

Fiche pratique “Repas gastronomique français”

Instructions pour les enseignants

- **Contexte et nature du patrimoine culturel : La gastronomie française - Le patrimoine culturel immatériel**
- **Description et justification :**

Le repas gastronomique français est une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que les naissances, les mariages, les anniversaires, les succès et les retrouvailles.

C'est un repas de fête au cours duquel les convives pratiquent l'art du "bien manger" et du "bien boire" pour l'occasion. Le repas gastronomique met l'accent sur la convivialité, le plaisir du goût, l'harmonie entre les êtres humains et les produits de la nature. Les éléments importants sont les suivants : le choix minutieux des plats parmi un ensemble de recettes de plus en plus vaste ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs se marient bien ; l'association des mets et des vins ; la décoration de la table ; et des gestes spécifiques pendant la dégustation (sentir et goûter ce qui est servi à table).

Le repas gastronomique doit suivre un schéma précis : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, entrecoupé d'au moins quatre plats, à savoir une entrée, un poisson et/ou une viande avec des légumes, un fromage et un dessert.

Le repas gastronomique permet de rapprocher la famille et les amis et, plus généralement, de renforcer les liens sociaux.

- **Durée** : 45 minutes
- **Niveau de langue** : A2
- **Connaissances préalables** :

Vocabulaire de base de la nourriture; compétences de lecture, écoute et visionnage de matériel audiovisuel simple pour effectuer les exercices qui en découlent, connaissance du présent et du passé composé, des verbes réguliers et irréguliers.

- **Domaine thématique, notions grammaticales syntaxiques (objectifs d'apprentissage)** :

Dans cette fiche pratique, les élèves vont découvrir la gastronomie française, les repas traditionnels français et les traditions françaises. Grâce à l'exercice de lecture, ils amélioreront leurs compétences en lecture et leurs connaissances des traditions françaises. Cette fiche pratique contient deux exercices oraux qui montreront aux élèves comment défendre leur point de vue et donner des instructions à quelqu'un qui est perdu (directions/coordonnées, gauche, droite, haut, bas, sud, nord, etc).

- **Compétences développées (ou intérêt pour les élèves)** :

A la fin de cette fiche de travail, les élèves seront capables de parler d'un repas gastronomique français, sauront quels sont les différents plats d'un tel repas, et ils sauront quels ingrédients sont utilisés pour préparer un soufflé qui est l'un des plats traditionnels français. Ils connaîtront le vocabulaire lié à l'art de la table.

Ils sauront comment aider une personne qui leur demande son chemin et comment exprimer leur point de vue sur une question culturelle.

- **Matériel requis** :

Un stylo et un crayon pour prendre des notes et écrire vos réflexions sur le sujet.

Nous vous recommandons d'imprimer la fiche pratique. Ainsi, l'élève qui reçoit les instructions pourra les dessiner sur sa version de la carte et deux participants pourront ensuite comparer leurs cartes.

○ **Références et ressources :**

Chenal, L. (2021, 11 mai). The French Art Of Table Setting. Leonce Chenal.

<https://leoncechenal.com/french-table-setting/>

Disney, O. M. (2016, 15 avril). Fall Food Inspired by Ratatouille. Oh My Disney.

<https://ohmy.disney.com/food/2013/09/22/fall-food-inspired-by-ratatouille/>

Ratatouille –. (2016, 14 juillet). DisneyMeals.

<http://disneymeals.me/category/ratatouille/>

Fiche pratique pour l'élève

EXERCICE 1 : la préparation du repas de la gastronomie française

(Durée : 20 min)

Tâche 1 : Lisez le texte ci-dessous.

Décoration de la table avant le repas

“La décoration de la table est un art dans la culture française. Il est toujours préférable de couvrir sa table d'une nappe, même si on a une très belle table. Les Français préfèrent une nappe blanche classique qui s'accorde avec toutes les décorations de table.

Dans un dîner français élégant, il y a toujours beaucoup de plats, et comme chaque plat a sa propre assiette, il y a plusieurs assiettes sur la table.

