

Les restaurants étoilés, symboles de la gastronomie

Exercices

1 – La gastronomie. Avant d’écouter, vérifiez vos connaissances ! Cochez la bonne réponse.

En France, que décerne-t-on aux restaurants gastronomiques ?

-  des étoiles
-  des cœurs
-  des couverts

Qui décerne ces étoiles ?

- le *Guide du Routard*
- le *Petit Futé*
- le *Guide Michelin*

Un restaurant « une étoile », c’est :

- une des meilleures tables, qui vaut le voyage.
- une très bonne table dans sa catégorie.
- une table excellente, qui mérite un détour.

Un restaurant « deux étoiles », c’est :

- une des meilleures tables, qui vaut le voyage.
- une très bonne table dans sa catégorie.
- une table excellente, qui mérite un détour.

Un restaurant « trois étoiles », c’est :

- une des meilleures tables, qui vaut le voyage.
- une très bonne table dans sa catégorie.
- une table excellente, qui mérite un détour.

2 – Compréhension globale : Michael Ellis, directeur du *Guide Michelin*. Dans quel ordre entendez-vous les informations suivantes ? : entourez la bonne réponse.

Dans cet extrait, Michael Ellis, le directeur du *Guide Michelin*, nous parle :

- des critères de sélection : 1 / 2 / 3
- du fonctionnement d’une séance d’attribution d’étoiles : 1 / 2 / 3
- de la présence du *Guide Michelin* dans le monde : 1 / 2 / 3

3 – Le guide rouge, guide gastronomique de référence. Écoutez ce que dit Michael Ellis au début de l'extrait et répondez aux questions.

	Vrai	Faux
1. Le <i>Guide Michelin</i> est présent uniquement en France.		
2. Les guides pays concernent des pays du monde entier.		
3. Les guides villes concernent des villes européennes		
4. Dans le <i>Main Cities of Europe</i> , il y a un chapitre par ville.		

4 – La « séance étoiles ». Écoutez l'extrait de 0'42 à 1'20 et répondez aux questions. Cochez la ou les bonne.s réponse.s.

Pendant la « séance étoiles », on décide :

- quels restaurants vont être inspectés.
- quels restaurants vont être étoilés.
- quels restaurants vont être fermés.

La « séance étoiles » se déroule :

- une ou deux fois par semaine.
- une ou deux fois par mois.
- une ou deux fois par an.

Qui est présent à la « séance étoiles » ?

- Michael Ellis, le directeur du guide Michelin
- l'inspecteur patron du pays
- le patron du restaurant
- le chef du restaurant
- des inspecteurs seniors
- des inspecteurs confirmés
- des inspecteurs juniors

Pendant la « séance étoiles », on examine les « essais de table », qu'est-ce que c'est ?

- des plats cuisinés par les chefs des restaurants
- des fiches techniques très détaillées sur les restaurants
- des fiches de présentation générale sur les restaurants

5 – Les cinq critères de sélection. Écoutez l'extrait de 1'20 jusqu'à la fin et complétez le résumé avec les mots suivants : qualité/prix, carte, cuissons, ingrédients, saveurs, temps.

D'abord, on regarde la qualité des
 Ensuite, on examine la maîtrise des
 Après, on analyse l'équilibre, l'harmonie des
 Puis, on vérifie la régularité dans la ... et dans le
 Enfin, on évalue le rapport

6 – Parler des ingrédients et des cuissons. Écoutez l'extrait de 1'20 jusqu'à 1'46 et soulignez le mot que vous entendez.

D'abord, on regarde les ingrédients, il faut que les ingrédients soient absolument irréprochables, la **fraîcheur / froideur**, la **structure / texture**, l'**odeur / la senteur** des ingrédients, c'est très important. Après, on regarde la maîtrise des **cuissons / cuisseaux**, [...] c'est quelque chose qui est probablement le plus difficile, parce que si on regarde **une portion / un morceau** de poisson, par exemple, un bar ou un **turbot / turbo**, ou un lieu, ou un cabillaud. La **fenêtre / lunette** de perfection des cuissons, c'est peut-être 30 secondes.

7 – Parler d'un plat. Écoutez l'extrait de 1'56 à 2'15 et soulignez sur les synonymes de : goûts, harmonieux, pimentée, insipide, association, aromates.

Après, on regarde l'équilibre et l'harmonie dans les saveurs. Est-ce que ça marche, est-ce que les saveurs, est-ce que le goût, est-ce que c'est équilibré ? Est-ce que la sauce est assez relevée, et pas trop fade ou pas trop salée ? Ou est-ce que la combinaison des assaisonnements fonctionne bien ou pas ?

