



## B1.17 gastronomie de luxe

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

<b>Les bouchées</b>	<i>(Hapjes)</i>	<b>C'est excellent</b>	<i>(Het is uitstekend)</i>
<b>Le dessert maison</b>	<i>(Huisgemaakt dessert)</i>	<b>C'est très bon</b>	<i>(Het is erg lekker)</i>
<b>Le sommelier</b>	<i>(De sommelier)</i>	<b>C'est délicieux !</b>	<i>(Het is heerlijk!)</i>
<b>L'accord mets-vins</b>	<i>(Wijn- en spijscombinatie)</i>	<b>C'est extra !</b>	<i>(Het is geweldig!)</i>
<b>La réduction</b>	<i>(De reductie)</i>	<b>C'est écœurant !</b>	<i>(Het is walgelijk!)</i>
<b>De saison</b>	<i>(Seizoensgebonden)</i>	<b>C'est dégoûtant !</b>	<i>(Het is weerzinwekkend!)</i>
<b>Préciser ses intolérances</b>	<i>(Zijn intoleranties aangeven)</i>	<b>Amer</b>	<i>(Bitter)</i>
<b>Demander l'addition</b>	<i>(Om de rekening vragen)</i>	<b>Acide</b>	<i>(Zurig)</i>
<b>Accompagner</b>	<i>(Begeleiden (serveren bij))</i>	<b>Saignant</b>	<i>(Bloedend (rare))</i>
<b>Affiner</b>	<i>(Verfijnen)</i>	<b>à point</b>	<i>(Medium)</i>
<b>Apprécier</b>	<i>(Waarderen)</i>	<b>Bien cuit</b>	<i>(Goed doorbakken)</i>
<b>Savourer</b>	<i>(Smaakvol proeven)</i>	<b>Apprécier</b>	<i>(Appreciëren)</i>
<b>Satisfait</b>	<i>(Tevreden)</i>	<b>Préciser ses intolérances</b>	<i>(Zijn allergieën vermelden)</i>
<b>Mécontent</b>	<i>(Ontevreden)</i>		

### 1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst. (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.

*Om een **combinatie van eten en wijn** te laten slagen, zeggen veel sommeliers dat je je eerst plezier moet doen. Toch bestaan er ook eenvoudige principes: je past de **kracht van het gerecht** aan die van de wijn aan. Als een **stuk vlees** heel **aromatisch** is, kan een sterkere wijn beter werken. Voor lam of schaaap wordt vaak een wijn uit de **Bordeauxstreek** aangeraden. Maar uiteindelijk hoeft niemand te strikte regels te volgen.*

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

1-c-2-a



## 2. Grammatica: Voornaamwoorden en onbepaalde bepalers: "aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."

Onbepaalde voornaamwoorden en determinatoren dienen om vaag, niet precies of in het algemeen over personen, dingen of hoeveelheden te spreken.

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

Expression (Uitdrukking)	Exemple (Voorbeeld)
Aucun / Aucune ( <i>Geen / Geen enkele</i> )	Je n'ai <b>aucun</b> idée de ce que cela signifie. ( <i>Ik heb geen enkel idee wat dat betekent.</i> )
Plusieurs ( <i>Meerdere</i> )	J'aimerais prendre <b>plusieurs</b> desserts. ( <i>Ik zou graag meerdere desserts nemen.</i> )
N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles ( <i>Eender welke / eender welk / eender welke / eender welke</i> )	Le sommelier peut recommander <b>n'importe quels</b> vins selon le plat. ( <i>De sommelier kan eender welke wijnen aanbevelen afhankelijk van het gerecht.</i> )
Quelque chose ( <i>Iets</i> )	Nous mangeons <b>quelque chose</b> d'acide. ( <i>We eten iets zuurs.</i> )
N'importe quoi ( <i>Om het even wat</i> )	Je pourrais manger <b>n'importe quoi</b> ! ( <i>Ik zou om het even wat kunnen eten!</i> )
N'importe qui ( <i>Om het even wie</i> )	<b>N'importe qui</b> peut répondre à cette question. ( <i>Om het even wie kan deze vraag beantwoorden.</i> )
Personne ( <i>Niemand</i> )	Il n'y avait <b>personne</b> au restaurant hier. ( <i>Er was gisteren niemand in het restaurant.</i> )

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. (*Het spijt me, we hebben vanavond geen enkel huisgemaakt dessert.*)

