

**CULTURE**

**Date de diffusion** :31/01/2020  
 Dossier 638 (B1 & B2)  
 Julie MAINGUET et Stéphanie WITTA  
 (Alliance Française de Bruxelles-Europe)

**Michelin, le guide aux étoiles filantes**

→ **Mise en route :**

1. Que savez-vous sur le guide MICHELIN ?
2. Existe-t-il l'équivalent dans votre pays ?

→ **Activité 1 : écoutez le reportage et dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Rétablissez la vérité quand les affirmations sont fausses.**

	Vrai	Faux
1. On connaît le nom des inspecteurs MICHELIN qui ont décidé de rétrograder le restaurant de BOCUSE.		
2. Le restaurant du chef Paul BOCUSE venait d'obtenir sa 3 <sup>e</sup> étoile.		
3. Ce sont les compétences, les qualités des équipes des restaurants qui sont évaluées pour attribuer les étoiles du guide MICHELIN.		
4. Le guide MICHELIN utilise 5 critères pour récompenser 600 restaurants.		
5. Les inspecteurs annoncent leur venue au restaurant.		
6. Georges BLANC pense que les restaurants doivent évoluer selon les époques, les modes.		
7. Périco LEGASSE est d'accord avec la décision du guide MICHELIN.		
8. Il pense qu'il faudrait créer une étoile d'or pour récompenser les restaurants historiquement exceptionnels comme celui de Paul BOCUSE.		

→ **Activité 2 : écoutez le reportage qui présente le Guide rouge. Cochez les adjectifs correspondant aux descriptions du reportage. Justifiez vos réponses.**

<input type="checkbox"/> Anonyme.	<input type="checkbox"/> Immuable.	<input type="checkbox"/> Respecté.
<input type="checkbox"/> Méritocratique.	<input type="checkbox"/> Élitiste.	<input type="checkbox"/> Évaluateurs très discrets.
<input type="checkbox"/> Partial.	<input type="checkbox"/> Puissant.	<input type="checkbox"/> Intransigeant.
<input type="checkbox"/> Impartial.	<input type="checkbox"/> Opaque.	<input type="checkbox"/> Révolu.

→ **Activité 3 : en petits groupes, discutez sur la base des questions suivantes.**

1. Que pensez-vous de ce système de classement des grands restaurants ?
2. Que pensez-vous des prix de certains grands restaurants étoilés ?
3. Aimeriez-vous manger dans un restaurant étoilé ? Pourquoi ? Si vous en avez déjà eu l'expérience, pouvez-vous la raconter ?
4. Comment choisissez-vous les bons restaurants dans votre pays ?

→ **Activité 4 : écoutez le reportage. Expliquez les expressions soulignées à l'aide du contexte.**

1. C'est une rétrogradation à deux étoiles qui divise, décidée par des inspecteurs qui passent au peigne fin la prestation d'un restaurant.
2. Tous les chefs [sont] logés à la même enseigne.
3. [...] ce critique culinaire [...] ne digère pas le passage à deux étoiles de l'établissement Bocuse.
4. Il faudrait sanctuariser ce genre d'établissement. Il [n'] y en a pas des masses, il y en a deux ou trois.

→ **Activité 5 : observez ces extraits. Expliquez les deux emplois de *dont*.**

1. C'est une rétrogradation à deux étoiles qui divise, décidée par des inspecteurs **dont** l'identité est tenue secrète.
2. Un système de notation opaque qui couronne 600 tables, **dont** celle de Julien Binz.

→ **Activité 6 : identifiez le temps et le mode des verbes en gras puis, complétez l'encart.**

« Il n'y a pas de traitement différent pour les grands chefs ou pour les plus jeunes qui **viendraient** d'ouvrir un établissement. »

« Je pense que pour pouvoir comment **dirais-je**, pour pouvoir durer, pour que rien ne change en fait, il faut savoir aussi changer. »

« Il **faudrait** sanctuariser ce genre d'établissement. »



Le ..... se forme avec la base du radical du futur (i.e. l'infinitif) + les terminaisons de l'imparfait.

**Il s'utilise pour exprimer :**

- Une affirmation atténuée :
- Un conseil :
- Une hypothèse :

→ **Activité 7 : chacun(e) donne son point de vue sur ses goûts et habitudes gastronomiques.**

1. Selon quels critères évaluez-vous un plat. Et un restaurant ?
2. Aimez-vous les restaurants dont la cuisine évolue ou ceux dont la carte reste immuable ?
3. Existe-t-il un guide gastronomique dans votre pays ? Comment est-il perçu par les chefs ?
4. Lisez-vous les critiques ou consultez-vous des guides gastronomiques ?
5. Y a-t-il beaucoup de restaurants gastronomiques dans votre pays ?
6. Quelles saveurs cherchez-vous dans les plats que vous dégustez ?
7. Quel plat conseillerez-vous pour faire découvrir la cuisine de votre pays à des étrangers ?