

Les Français vont-ils au restaurant ?

Exercices

1 – La gastronomie française. Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) en fonction de ce que vous comprenez.

Quelle question pose la journaliste ?

- Mais alors, comment se porte-t-elle, cette gastronomie française ?
- Et donc, est-ce que la gastronomie française se porte bien ?

Qui est Côme de Chérisey ?

- le créateur du guide *Gault et Millau*
- le directeur du guide *Gault et Millau*

Combien de restaurants il y a actuellement en France ?

- plus de 220 000
- plus de 120 000

Comment se porte la restauration rapide en France ?

- Elle a un succès relatif.
- Elle a un grand succès.

Que signifie la phrase « Le très haut de gamme a beaucoup de succès » ?

- Les restaurants de luxe ont beaucoup de clientèle.
- La restauration de saison est très prisée.

Que signifie l'expression « Je casse ma tirelire » ?

- Je dépense une grande somme
- J'économise de l'argent

Que proposent les jeunes chefs pour plaire au public ?

- des tables sans nappes
- des tables sans couverts
- des serveurs accueillants et rapides
- des serveurs jeunes et décontractés

Comment les jeunes chefs proposent-ils le vin ?

- au verre
- en bouteille
- à un prix correct
- assez cher

Quels mots clefs définissent cette nouvelle offre ?

- modération et plaisir
- élégance et raffinement

Transcription

Agnieszka Kumor :

Mais alors, comment se porte-t-elle, cette gastronomie française ?

Côme de Chérisey, directeur de la rédaction et directeur général du guide *Gault et Millau*.

Côme de Chérisey :

Aujourd'hui, il y a plus de cent-vingt mille restaurants en France. La restauration rapide a beaucoup de succès, manger pour 8, 10, 12 euros.

Le très haut de gamme a beaucoup de succès, plus de 300 euros, parce qu'il y a une clientèle internationale, une clientèle mondiale ou des Français qui se disent : « Je casse ma tirelire et je vais faire le repas de ma vie, ça va être exceptionnel. »

Et puis, entre les deux, vous avez un peu un ventre mou du marché qui est, lui, en difficulté.

À contrario, des jeunes chefs -30-35 ans - 40 ans qui ont tout compris des nouvelles attentes du public, proposent des restaurants sans nappes, avec du personnel de salle qui est jeune, habillé de manière décontractée, avec plutôt du vin au verre à un prix raisonnable, le tout avec modération mais avec plaisir.

Donc c'est un lieu de découverte. Toutes ces formules-là se portent remarquablement bien.

Exercices corrigés

1 – La gastronomie française. Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) en fonction de ce que vous comprenez.

Quelle question pose la journaliste ?

- X Mais alors, comment se porte-t-elle, cette gastronomie française ?
- Et donc, est-ce que la gastronomie française se porte bien ?

Qui est Côme de Chérisey ?

- le créateur du guide *Gault et Millau*
- X le directeur du guide *Gault et Millau*

Combien de restaurants il y a actuellement en France ?

- plus de 220 000
- X plus de 120 000

Comment se porte la restauration rapide en France ?

- Elle a un succès relatif.
- X Elle a un grand succès.

Que signifie la phrase « Le très haut de gamme a beaucoup de succès » ?

- X Les restaurants de luxe ont beaucoup de clientèle.
- La restauration de saison est très prisée.

Que signifie l'expression « Je casse ma tirelire » ?

- X Je dépense une grande somme
- J'économise de l'argent

Que proposent les jeunes chefs pour plaire au public ?

- X des tables sans nappes
- des tables sans couverts
- des serveurs accueillants et rapides
- X des serveurs jeunes et décontractés

Comment les jeunes chefs proposent-ils le vin ?

- X au verre
- en bouteille
- X à un prix correct
- assez cher

Quels mots clefs définissent cette nouvelle offre ?

- X modération et plaisir
- élégance et raffinement