

## Dans les cuisines du restaurant L'Écrin

### Exercices

**1- Avant de commencer, vérifiez vos connaissances. Associez le nom de métier à la définition correspondante : la boulangère ; la pâtissière ; la sommelière ; le serveur ; la maîtresse d'hôtel ; le confiseur ; le chef ; le commis ; le sous-chef**

- Celui ou celle qui est spécialiste des desserts : .....
- Celui ou celle qui travaille sous la direction du chef : .....
- Celui ou celle auprès de qui on passe la commande : .....
- Celui ou celle qui fait du pain et des croissants : .....
- Celui ou celle qui dirige toutes les opérations en cuisine : .....
- Celui ou celle dont la spécialité est de travailler le sucre : .....
- Celui ou celle qui dirige le service dans un restaurant : .....
- Celui ou celle qui démarre une carrière dans la cuisine : .....
- Celui ou celle qui donne des conseils aux clients d'un restaurant pour choisir du vin : .....

**2- Dans les cuisines de l'Écrin. Écoutez une première fois le reportage. Que comprenez-vous ? Cochez la bonne réponse.**

L'équipe compte :

- soixante-dix cuisiniers.
- cent dix cuisiniers.

Gauthier est boulanger, il explique :

- qu'il s'est couché tard.
- qu'il se lève très tôt.

Mathieu est :

- sommelier.
- sous-chef gastronomie.

Il est accompagné par Martin, son :

- commis.
- apprenti.

Martin est en train d'apprendre à :

- couper des oignons.
- faire une sauce.

Ils expliquent qu'en cuisine, l'ambiance est :

- plutôt bonne.
- plutôt mauvaise.

Jonathan est :

- sous-chef pâtisserie.
- chef pâtisserie.

Qu'est-il en train de faire ?

- Il prépare une salade de fruits.
- Il fait cuire des gâteaux.

Le chef Christopher Hache :

- accompagne beaucoup les cuisiniers sous sa responsabilité.
- déteste que les cuisines soient sales.
- est en train de cuisiner pour ses collègues.
- est en train d'ouvrir des coquilles Saint-Jacques.

Où déjeunent les cuisiniers ?

- Ils se font la cuisine à tour de rôle et mangent en cuisine.
- Ils mangent dans un restaurant d'entreprise.

On réalise avec ce reportage que l'univers de la cuisine est :

- peu hiérarchisé.
- très hiérarchisé.

**3- Se repérer dans une cuisine. Écoutez les extraits suivants et complétez les phrases les mots suivants : recoin ; loge ; labyrinthe ; sous-sol ; quartier ; centre ; côté ; salles. (vous pouvez écouter le *player* dans la version en ligne).**

**Extrait 1 (0'00" > 0'22")**

Il faut traverser un ..... en carrelage blanc pour atteindre les cuisines qui servent notamment L'Écrin au ..... de l'hôtel De Crillon. Peu de voix qui haussent le ton, beaucoup de concentration, la brigade, qui compte soixante-dix cuisiniers, s'active avec précision. On trouve le ..... du sommelier, celui de la gastronomie, celui encore de la boulangerie, ceux qui se lèvent le plus tôt, comme Gauthier. [...]

**Extrait 2 (0'27" > 0'32")**

Dans ce [[recoin]], ça sent plutôt le salé. Mathieu est sous-chef gastronomie, il est accompagné par son commis Martin. [...]

**Extrait 3 (1'00" > 1'11")**

De l'autre ....., alignés fièrement, des mini-sculptures colorées, des sphères orangées, des éclats de chocolat noir, et même quelques pétales de rose comestibles. [...]

**Extrait 4 : (1'18" > 1'27")**

Au ..... de toutes ces ....., où rien ne dépasse, une ....., celle du chef Christopher Hache, ses équipes me l'ont confié, il est très présent pour elles. [...]

**Extrait 5 : (1'32" > 1'41")**

Actuellement en train d'ouvrir des coquilles Saint-Jacques, le chef ira bientôt déjeuner avec sa brigade, dans un autre ..... de ce dédale aux mille senteurs.