- 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. (*Ik heb niets gekozen, omdat ik hier niemand ken en ik een beetje de weg kwijt ben.*)
- a. *quelque chose*      b. *n'importe qui*      c. *aucun*      d. *personne*

1. *aucun* 2. *personne*



### Herschrijf de zinnen (QR: AI+)

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

\_\_\_\_\_  
*(In deze wijk is er geen enkele apotheek open op zondag.)*

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

\_\_\_\_\_  
*(Op kantoor heb ik geen enkel idee van dit acroniem.)*

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

\_\_\_\_\_  
*(Voor de teamlunch heb ik meerdere vegetarische opties genomen.)*

**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.

### Corriger de fout

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

\_\_\_\_\_  
U kunt om het even welke glaswijn kiezen.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

\_\_\_\_\_  
Ik heb geen enkel gerecht om u aan te bevelen.

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

### 3.Oefeningen

#### 1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 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. Restaurantrecensie - degustatiemenu en wijn-spijscombinatie (QR:

##### Audio)

**Vul de lege plekken in:** 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 een lokaal weekblad raadt een lezer een restaurant in het stadscentrum aan voor een degustatiemenu. De amuse-hapjes zijn seizoensgebonden en de saus is een reductie van rode wijn, in kleine hoeveelheid geserveerd. Voor het hoofdgerecht kun je de garing van het vlees kiezen: rood, medium of goed doorbakken. Het huisgemaakte dessert wordt gewaardeerd, ook al is een smaakje een beetje bitter.*


*De lezer raadt aan om je intoleranties al bij de reservering door te geven: de keuken past zich aan en er werd geen toeslag gevraagd. Hij vermeldt ook de wijn-spijscombinatie die door de sommelier wordt voorgesteld, handig voor wie twijfelt tussen meerdere flessen. Uiteindelijk blijft de rekening hoog, maar de ervaring wordt als bevredigend beschouwd voor een speciale gelegenheid.*

*(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. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

- |   | Waar                     | Onwaar                   |  |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 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. Kies de juiste oplossing

- Au restaurant, je \_\_\_\_\_ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison. *(In het restaurant geniet ik van de hapjes, maar ik neem geen huisgemaakt dessert.)*  
a. savourons      b. savoures      c. savoure      d. savourais
- Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef \_\_\_\_\_ la viande à point. *(Omdat niemand een goed doorbakken steak wil, bakt de chef het vlees rosé.)*  
a. cuits      b. cuire      c. cuit      d. cuisait
- Quand nous dînons ici, nous \_\_\_\_\_ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins. *(Wanneer wij hier dineren, genieten wij van seizoensgerechten en waarderen we de combinatie van eten en wijn.)*  
a. savourer      b. savourez      c. savourons      d. savourent

1. savourez 2. cuit 3. savourons

### 5. Rollenspel - dialogen (QR: Audio)

#### Menu dégustation et intolérances

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Camille (cliente):</b> | <i>Bonsoir, je voudrais le menu dégustation, mais je dois préciser mes intolérances : je ne supporte pas le lactose.<br/>(Goedenavond, ik zou graag het proeverijmenu willen, maar ik moet mijn intoleranties aangeven: ik verdraag geen lactose.)</i>                                |
| <b>Hugo (sommelier):</b>  | <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.<br/>(Heel goed, ik noteer het. Om te beginnen serveren we u seizoenshapjes, en de chef kan die begeleiden met een lactosevrije crème.)</i> |
| <b>Camille (cliente):</b> | <i>Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides.<br/>(Perfect. Voor het hoofdgerecht houd ik van rosé vlees, en ik vermijd smaken die te bitter of te zuur zijn.)</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 dat geval raad ik u rosé kalfsvlees aan, met een reductie van het braadvocht die de smaken verfijnt. Voor de gerecht-wijncombinatie past een lichte rode Bourgogne goed bij het gerecht.)*

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

*(Super, dank u. En voor het huisgemaakte dessert: als er boter in zit, kunt u mij dan een lactosevrij alternatief voorstellen?)*

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

## 6. Spreken: vertaal en beantwoord (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. Schrijven: E-mail (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



**Schrijf een passende reactie:** *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... ?*

---

---

---

### Belangrijke werkwoorden

je/j'

tu

il/elle/on

nous

vous

ils/elles

### Savourer (*smaken*)

Present

savoure

savoures

savoure

savourons

savourez

savourent

### Cuire (*bakken*)

Present

cuis

cuis

cuit

cuisons

cuisez

cuisent