



B1.17 gastronomie de luxe

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

| | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Les bouchées | <i>(Przystawki)</i> | C'est très bon | <i>(Jest bardzo dobre)</i> |
| Le dessert maison | <i>(Deser domu (domowy deser))</i> | C'est délicieux ! | <i>(Jest pyszne!)</i> |
| L'accord mets-vins | <i>(Dopasowanie wina do potraw)</i> | C'est extra ! | <i>(To jest ekstra!)</i> |
| Le sommelier | <i>(Sommelier)</i> | C'est écœurant ! | <i>(To jest obrzydliwe!)</i> |
| La réduction | <i>(Redukcja (sos))</i> | C'est dégoûtant ! | <i>(To jest wstrętne!)</i> |
| De saison | <i>(Sezonowy)</i> | Amer | <i>(Gorzki)</i> |
| Accompagner | <i>(Towarzyszyć (podawać z))</i> | Acide | <i>(Kwaśny)</i> |
| Affiner | <i>(Doprawiać / udoskonalać)</i> | Saignant | <i>(Krwisty (stopień wysmażenia))</i> |
| Apprécier | <i>(Docenić)</i> | à point | <i>(Średnio wysmażony)</i> |
| Savourer | <i>(Rozsmakować się)</i> | Bien cuit | <i>(Dobrze wysmażony)</i> |
| Préciser ses intolérances | <i>(Określić swoje nietolerancje)</i> | Apprécier | <i>(Docenić)</i> |
| Demander l'addition | <i>(Poprosić o rachunek)</i> | Satisfait | <i>(Zadowolony)</i> |
| C'est excellent | <i>(To jest znakomite)</i> | Mécontent | <i>(Niezadowolony)</i> |

1. Zeskanuj kod QR, aby obejrzeć wideo, lub przeczytaj 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.

Aby dobrze dobrać potrawę i wino, wielu sommelierów mówi, że przede wszystkim trzeba sprawić sobie przyjemność. Jednak istnieją też proste zasady: dopasowuje się intensywność dania do intensywności wina. Jeśli mięso jest bardzo aromatyczne, mocniejsze wino może lepiej pasować. Do jagnięciny lub baraniny często poleca się wino z regionu Bordeaux. Ale ostatecznie nikt nie powinien trzymać się zbyt sztywnych reguł.

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. Une salade de légumes
 - b. Une viande rouge comme l'agneau ou le mouton
 - c. Un poisson grillé
 - d. Un dessert au chocolat

1-b 2-b



2. Gramatyka: Zaimek i determinatory nieokreślone: "aucun, quelque chose, personne, plusieurs, n'importe quoi,..."

Zaimek i określniki nieokreślone służą do mówienia o osobach, rzeczach lub ilościach w sposób niejasny, niedokładny lub ogólny.

1. "Aucun / Aucune" są używane do wyrażenia całkowitego braku czegoś.
2. "Personne" wskazuje na całkowity brak osób.
3. Używa się "Quelque chose", aby wskazać jakąś rzecz bez określania jaką, albo aby nazwać coś nieokreślonego.
4. "N'importe" + pronom (qui/quoi) : Wskazuje na osobę lub rzecz nieokreśloną.
5. "N'importe" + adjectif (quel/quelle/quels/quelles) : Wskazuje, że wybór nie ma znaczenia spośród kilku opcji.

| Expression (Wyrażenie) | Exemple (Przykład) |
|---|---|
| Aucun / Aucune (Żaden / Żadna) | Je n'ai aucune idée de ce que cela signifie. (Nie mam żadnego pojęcia, co to znaczy.) |
| Plusieurs (Kilka) | J'aimerais prendre plusieurs desserts. (Chciałbym wziąć kilka deserów.) |
| N'importe quel / N'importe quelle / N'importe quels / N'importe quelles (Dowolny / Dowolna / Dowolne (l.mn.)) | Le sommelier peut recommander n'importe quels vins selon le plat. (Sommelier może polecić dowolne wino w zależności od dania.) |
| Quelque chose (Coś) | Nous mangeons quelque chose d'acide. (Jemy coś kwaśnego.) |
| N'importe quoi (Cokolwiek) | Je pourrais manger n'importe quoi ! (Mógłbym zjeść cokolwiek!) |
| N'importe qui (Ktokolwiek) | N'importe qui peut répondre à cette question. (Ktokolwiek może odpowiedzieć na to pytanie.) |
| Personne (Nikt) | Il n'y avait personne au restaurant hier. (Wczoraj w restauracji nie było nikogo.) |

Używa się "Plusieurs", aby mówić o 2 lub więcej. To liczba nieokreślona, ale sugeruje, że jest ich więcej niż jedna. Exemple : Je connais **plusieurs** sommeliers.

