

C'est quoi, la gastronomie ou la grande cuisine ?

Le mot du jour : gastronomie

Le 22 septembre 2012 célèbrera sa 2^{ème} Fête de la gastronomie ! Cet événement est l'occasion de faire découvrir à tout le monde LA grande cuisine française. Tiens, et si nous en profitons pour t'expliquer ce qui se cache derrière le mot « gastronomie ».

Sur cette photo, tu peux voir "Le Gargouillou" de Michel Bras, un des grands chefs français. Son plat est composé de fleurs et de légumes. Certaines de ces herbes proviennent de son jardin et sont cueillies le matin même. © Photo Alexandre Lardeur



L'actu du jour :

Lors de cette journée consacrée à la **gastronomie**, si tu habites à Paris, par exemple, tu pourras déguster un gigantesque cassoulet au premier étage de la tour Eiffel ! De leur côté, une quarantaine d'écoles vont organiser une journée porte ouverte « Tous à l'école de cuisine » avec leurs élèves.

[Clique ICI pour visiter le site officiel de cette journée.](#)

C'est quoi, la gastronomie ?

Tes parents te préparent sûrement de bons petits plats et tu dois adorer les frites de ta cantine ? Est-ce que c'est ça, la **gastronomie** ? Eh bien non, tous ces plats font partie de la cuisine traditionnelle, c'est-à-dire la cuisine de tous les jours.

On parle souvent de **gastronomie** pour désigner la cuisine des grands restaurants et des grands chefs cuisiniers. En France, on compte à peu près 75 000 restaurants, mais seulement 571 sont considérés comme des grands restaurants.

Qu'est-ce c'est un grand restaurant ?

En France, il existe **un classement** des meilleurs restaurants. Pour les distinguer on leur donne **des étoiles**. Des spécialistes ou des fins gourmets se rendent dans les restaurants pour tester leur cuisine. Les meilleurs reçoivent **trois étoiles**, il y en a seulement 25 ; puis **deux étoiles**, on en compte 76, et enfin une **seule étoile**, il y en a 470.

Qui sont ces grands chefs ?

Les plus connus sont **Alain Ducasse**, **Paul Bocuse** ou encore **Joël Robuchon**. Ils possèdent des restaurants étoilés aux quatre coins du monde !

Le quiz du jour :

1. Combien y a-t-il de restaurants trois étoiles en France ?

- 25.

- 470.

- 75.

2. Parmi ces trois noms, retrouve celui d'un grand chef :

- Michel Bras.

- Michel Drucker.

- Michel Blanc.

3. Comment appelle-t-on une personne qui apprécie et reconnaît LA grande cuisine ?

- Un fin gourmet.

- Un fin limier.

- Un fin connaisseur.

Michel Bras fait aussi partie de ces grands chefs français. Son restaurant possède trois étoiles, il est situé dans l'Aveyron. On vient du monde entier pour y déguster une de ses créations « **Le gargouillou** ». Une salade composée de fleurs et de légumes, dont certains portent de drôles de noms : le **bon-henri*** ; la **bourrache blanche*** ou la **tétragone cornue***... Mais, c'est un peu ça, le secret de ces grands chefs, cuisiner des aliments rares ou inconnus.

Le mot du jour : gastronomie

La **gastronomie**, c'est tout ce qui concerne la cuisine. On parle aussi d'« art de la table ».

Un **gastronome** est un amateur de bonne cuisine.

On parle de « **fin gourmet** », quand une personne sait reconnaître, et apprécier, une cuisine raffinée et de qualité.

La **gastronomie**, c'est donc le plaisir de bien manger, de consommer des plats cuisinés avec des produits de qualité, légumes, fruits, viande, etc., accompagnés d'un bon vin.

C'est aussi **l'ensemble des spécialités culinaires d'un pays**, d'une ville ou d'une région. La ville de Castelnaudary, située au sud-ouest de la France, est réputée pour son cassoulet par exemple. L'Alsace, elle, est une région connue pour sa choucroute.

