)	Nous mangeons quelque chose d'acide. (<i>Mangiamo qualcosa di acido.</i>)
N'importe quoi (<i>Qualsiasi cosa</i>)	Je pourrais manger n'importe quoi ! (<i>Potrei mangiare qualsiasi cosa !</i>)
N'importe qui (<i>Chiunque</i>)	N'importe qui peut répondre à cette question. (<i>Chiunque può rispondere a questa domanda.</i>)
Personne (<i>Nessuno</i>)	Il n'y avait personne au restaurant hier. (<i>Ieri non c'era nessuno al ristorante.</i>)

Si usa "Plusieurs" per parlare di 2 o più. È un numero indefinito, ma implica che ce ne sia più di uno. Esempio: Je connais **plusieurs** sommeliers.

Aucun / Aucune è sempre accompagnato dalla negazione **ne** o **n'**. Esempio: Aucun plat **ne** me fait envie.

1. Je suis désolé, nous n'avons _____ dessert maison ce soir. (*Mi dispiace, non abbiamo alcun dessert fatto in casa questa sera.*)
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. (*Non ho scelto niente, perché non conosco nessuno qui e sono un po' smarrita.*)
a. quelque chose b. n'importe qui c. aucun d. personne

1. *aucun* 2. *personne*

Riscrivi le frasi (QR: IA+)



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

(In questo quartiere non c'è nessuna farmacia aperta la domenica.)

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

(In ufficio non ho nessuna idea di questa sigla.)

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

(Per il pranzo di squadra, ho preso diverse opzioni vegetariane.)

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.

Correggi l'errore

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

Puoi scegliere qualsiasi vino al calice.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

Non ho alcun piatto da consigliarvi.

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

3. Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- | | |
|------------------------|--|
| 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. Recensione di ristorante - menu degustazione e abbinamento cibo-vino (QR: Audio)



Compila gli spazi vuoti: 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 un settimanale locale, un lettore consiglia un ristorante del centro per un menu degustazione. I bocconcini d'antipasto sono di stagione e la salsa è una riduzione al vino rosso, servita in piccola quantità. Per il piatto, si può scegliere la cottura della carne: al sangue, media o ben cotta. Il dessert della casa è apprezzato, anche se un aroma è un po' amaro.

Il lettore consiglia di specificare le proprie intolleranze già al momento della prenotazione: la cucina si adatta e non è stato richiesto alcun supplemento. Menziona anche l'abbinamento cibo-vino proposto dal sommelier, utile per chi esita tra diverse bottiglie. Alla fine, il conto resta elevato, ma l'esperienza è giudicata soddisfacente per un'occasione speciale.

(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. Ascolta il frammento audio e scegli la risposta corretta. (QR: Audio)

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.

Vero Falso

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1-V 2-X 3-V

4. Scegli la soluzione corretta

1. Au restaurant, je _____ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison. *(Al ristorante, assaporo i bocconi, ma non prendo alcun dessert fatto in casa.)*
a. savourons b. savoures c. savoure d. savourais
2. Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef _____ la viande à point. *(Poiché nessuno vuole una bistecca ben cotta, lo chef cuoce la carne al punto giusto.)*
a. cuits b. cuire c. cuit d. cuisait
3. Quand nous dînons ici, nous _____ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins. *(Quando ceniamo qui, assaporiamo piatti di stagione e apprezziamo l'abbinamento cibo-vino.)*
a. savourer b. savourez c. savourons d. savourent

1. savourez 2. cuit 3. savourons

5. Role play - dialoghi (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. (Buonasera, vorrei il menu degustazione, ma devo precisare le mie intolleranze: non tollero il lattosio.)*
- 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. (Molto bene, lo annoto. Per cominciare, le serviamo degli stuzzichini di stagione, e lo chef può accompagnarli con una crema senza lattosio.)*
- Camille (cliente):** *Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides. (Perfetto. Per il piatto principale, mi piace la carne al sangue e evito i sapori troppo amari o troppo acidi.)*



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 tal caso, le consiglio il vitello al sangue, con una riduzione del fondo di cottura che affina i sapori. Per l'abbinamento cibo-vino, un Borgogna rosso leggero accompagnerà bene il piatto.)

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

(Ottimo, grazie. E per il dessert della casa, se contiene burro, può propormi un'alternativa senza lattosio?)

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

6. Parlare: traduci e rispondi (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. Scrittura: Email (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



Scrivi una risposta appropriata: *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... ?*

Verbi importanti	Savourer (<i>assaporare</i>)	Cuire (<i>cuocere</i>)
je/j'	Present savoure	Present cuis
tu	savoures	cuis
il/elle/on	savoure	cuit
nous	savourons	cuisons
vous	savourez	cuissez
ils/elles	savourent	cuisent