Pour dresser votre table comme les Français, il y a quelques règles à suivre lorsqu'il s'agit de placer les ustensiles de table (les couverts en français). Tout d'abord, les fourchettes doivent toujours être placées à gauche de l'assiette, sur la serviette et avec les dents vers le bas, ce qui s'appelle à la française. Ensuite, les couteaux sont placés à droite de l'assiette, avec les surfaces de coupe orientées vers l'assiette. La cuillère est placée à la droite du couteau, face vers le bas. Les ustensiles de cuisine sont placés dans l'ordre dans lequel vous allez les utiliser, vous utiliserez probablement par exemple un couteau à steak dentelé pour la viande rouge, puis un couteau à poisson. Les ustensiles les plus éloignés de l'assiette sont ceux que vous utiliserez en premier.

Les Français utilisent toujours des serviettes en tissu et non en papier. Vous pouvez les placer soit à gauche de l'assiette, soit sur l'assiette

supérieure. Sur chaque table élégante, il y a toujours une bouteille de vin ouverte et une belle carafe d'eau. Évitez les bouteilles en plastique. Vous pouvez également disposer le pain, le beurre et les autres condiments dans de petits ramequins pour une jolie table."

Tâche 2

Après avoir lu le fragment de l'article, choisissez dans la liste ci-dessous les ustensiles de table nécessaires au repas gastronomique français. Attention, il y a deux mots supplémentaires !

Pour un dîner français typique, nous aurons besoin de ... (entourer les bonnes réponses) :

une cuillère - une salière - des serviettes - une nappe - un couteau - des croissants - une fourchette - une carafe d'eau - des assiettes - des verres

Tâche 3

Directions : gauche, droite, haut, bas, à côté, en face de...

EN PAIRES

La gastronomie française, c'est aussi la recherche de produits locaux de la meilleure qualité. En France, les petits magasins spécialisés dans la vente de fromage, de vin ou de poisson sont un élément agréable de la vie quotidienne et un élément important de la préparation des repas gastronomiques. En partant du point A - votre maison, essayez d'expliquer à votre partenaire comment atteindre le point B - votre magasin de fromage local. Utilisez les directions gauche, droite, tout droit, etc. Nous avons préparé une boîte avec des mots utiles que vous pouvez utiliser :

Entre	Au milieu de deux choses
À côté de	Sur le côté de quelque chose
Derrière	A l'arrière de quelque chose

En face de	Devant quelqu'un ou quelque chose
Près de	En position rapprochée
Loin	Dans une position éloignée
Au coin de (la rue)	L'angle où deux routes se rencontrent
Gauche	Du côté ouest ou direction de l'ouest
Droite	Sur le côté ou la direction de l'est
Tout droit	Restez sur cette route (ne tournez pas)

Et quelques phrases utiles :

Passez devant le restaurant.

Suivez cette route.

Allez tout droit (= restez sur cette route, ne tournez pas).

Passez par le tunnel.

C'est sur votre gauche.

Tournez à gauche / tournez à droite.

Vous le verrez en face de vous.

