

# LA MÈRE BRAZIER, CHEF MATHIEU VIANNEY

Date de mise en ligne : mars 2017

Goûtez à la gastronomie et entrez dans les grands restaurants français à travers l'interview d'un grand chef. Créer une recette originale.

- **Thème** : cuisine, gastronomie
- **Niveau** : A2, élémentaire
- **Public** : adolescents
- **Prérequis** : connaître les expressions de la quantité
- **Durée indicative** : 1 à 2 séances de 45 minutes selon les activités choisies

## PARCOURS PEDAGOGIQUE

<b>Je découvre</b> .....	<b>1</b>
• Échanger sur ses habitudes (activité 1) .....	1
<b>J'explore</b> .....	<b>2</b>
• Relever des informations à partir des images (activité 2) .....	2
• Comprendre une interview (activité 3) .....	2
<b>Je révise</b> .....	<b>3</b>
• Enrichir le lexique lié à la gastronomie (activité 4) .....	3
<b>J'agis</b> .....	<b>3</b>
• Rédiger une recette (activité 5) .....	3
<b>Pour aller plus loin</b> .....	<b>4</b>
• Présenter un chef .....	4

### OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Parler de ses habitudes et de ses goûts.
- Comprendre une interview.
- Rédiger une recette.

### OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Enrichir son lexique sur le thème de la gastronomie et des aliments.
- Exprimer une quantité.

### OBJECTIF (INTER)CULTUREL

- Découvrir la gastronomie française.

## JE DECOUVRE

### → Échanger sur ses habitudes (activité 1)

Production orale – binômes, groupe classe – 10 min (support : fiche apprenant)

Former des binômes et leur demander d'échanger autour des questions suivantes.

*Aimez-vous aller au restaurant ? / Où mangez-vous souvent ? / Allez-vous au restaurant ? Avec qui ? Pour quelle occasion ? Dans quels types de restaurant allez-vous ?*

Pour cette dernière question, faire une mise en commun à l'oral en groupe classe pour permettre à tous les apprenants d'avoir le lexique nécessaire. S'ils n'ont pas été mentionnés, ajouter la cantine, ou le self, la cafétéria...

Distribuer la fiche apprenant.

À deux. *Faites l'activité 1 : associez les images de plats aux symboles puis aux mots.*


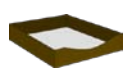





Préciser aux apprenants qu'ils peuvent associer plusieurs symboles et plusieurs mots à chaque fois. Mise en commun à l'oral, en groupe classe.

*Quels sont ces trois types de restaurants ?*

### Pistes de correction / Corrigés :

J'aime bien aller à la pizzeria. J'y vais de temps en temps avec ma famille ou mes amis pour mon anniversaire.

Je vais de temps en temps au restaurant. Je vais souvent dans les fast-foods.

-  >  > familial, bon marché
-  >  /  > gastronomique, cher
-  >  > bon marché, raisonnable, traditionnel, familial

Les fast-foods ; les brasseries ; les restaurants gastronomiques.

## J'EXPLORE

### → Relever des informations à partir des images (activité 2)

Compréhension orale – individuel, groupe classe – 15 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Inviter les apprenants à prendre connaissance de l'activité 2. Montrer la vidéo en entier sans le son. Faire un arrêt sur image sur le chef (0'13).

Faites l'activité 2 : complétez la fiche de renseignements du restaurant.

Mise en commun à l'oral, en groupe classe.

Production libre en groupe classe.

Quel type de restaurant est-ce ? Pour quelles raisons ?

À votre avis, pourquoi le chef a-t-il un col bleu-blanc-rouge ?

Qu'est-ce qui vous a étonné dans ce restaurant ? Connaissez-vous des restaurants de ce type ?

#### Pistes de correction / Corrigés :

Nom du restaurant : la Mère Brazier

Lieu : Lyon

Chef (nom et description physique) : Mathieu Vianney, il porte un tablier blanc, avec un col bleu, blanc, rouge. Il a les cheveux gris et il porte une barbe.

L'ambiance : c'est un restaurant très chic, il n'y a pas beaucoup de tables. Les tables sont élégantes. Peut-être qu'il s'agit d'un restaurant gastronomique. Le chef porte un col bleu-blanc-rouge parce que c'est un « meilleur ouvrier de France ».



