

Cours 2 (B1) — La gastronomie française

Alexis Marchand

ItinérENS

Jeudi 15 Octobre 2020

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Compréhension globale :

- 1 Qui est la personne invitée ?
 Un cuisinier *Un professeur* *Un écrivain*
- 2 De quoi parle-t-il d’abord ?
 D’un plat français *Du repas français* *De l’alcool en France*
- 3 Quel thème aborde-t-il ensuite ?
 Le repas familial *Le petit-déjeuner* *Le repas entre amis*

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Compréhension globale :

- 1 Qui est la personne invitée ?
 Un cuisinier *Un professeur* *Un écrivain*
- 2 De quoi parle-t-il d’abord ?
 D’un plat français *Du repas français* *De l’alcool en France*
- 3 Quel thème aborde-t-il ensuite ?
 Le repas familial *Le petit-déjeuner* *Le repas entre amis*

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Compréhension globale :

- 1 Qui est la personne invitée ?
 Un cuisinier *Un professeur* *Un écrivain*
- 2 De quoi parle-t-il d’abord ?
 D’un plat français *Du repas français* *De l’alcool en France*
- 3 Quel thème aborde-t-il ensuite ?
 Le repas familial *Le petit-déjeuner* *Le repas entre amis*

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Compréhension globale :

- 1 Qui est la personne invitée ?
 Un cuisinier *Un professeur* *Un écrivain*
- 2 De quoi parle-t-il d’abord ?
 D’un plat français *Du repas français* *De l’alcool en France*
- 3 Quel thème aborde-t-il ensuite ?
 Le repas familial *Le petit-déjeuner* *Le repas entre amis*

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Introduction :

① Que signifie l’expression “savoir-faire” ?

② Que signifie l’expression “art de vivre” ?

③ Le repas gastronomique des Français est classé en 2010 :

À l’Académie des Sciences Morales et Politiques

Au patrimoine mondial de l’UNESCO

À la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Introduction :

- 1 Que signifie l’expression “savoir-faire” ? **Compétence acquise par l’expérience et la tradition.**
 - 2 Que signifie l’expression “art de vivre” ?
-
- 3 Le repas gastronomique des Français est classé en 2010 :
 - À l’Académie des Sciences Morales et Politiques
 - Au patrimoine mondial de l’UNESCO
 - À la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Introduction :

- 1 Que signifie l’expression “savoir-faire” ? **Compétence acquise par l’expérience et la tradition.**
- 2 Que signifie l’expression “art de vivre” ? **Manière de vivre.**
- 3 Le repas gastronomique des Français est classé en 2010 :
 - À l’Académie des Sciences Morales et Politiques
 - Au patrimoine mondial de l’UNESCO
 - À la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Introduction :

- 1 Que signifie l’expression “savoir-faire” ? **Compétence acquise par l’expérience et la tradition.**
- 2 Que signifie l’expression “art de vivre” ? **Manière de vivre.**
- 3 Le repas gastronomique des Français est classé en 2010 :
 - À l’Académie des Sciences Morales et Politiques
 - Au patrimoine mondial de l’UNESCO
 - À la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription *Organisation* *Particularité*
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? _____
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) ___ (2) ___ (3) ___ (4) ___ (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription *Organisation* *Particularité*
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? _____
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) ___ (2) ___ (3) ___ (4) ___ (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) ___ (2) ___ (3) ___ (4) ___ (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) ___ (3) ___ (4) ___ (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) ___
(4) ___ (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) **d.**
(4) ___ (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) **d.** (4) **g.** (5) ___ (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) **d.** (4) **g.** (5) **a.** (6) ___ (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) **d.** (4) **g.** (5) **a.** (6) **c.** (7) ___ (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) **d.** (4) **g.** (5) **a.** (6) **c.** (7) **b.** (8) ___
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 1 :

- 1 Que signifie le mot “ordonnancement” ?
 Prescription Organisation Particularité
- 2 Pourquoi Jean-Robert Pitte parle-t-il d’ordonnancement “à la russe” ? **Car il est apparu à l’ambassade des Tsars à Paris.**
- 3 Ordonnez les plats typiques français : (1) **f.** (2) **e.** (3) **d.** (4) **g.** (5) **a.** (6) **c.** (7) **b.** (8) **h.**
a. *Le fromage* b. *Le café* c. *Le dessert* d. *L’entrée* e. *Les hors-d’œuvre* f. *L’apéritif et les amuses-bouches* g. *Le plat principal* h. *Les pousse-café*
- 4 Que vous évoquent les expressions suivantes ? Hors-d’œuvre, amuse-bouche, pousse-café.

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 2 :

- 1 Le fait que les Français préparent le repas ensemble est :
 Un acte de partage interculturel *Un acte de transmission culturelle* *Un moment de joie partagée*
- 2 Quel est le rôle des grands-parents ? *Faire participer les jeunes* *Animer le repas* *Faire la vaisselle*
- 3 Quel adjectif est utilisé à la fin du passage pour qualifier la culture gastronomique en France ? ___

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 2 :

- 1 Le fait que les Français préparent le repas ensemble est :
 Un acte de partage interculturel *Un acte de transmission culturelle* *Un moment de joie partagée*
- 2 Quel est le rôle des grands-parents ? *Faire participer les jeunes* *Animer le repas* *Faire la vaisselle*
- 3 Quel adjectif est utilisé à la fin du passage pour qualifier la culture gastronomique en France ? ___

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 2 :

- 1 Le fait que les Français préparent le repas ensemble est :
 Un acte de partage interculturel *Un acte de transmission culturelle* *Un moment de joie partagée*
- 2 Quel est le rôle des grands-parents ? *Faire participer les jeunes* *Animer le repas* *Faire la vaisselle*
- 3 Quel adjectif est utilisé à la fin du passage pour qualifier la culture gastronomique en France ? ___

Compréhension orale : “L’art de la table français”

http://telechargement.rfi.fr/savoirs/apprendre/culture/gastronomie/Art_de_la_table_FP.mp3

Partie 2 :

- 1 Le fait que les Français préparent le repas ensemble est :
 Un acte de partage interculturel *Un acte de transmission culturelle* *Un moment de joie partagée*
- 2 Quel est le rôle des grands-parents ? *Faire participer les jeunes* *Animer le repas* *Faire la vaisselle*
- 3 Quel adjectif est utilisé à la fin du passage pour qualifier la culture gastronomique en France ? **Noble.**

Exercice : Que pensez-vous de ces citations ?

- 1 “Le monde appartient à ceux qui n’ont pas d’heure fixe pour les repas”, Anne-Jules De Noailles.
- 2 “Partager un repas avec quelqu’un est un acte intime qui ne devrait pas être pris à la légère”, M.F.K. Fisher.
- 3 “Prendre ses repas seul tend à rendre un homme froid et dur”, Walter Benjamin.
- 4 “Un bon repas se prépare lentement”, Proverbe bulgare.
- 5 “Rien ne vaut un repas gratuit”, Milton Friedman.

Choisissez une citation et donnez votre avis : Pourquoi avez-vous choisi cette citation ? Êtes-vous d’accord avec l’idée qu’elle exprime ? Vous pouvez illustrer votre propos avec des exemples personnels et provenant de la culture de votre pays.