Corrigés

1 – La gastronomie. Avant d’écouter, vérifiez vos connaissances !

En France, que décerne-t-on aux restaurants gastronomiques ?
 des étoiles
 des cœurs
 des couverts

Qui décerne ces étoiles ?
 le *Guide du Routard*
 le *Petit Futé*
 le *Guide Michelin*

Un restaurant « une étoile », c’est :
 une des meilleures tables, qui vaut le voyage.
 une très bonne table dans sa catégorie.
 une table excellente, qui mérite un détour.

Un restaurant « deux étoiles », c’est :
 une des meilleures tables, qui vaut le voyage.
 une très bonne table dans sa catégorie.
 une table excellente, qui mérite un détour.

Un restaurant « trois étoiles », c’est :
 une des meilleures tables, qui vaut le voyage.
 une très bonne table dans sa catégorie.
 une table excellente, qui mérite un détour.

2 – Compréhension globale : Michael Ellis, directeur du *Guide Michelin*

Dans cet extrait, Michael Ellis, le directeur du *Guide Michelin*, nous parle :

- des critères de sélection : 1 / 2 / 3
- du fonctionnement d’une séance d’attribution d’étoiles : 1 / 2 / 3
- de la présence du guide Michelin dans le monde : 1 / 2 / 3

3 – Le guide rouge, guide gastronomique de référence

	Vrai	Faux
1. Le <i>Guide Michelin</i> est présent uniquement en France.		X
2. Les guides pays concernent des pays du monde entier.		X
3. Les guides villes concernent des villes européennes		X
4. Dans le <i>Main Cities of Europe</i> , il y a un chapitre par ville.	X	

Commentaires :

1. « Le *Guide Michelin* est présent dans **30 pays différents.** »
2. « Ça peut être un guide pays, comme la France, l’Italie, L’Espagne, ou d’autres pays en Europe. »
3. « Ça peut être un guide ville, comme **New-York, Chicago, San Francisco, Tokyo, Osaka** [...] »
4. « Dans ce qu’on appelle le *Main Cities of Europe*, [...] on a un petit **chapitre sur Prague, sur Varsovie, ou sur Budapest.** »

4 – La « séance étoiles »

Pendant la « séance étoiles », on décide :
 quels restaurants vont être inspectés.
 quels restaurants vont être étoilés.
 quels restaurants vont être fermés.

X des inspecteurs juniors
 La « séance étoiles » se déroule :
 une ou deux fois par semaine
 une ou deux fois par mois
 une ou deux fois par an

Qui est présent à la « séance étoiles » ?

Michael Ellis, le directeur du guide Michelin
 l’inspecteur patron du pays
 le patron du restaurant
 le chef du restaurant
 des inspecteurs seniors
 des inspecteurs confirmés

Pendant la « séance étoiles », on examine les « essais de table », qu’est-ce que c’est ?
 des plats cuisinés par les chefs des restaurants
 des fiches techniques très détaillées sur les restaurants
 des fiches de présentation générale sur les restaurants

5 – Les cinq critères de sélection

D’abord, on regarde la qualité des ingrédients.
 Ensuite, on examine la maîtrise des cuissons.
 Après, on analyse l’équilibre, l’harmonie des savoirs.
 Puis, on vérifie la régularité dans la carte et dans le temps.
 Enfin, on évalue le rapport qualité/prix.

6 – Parler des ingrédients et des cuissons

D’abord, on regarde les ingrédients, il faut que les ingrédients soient absolument irréprochables, la **fraîcheur**, la **texture**, l’**odeur** des ingrédients, c’est très important. Après, on regarde la maîtrise des **cuissons**, [...] c’est quelque chose qui est probablement le plus difficile, parce que si on regarde **un morceau** de poisson, par exemple, un bar ou un **turbot**, ou un lieu, ou un cabillaud. La **fenêtre** de perfection des cuissons, c’est peut-être 30 secondes.

7 – Parler d’un plat

Après, on regarde l’équilibre et l’harmonie dans les **savoirs**. Est-ce que ça marche, est-ce que les saveurs, est-ce que le goût, est-ce que c’est **équilibré** ? Est-ce que la sauce est assez **relevée**, et pas trop **fade** ou pas trop salée ? Ou est-ce que la **combinaison** des **assaisonnements** fonctionne bien ou pas ?