Aucun / Aucune zawsze występuje z negacją **ne** lub **n'**. Exemple : Aucun plat **ne** me fait envie.

1. Je suis désolé, nous n'avons _____ dessert maison ce soir. (Przykro mi, dziś nie mamy żadnego deseru domowej roboty.)
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. (Niczego nie wybrałam, ponieważ nikogo tu nie znam i jestem trochę zagubiona.)
a. quelque chose b. n'importe qui c. aucun d. personne

1. aucun 2. personne



Przepisz zwroty (QR: A1+)

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

(W tej dzielnicy nie ma żadnej apteki otwartej w niedzielę.)

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

(W biurze nie mam żadnego pojęcia, co oznacza ten skrót.)

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

(Na lunch zespołowy wziąłem kilka opcji wegetariańskich.)

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.

Popraw błęd

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

Możesz wybrać dowolne wino na kieliszki.

2. J'ai aucun plat à vous recommander.

Nie mam żadnego dania, które mógłbym ci polecić.

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

3. Ćwiczenia

1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- | | |
|------------------------|--|
| 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. Recenzja restauracji – menu degustacyjne i dobór potraw do wina (QR: Audio)



Wypełnij luki: 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.

W lokalnym tygodniku czytelnik poleca restaurację w centrum miasta na menu degustacyjne. Przystawki w formie małych kęsów są sezonowe, a sos to redukcja na czerwonym winie, podawana w małej ilości. Do dania głównego można wybrać stopień wysmażenia mięsa: krwiste, średnio wysmażone albo dobrze wysmażone. Domowy deser jest ceniony, choć jeden aromat jest trochę gorzki.

Czytelnik radzi, by już przy rezerwacji doprecyzować swoje nietolerancje: kuchnia się dostosowuje i nie doliczono żadnej dopłaty. Wspomina też o doborze potraw do wina zaproponowanym przez sommeliera, przydatnym dla tych, którzy wahają się między kilkoma butelkami. Ostatecznie rachunek pozostaje wysoki, ale doświadczenie uznano za satysfakcjonujące na specjalną okazję.

(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. Posłuchaj fragmentu audio i wybierz poprawną odpowiedź. (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.

Prawda Falsz

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| <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. Wybierz poprawne rozwiązanie

1. Au restaurant, je _____ les bouchées, mais je ne prends aucun dessert maison. *(W restauracji delectuję się kęsami, ale nie biorę żadnego domowego deseru.)*
a. savourons b. savoures c. savoure d. savourais
2. Comme personne ne veut un steak bien cuit, le chef _____ la viande à point. *(Ponieważ nikt nie chce steka dobrze wysmażonego, szef kuchni smaży mięso w punkt.)*
a. cuits b. cuire c. cuit d. cuisait
3. Quand nous dînons ici, nous _____ des plats de saison et apprécions l'accord mets-vins. *(Kiedy tu jemy kolację, delectujemy się sezonowymi potrawami i doceniamy dobór potraw do win.)*
a. savourer b. savourez c. savourons d. savourent

1. savoure 2. cuit 3. savourons

5. Odgrywanie ról - dialogi (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. (Dobry wieczór, poproszę menu degustacyjne, ale muszę doprecyzować moje nietolerancje: nie toleruję laktozy.)*
- 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. (Bardzo dobrze, zapisuję. Na początek podamy sezonowe przekaśki, a szef kuchni może je podać z kremem bez laktozy.)*
- Camille (cliente):** *Parfait. Pour le plat principal, j'aime la viande saignante, et j'évite les saveurs trop amères ou trop acides. (Świetnie. Jeśli chodzi o danie główne, lubię mięso krwiste i unikam smaków zbyt gorzkich lub zbyt kwaśnych.)*

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.*

(W takim razie polecam cielęcinę krwistą, z redukcją na sosie z pieczenia, która podkreśla smaki. Do połączenia potrawy z winem lekkie czerwone burgundzkie będzie dobrze pasować do dania.)

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

(Super, dziękuję. A jeśli domowy deser zawiera masło, czy może mi pan zaproponować alternatywę bez laktozy?)

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

6. Mówienie (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. Pisanie: E-mail (QR: A1+)

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



Napisz odpowiednią odpowiedź: *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... ?*

Ważne czasowniki

Savourer (rozsmakować się)

Cuire (gotować)

| | | |
|------------|-----------|---------|
| | Present | Present |
| je/j' | savoure | cuis |
| tu | savoures | cuis |
| il/elle/on | savoure | cuit |
| nous | savourons | cuisons |
| vous | savourez | cuissez |
| ils/elles | savourent | cuisent |