**5- Les aliments. Écoutez le passage suivant (0'33" > 1'41"). Soulignez les mots que vous entendez. (vous pouvez écouter le *player* dans la version en ligne).**

une fève / le pain / un oignon / le thon / l'amande / une tarte / le chocolat / des pétales de rose / des petits gâteaux / un sablé / une orange / le basilic / une poire / une pomme / un ananas / un melon / des produits de saison / le fromage

**6- Le vocabulaire technique de la cuisine. Lisez la transcription et retrouvez le mot correspondant à la définition.**

C'est un procédé de cuisine qui permet de rendre plus homogène une sauce.

- une liaison
- un jus

C'est l'ensemble des pièces que l'on met à cuire.

- des produits de saison
- une fournée

C'est une équipe de cuisiniers.

- une brigade
- un dédale

## Exercices corrigés

### 1- Avant de commencer, vérifiez vos connaissances.

Celui ou celle qui est spécialiste des desserts : **la pâtissière**

Celui ou celle qui travaille sous la direction du chef : **le sous-chef**

Celui ou celle auprès de qui on passe la commande : **le serveur**

Celui ou celle qui fait du pain et des croissants : **la boulangère**

Celui ou celle qui dirige toutes les opérations en cuisine : **le chef**

Celui ou celle dont la spécialité est de travailler le sucre : **le confiseur**

Celui ou celle qui dirige le service dans un restaurant : **la maîtresse d'hôtel**

Celui ou celle qui démarre une carrière dans la cuisine : **le commis**

Celui ou celle qui donne des conseils aux clients d'un restaurant pour choisir du vin : **la sommelière**

### 2- Dans les cuisines de l'Écrin.

L'équipe compte : X soixante-dix cuisiniers.

Gauthier est boulanger, il explique : X qu'il se lève très tôt.

Mathieu est : X sous-chef gastronomie.

Il est accompagné par Martin, son : X commis.

Martin est en train d'apprendre à : X couper des oignons.

Ils expliquent qu'en cuisine, l'ambiance est : X plutôt bonne.

Jonathan est : X sous-chef pâtisserie.

Qu'est-il en train de faire ? X Il fait cuire des gâteaux.

Le chef Christopher Hache : X accompagne beaucoup les cuisiniers sous sa responsabilité.

X est en train d'ouvrir des coquilles Saint-Jacques.

Où déjeunent les cuisiniers ? X Ils se font la cuisine à tour de rôle et mangent en cuisine.

On réalise avec ce reportage que l'univers de la cuisine est : X très hiérarchisé.

### 3- Se repérer dans une cuisine.

Il faut traverser un **labyrinthe** en carrelage blanc pour atteindre les cuisines qui servent notamment L'Écrin au **sous-sol** de l'hôtel de Crillon. Peu de voix qui haussent le ton, beaucoup de concentration, la brigade, qui compte soixante-dix cuisiniers, s'active avec précision. On trouve le **quartier** du sommelier, celui de la gastronomie, celui encore de la boulangerie, ceux qui se lèvent le plus tôt, comme Gauthier. [...]

Dans ce **recoin**, ça sent plutôt le salé. Mathieu est sous-chef gastronomie, il est accompagné par son commis Martin. [...]

De l'autre **côté**, alignés fièrement, des mini-sculptures colorées, des sphères orangées, des éclats de chocolat noir, et même quelques pétales de rose comestibles. [...]

Au **centre** de toutes ces **salles**, où rien ne dépasse, une **loge**, celle du chef Christopher Hache, ses équipes me l'ont confié, il est très présent pour elles. [...]

Actuellement en train d'ouvrir des coquilles Saint-Jacques, le chef ira bientôt déjeuner avec sa brigade, dans un autre **recoin** de ce dédale aux mille senteurs.

### 5- Les aliments.

une fève / le pain / un oignon / le thon / l'amande / une tarte / le chocolat / des pétales de rose / des petits gâteaux / un sablé / une orange / le basilic / une poire / une pomme / un ananas / un melon / des produits de saison / le fromage

### 6- Le vocabulaire technique de la cuisine.

C'est un procédé de cuisine qui permet de rendre plus homogène une sauce. X une liaison

C'est l'ensemble des pièces que l'on met à cuire. X une fournée

C'est une équipe de cuisiniers. X une brigade