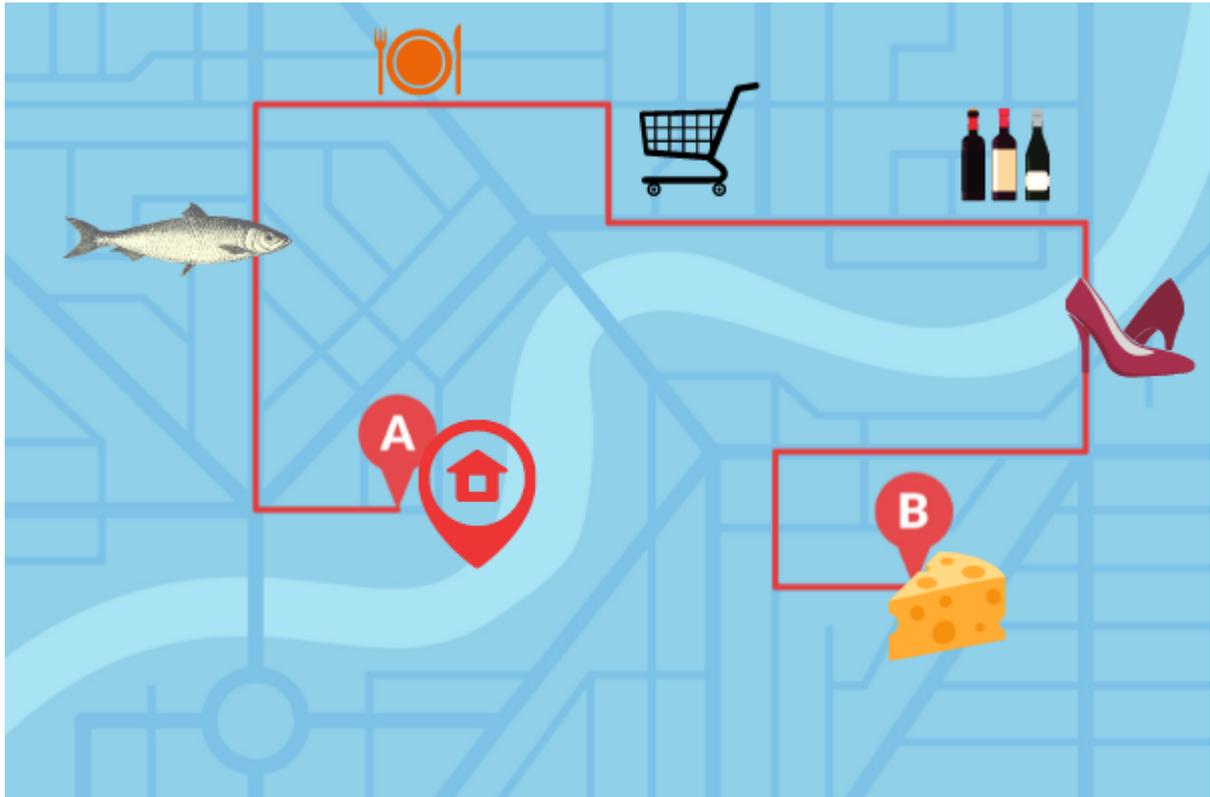
C'est de l'autre côté de la route.

Vous allez dans le mauvais sens.

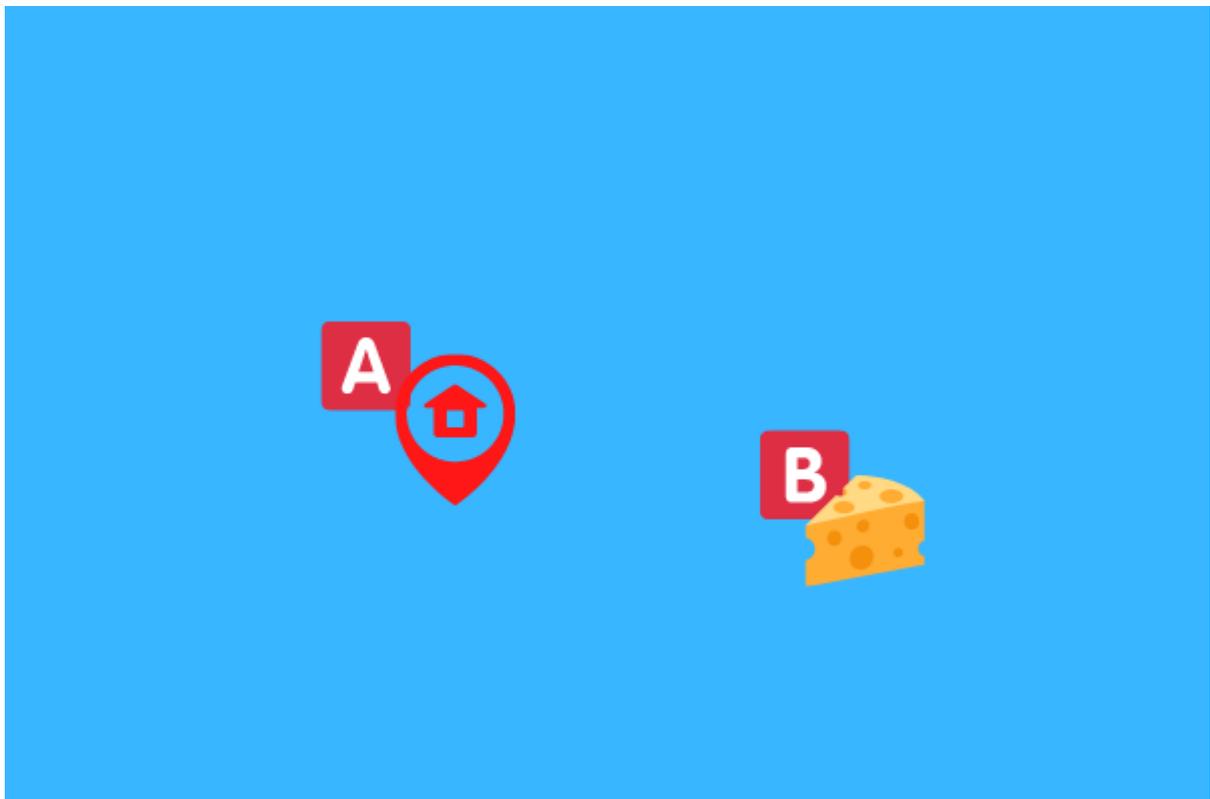
Comment jouer ?