Le dico gourmet du jour :

Le **bon-henri*** est un épinard sauvage.

La **tétragone cornue*** est une autre variété d'épinard.

La **bourrache*** est une fleur bleue.

C'est quoi, la gastronomie ou la grande cuisine ? (questions)

1- Classe discussion :

Just by reading the title: according to you what is the difference between « gastronomie » and « Grande cuisine »?

Discuss this with the rest of your class.

2- Questions (A faire seul(e) ou avec ton dictionnaire!)

- | | |
|---|---|
| 1- What will happen on the 22nd September 2012? | 1 |
| 2- Who is Michel Bras? | 1 |
| 3- What is his dish made of? | 2 |
| 4- What do you learn about the herbs he uses to cook with? Give 2 details | 2 |
| 5- On that day, what could you do if you lived in Paris? | 2 |
| 6- How do they consider the food your parents cook? | 1 |
| 7- How do they describe "la gastronomie"? Give 2 details | 2 |
| 8- How many restaurants in France are considered as top restaurants? | 1 |
| 9- What do they give to the restaurants to distinguish them? | 1 |
| 10- How many restaurants in France have 3 stars? | 1 |
| 11- Name 3 French Great chefs | 3 |
| 12- What is "le gargouillou"? Give 2 details | 2 |
| 13- What is the secret of Great chefs? | 1 |
| 14- In cooking, what is "le bon-henri"? | 1 |

Total: 21

3- Compréhension de vocabulaire:

According to the text, what is:

- **La gastronomie**
- **Un gastronome**
- **Un fin gourmet**

Give as many details as you can using the text. Write in English.

4- Grammaire:

Most of the verbs are used at the Present tense in the text.

However 3 other tenses are used : the future tense (will), the near future (going to) and the conditional (would).

Could you find the verbs using these tenses?

Can you remember the different rules about these tenses?

Can you make a list of all the different endings using je-tu-il-elle-nous-vous-ils-elles?

5- Culture générale:

Do you know any of these Great chefs?

Alain Ducasse, Paul Bocuse, Joel Robuchon and Michel Bras

With a partner, choose one of these French chefs or any other ones you know about. In French, make a presentation (powerpoint presentation, poster, video...) where you are presenting information about that person and give more information about their restaurant, food...

You will then present it to the rest of your class.

6- Connaissance de la France:

Within a group of 3-4, discuss and make a list of all the different food specialities you know in France. Link the following ones to their regions or cities/towns:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Le cassoulet | a. le Puy en Velay (Auvergne) |
| 2. La choucroute | b. La Picardie |
| 3. La crêpe | c. La Bretagne |
| 4. La lentille verte | d. Castelnaudary (Languedoc Roussillon) |
| 5. La moutarde | e. Marseille (Provence Alpes Côte d'Azur) |
| 6. La piperade | f. L'Auvergne |
| 7. Le coq au vin | g. Dijon (Bourgogne) |
| 8. La bouillabaisse | h. l'Alsace |
| 9. Le foie gras | i. La Savoie |
| 10. La soupe à l'oignon | j. Collioure (Languedoc-Roussillon) |
| 11. L'Aligot | k. Nord Pas de Calais |
| 12. La fondue savoyarde | l. Les Pyrénées Atlantiques |
| 13. Les anchois | m. La Bourgogne |
| 14. Les moules-frites | n. Midi-Pyrénées |
| 15. La ficelle picarde | o. Rhone-Alpes |

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

7- Quiz:

By yourself, answer the quiz "le quiz du jour".

The first person to have all the answers right will get a prize!

C'est quoi, la gastronomie ou la grande cuisine ? (questions)

Experiences and Outcomes:

MLAN 4-08a (R)

MLAN 4-06a (LT)

MLAN 4-12a (W)

MLAN 4-09a (R)

MLAN 4-07a (LT)

MLAN 4-14a (W)

MLAN 4-11a (R)

1- Classe discussion :

Just by reading the title: according to you what is the difference between « gastronomie » and « Grande cuisine »?