**Note culturelle : Meilleur ouvrier de France (MOF)** est un titre décerné uniquement en France par catégorie de métiers dans un concours entre professionnels de l'artisanat. Il est organisé tous les quatre ans. (<http://www.meilleursouvriersdefrance.info/>)

### → Comprendre une interview (activité 3)

Compréhension orale – individuel – 15 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Lire les affirmations de l'activité en groupe classe. Lever les difficultés lexicales et culturelles, par exemple la connaissance du système de notation avec les étoiles pour les restaurants.



**Note culturelle :** les **étoiles** sont des symboles utilisés comme notation. Pour les restaurants, elles sont attribuées par le Guide Michelin.

\* : très bonne cuisine dans sa catégorie

\*\* : cuisine excellente

\*\*\* : cuisine exceptionnelle

Montrer le reportage avec le son.

Individuellement. Faites l'activité 2 : dites si les affirmations sont vraies ou fausses. Corrigez les réponses fausses.

Proposer aux apprenants de comparer leurs réponses avec leur voisin(e). Puis faire une mise en commun en groupe classe, noter les réponses au tableau.

**Pistes de correction / Corrigés :**

Vrai : 1, 4, 5

Faux :

2 &gt; en 1936

3 &gt; la cuisine traditionnelle

6 &gt; 2 (la cuisine japonaise et française)

**JE REVISE**
**→ Enrichir le lexique lié à la gastronomie (activité 4)**













Lexique – binôme – 15 min (supports : fiche apprenant et vidéo)

Constituer des binômes.

 À deux. *Faites l'activité 4 : nommez les images avec les noms du nuage.*

Pour la correction, projeter l'activité au tableau, inviter un apprenant à venir écrire les noms correspondants aux images sur proposition des autres apprenants.

**Pistes de correction / Corrigés :**

	a : un poireau		b : une casserole		c : une carotte
	d : un œuf		e : une poêle		f : un poisson
	g : un homard		h : une assiette		i : les couverts : un couteau, une fourchette, une cuillère
	j : la sauce		k : un verre		l : un plat

 Écrire au tableau les verbes suivants : faire cuire, préparer, couper, ajouter, mettre, verser, mélanger, présenter. Montrer la vidéo en entier avec le son.

 À deux. *Utilisez les mots du nuage et les verbes au tableau pour composer un maximum de phrases qui correspondent au reportage.*

Circuler dans les groupes, corriger et orienter les étudiants vers un choix de verbes varié.

Pour la correction, proposer à 3 ou 4 binômes de venir noter leurs phrases au tableau.

Le chef fait cuire les poireaux dans la casserole. / Le chef verse de la sauce sur le poulet. / Le chef met une carotte sur le poisson. Il fait une jolie présentation...

**J'AGIS**
**→ Rédiger une recette (activité 5)**

Production écrite – binômes – 15 min (support : fiche apprenant)

Réviser l'expression de la quantité et vérifier la compréhension des expressions proposées dans l'activité.

Conserver les binômes de l'activité 4.

*Rédigez la recette d'une bonne soirée au restaurant. Quels ingrédients faut-il ? En quelle quantité ?*

Inviter les binômes à compléter les quantités proposées et à ajouter des adjectifs.

Proposer aux étudiants d'utiliser les éléments du panier de l'activité pour enrichir et varier leur recette.

Mise en commun : inviter les binômes à présenter leur recette.

**Pistes de correction / Corrigés :**

Pour une bonne soirée au restaurant.

- Prendre une douzaine d'amis, un kilo de bonne humeur, une pincée de musique
- Faire cuire quelques minutes
- Ajouter un lot de plats épicés...

### POUR ALLER PLUS LOIN

#### → Présenter un chef

(Inter)culturel, production orale – binômes – 20 min (support : fiche apprenant)

En binômes. Prévoir une séance en laboratoire multimédia. Faire rechercher aux apprenants des informations sur l'un des chefs proposés dans la liste ci-dessous. Puis préparer le portrait à l'oral. Inviter les binômes à présenter leurs portraits au groupe-classe.

Suggestion de chefs : Eugénie Brazier, Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Georges Blanc, Joël Robuchon, Ghislaine Arabian.