En binômes : chacun d'entre vous a une version différente de la carte - une personne a la version 1 - cette personne donnera les instructions. L'autre personne a la version 2 de la carte. Il/elle écoute les instructions de son partenaire et trace une ligne sur la carte. Le but de cette tâche est de coopérer. La personne 1 doit guider la personne 2.

Version 1 pour la personne qui donne les instructions



Version 2 pour la personne qui recevra les instructions



EXERCICE 2 : CUISINER AVEC RÉMI

(Durée : 25 min)



Vous connaissez probablement Rémi, le gentil rat du film Ratatouille de Pixar. Ce film est également un bon exemple pour mettre en valeur les plats français et un repas gastronomique français. C'est pourquoi nous avons décidé de demander à Rémi de nous aider à réaliser ces exercices. Nous espérons qu'ils vous plairont !

Tâche 1 Lisez le texte ci-dessous

Les Français sont connus pour leur passion pour la nourriture. La cuisine française est variée et élégante. Ceux qui n'ont jamais goûté à un dîner français doivent se préparer à une longue soirée. Les Français apprécient chaque bouchée et aiment prendre leur temps. Un repas gastronomique traditionnel est divisé en plusieurs plats. Un plat fait référence à des éléments servis ensemble en une seule fois. Par exemple, une salade, une vinaigrette et du pain constituent un plat. Les repas peuvent également durer jusqu'à cinq ou six heures. Les dîners français traditionnels comportent jusqu'à sept plats. On peut citer des plats tels que :

L'Entrée

Le Potage

Le Plat Principal

Le Fromage et La Salade

Le Dessert

Le Café

Rémi dit qu'un **soufflé** est une très bonne entrée. Il nous a même donné la recette de Gusteau ! Nous allons maintenant nous rendre dans une épicerie pour acheter les ingrédients nécessaires. Lisez la recette ci-dessous pour savoir ce dont nous aurons besoin pour préparer ce délicieux plat !

Dans la recette, il est écrit :

Base

- ½ tasse de lait
- 1 ½ tasse de crème fraîche
- 4 jaunes d'oeufs
- 225 grammes de sucre
- 85 grammes de farine
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

Pour le soufflé

- 1 ½ cuillère à café de base pour soufflé
- 2 blancs d'oeufs, montés en neige ferme

Tâche 1 Choisissez le nom correct dans la liste et associez-le à l'image. Écrivez le nom des produits sous chaque photo, sur la ligne. Il y a deux images supplémentaires.

œufs - lait - sucre - farine



Tâche 2

Rémi a invité ses amis à dîner. Mais ils ne sont pas habitués à tous les cours de français et ils nous demandent sans cesse quand est-ce qu'ils vont manger du fromage. Pourriez-vous nous aider à remplir les blancs du texte pour que les amis de Rémi connaissent l'ordre chronologique des repas ? Pour une petite astuce, regarde la tâche 1 de l'exercice 2.