Discuss this with the rest of your class.

You can choose if you want the pupils to discuss in French or in English.

2- Questions (A faire seul(e) ou avec ton dictionnaire!)

- | | |
|---|---|
| 1- The 2 nd Fete de la Gastronomie | 1 |
| 2- A French chef | 1 |
| 3- Flowers and vegetables | 2 |
| 4- Come from his garden and picked up in the morning | 2 |
| 5- Eat a "cassoulet" on the 1 st floor of the Eiffel Tower | 2 |
| 6- Traditional cuisine | 1 |
| 7- The food from the great restaurants or the food from the great chefs | 2 |
| 8- 571 | 1 |
| 9- Stars | 1 |
| 10- 25 | 1 |
| 11- Paul Bocuse, Joël Robuchon, Alain Ducasse, Michel Bras | 3 |
| 12- Salad made of flowers and vegetables, a dish from Michel Bras, | 2 |
| 13- Use rare or unknown food | 1 |
| 14- A wild spinach | 1 |

Total: 21

3- Compréhension de vocabulaire:

According to the text, what is:

- **La gastronomie :** It is everything in relation with food. It is the pleasure of eating well, eating dishes made with quality products, vegetables, fruit, meat... with a good wine. It is also all the culinary specialities of a country.
- **Un gastronome:** He is a lover of good food
- **Un fin gourmet:** It is a person who can recognise and appreciate a refined and quality food.

Give as many details as you can using the text. Write in English.

4- Gammaire:

Most of the verbs are used at the Present tense in the text.

However 3 other tenses are used: the future tense (will), the near future (going to) and the conditional (would).

Could you find the verbs using these tenses? **Célèbrera (Future), profiterais (Conditional), pourras (Future), vont organiser (Near Future)**

Can you remember the different rules about these tenses?

Can you make a list of all the different endings using je-tu-il-elle-nous-vous-ils-elles?

5- Culture générale:

Do you know any of these Great chefs?

Alain Ducasse, Paul Bocuse, Joel Robuchon and Michel Bras

With a partner, choose one of these French chef or any other ones you know about.

In French, make a presentation (powerpoint presentation, poster, video...) where you are presenting that person and give more information about their restaurant, food...

You will then present it to the rest of your class.

8- Connaissance de la France:

You can use this activity to discuss with the pupils the different specialities and also show them on a map all the different regions in France.

Within a group of 3-4, discuss and make a list of all the different food specialities you know in France. Link the following ones to their regions or cities/towns:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Le cassoulet | a. le Puy en Velay (Auvergne) |
| 2. La choucroute | b. La Picardie |
| 3. La crêpe | c. La Bretagne |
| 4. La lentille verte | d. Castelnaudary (Languedoc Roussillon) |
| 5. La moutarde | e. Marseille (Provence Alpes Côte d'Azur) |
| 6. La piperade | f. L'Auvergne |
| 7. Le coq au vin | g. Dijon (Bourgogne) |
| 8. La bouillabaisse | h. l'Alsace |
| 9. Le foie gras | i. La Savoie |
| 10. La soupe à l'oignon | j. Collioure (Languedoc-Roussillon) |
| 11. L'Aligot | k. Nord Pas de Calais |
| 12. La fondue savoyarde | l. Les Pyrénées Atlantiques |
| 13. Les anchois | m. La Bourgogne |
| 14. Les moules-frites | n. Midi-Pyrénées |
| 15. La ficelle picarde | o. Rhone-Alpes |

1	D
2	H
3	C
4	A
5	G
6	L
7	M
8	E
9	N
10	O
11	F
12	I
13	J
14	K
15	B

6- Quiz:

By yourself, answer to the quiz "le quiz du jour".

The first person to have all the answers right will get a price!

Q1: 25

Q2: Michel bras

Q3: Un fin gourmet