En France, nous commençons notre repas par _____/un amuse-gueule - c'est une petite quantité de nourriture servie avant le repas. Après l'_____, nous mangeons une _____ pour nous réchauffer le ventre. Puis, enfin, l'attraction principale : le _____ !!! En général, c'est de la viande avec un

accompagnement, comme des pommes de terre, des asperges ou d'autres légumes. Ensuite, on mange du _____. Si vous êtes un fan de fromage, c'est bien en France qu'il faut aller. Il existe jusqu'à 400 variétés de _____ en France. Les différents types proviennent de différentes régions et ont des goûts différents. Mais une chose ne change pas : ils sentent tous mauvais ! Dans les familles françaises, nous mangeons une _____ avec du fromage - juste pour avoir quelque chose de vert dans notre assiette ! Puis vient le _____, ou comme nous aimons l'appeler, quelque chose de doux pour notre âme. Ce peut être un gâteau comme un éclair, un mille-feuille, ou un fondant au chocolat, qui est un gâteau au chocolat avec du chocolat liquide à l'intérieur ! C'est une tuerie, on vous le dit ! Puis, enfin, pour terminer cette folle fête, on boit du _____. Son amertume est un bon contraste avec toutes les sucreries que nous venons de manger ! Noir, fort et chaud, le _____ est la conclusion parfaite de chaque repas gastronomique français.

Tâche 3 : Lisez le texte court et discutez en binômes.

La gastronomie française fait partie du patrimoine national de ce pays. Elle a été officialisée depuis 2010, date à laquelle un repas gastronomique français a été inscrit sur la liste du patrimoine national de l'Unesco. C'est un élément très important de la culture française et un must pour chaque Français. Un bon repas est un élément nécessaire de l'art de vivre à la française ! Mais... Pourquoi ? Réfléchissez à quelques raisons qui expliquent pourquoi le repas gastronomique français est si important pour la culture française. Essayez de penser à des raisons autres que les besoins physiologiques et donnez au moins 3 raisons.

CLÉ DE RÉPONSE

EXERCICE 1 : préparation du repas gastronomique français

Tâche 1

Pour un dîner français typique, nous aurons besoin de :

Une cuillère, ~~une salière~~, des serviettes de table, une nappe, un couteau, ~~des croissants~~, une fourchette, une carafe d'eau, des assiettes, des verres à boire.

Tâche 2



Pour aller au magasin de fromage, tournez à gauche et continuez tout droit pendant une minute. Puis tournez à droite et continuez tout droit. Après la poissonnerie, tournez à gauche. Passez devant un restaurant et allez tout droit jusqu'à ce que vous voyiez une épicerie. Avant l'épicerie, tournez à droite, puis à gauche. Passez devant le magasin de vin et continuez jusqu'au bout de la route. Ensuite, tournez à droite. Sur votre gauche, vous verrez le magasin de chaussures. Dépassez-le et tournez à droite. Continuez pendant 2 minutes, puis tournez à gauche et à gauche. Vous verrez le magasin de fromage en face de vous.

EXERCICE 2 : CUISINER AVEC RÉMI

Tâche 2

En France, nous commençons notre repas par une entrée/un amuse-gueule - c'est une petite quantité de nourriture servie avant le repas. Après l'apéritif, nous mangeons une soupe pour nous réchauffer le ventre. Puis, enfin, l'attraction principale : le plat principal !!! En général, c'est de la viande avec un accompagnement, comme des pommes de terre, des asperges ou d'autres légumes. Ensuite, on mange du fromage. Si vous êtes un fan de fromage, la France est l'endroit où il faut être. Il existe jusqu'à 400 variétés de fromage en France. Les

différents types proviennent de différentes régions et ont des goûts différents. Mais une chose ne change pas : ils sentent tous mauvais ! Dans les familles françaises, nous mangeons une salade avec du fromage - juste pour avoir quelque chose de vert dans notre assiette ! Puis vient le dessert, ou comme nous aimons l'appeler, quelque chose de doux pour notre âme. Ce peut être un gâteau comme un éclair, un mille-feuille, ou un fondant au chocolat, qui est un gâteau au chocolat avec du chocolat liquide à l'intérieur ! C'est une tuerie, on vous le dit ! Puis, enfin, pour terminer cette folle fête, on boit du café. Son amertume est un bon contraste avec toutes les sucreries que nous venons de manger ! Noir, fort et chaud, le café est la conclusion parfaite de chaque repas gastronomique français.

Tâche 3

Un repas gastronomique français est très important pour la culture française car il s'agit d'une rencontre sociale. Au cours d'un tel repas, nous pouvons voir les membres de notre famille ou nos amis. Un repas gastronomique français est l'occasion de parler et de rire ensemble, mais aussi de manger des plats délicieux. Il renforce les liens sociaux et consolide notre identité nationale... etc.