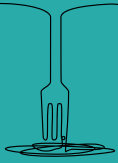




Avec la collaboration de :



Québec 



# TÂCHE 29 | S'informer sur les nouvelles tendances culinaires

## Situation

- En emploi

## Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
  - ✓ Comprendre des informations sur les nouvelles tendances culinaires
- **Compréhension écrite (niveau 5)**
  - ✓ Comprendre des informations sur les nouvelles tendances culinaires
- **Production orale: (niveaux 4 à 6)**
  - ✓ Poser des questions sur les nouvelles tendances
  - ✓ Décrire de nouvelles tendances culinaires
  - ✓ Parler de ses préférences en matière de tendances culinaires
- **Production écrite (niveaux 4 et 5)**
  - ✓ Présenter un nouveau produit

## Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

## Durée proposée

- 6 heures

## Support



- Texte : Gourmet et responsable, le client est roi  
Garon, Marie-Ève (26 novembre 2019). Gourmet et responsable, le client est roi [Article en ligne]. Repéré à <https://www.hrimag.com/Gourmet-et-responsable-le-client-est-roi>

## Éléments langagiers

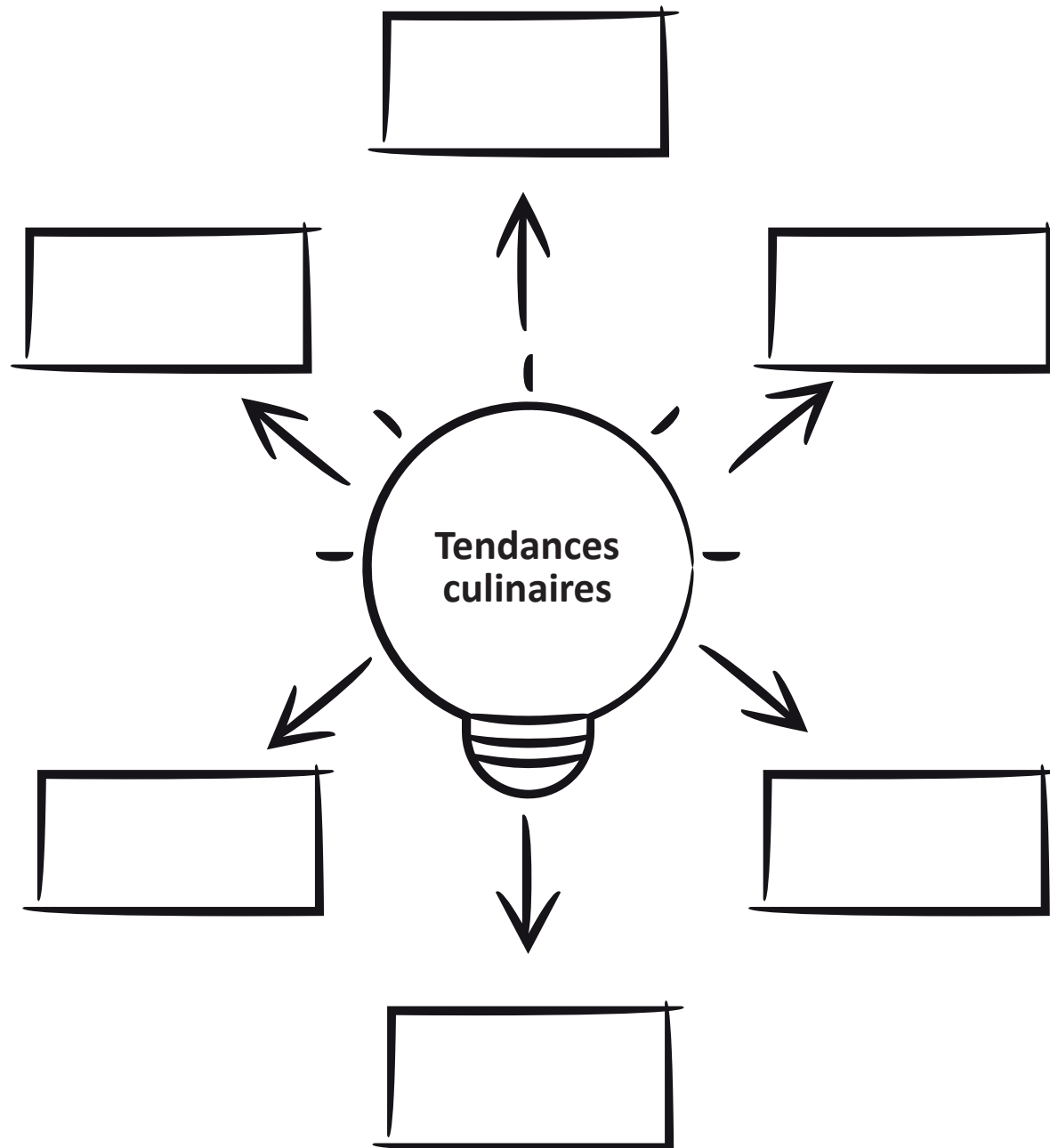
- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les verbes pronominaux



# L'AMUSE-BOUCHE



# ANTICIPATION



1. Que voyez-vous sur ces deux images?



2. Que devrait-on s'attendre à voir dans nos assiettes cette année, c'est-à-dire quelles seront les tendances, selon vous?

3. Dans le restaurant où vous travaillez, quels sont les nouveaux produits et ingrédients que vous utilisez pour cuisiner?

4. Le monde de la restauration évoluant très vite, que peuvent faire les restaurateurs pour rester dans la course?



# L'ENTRÉE



# COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez l'article et répondez aux questions.

1. Quel est le thème général de l'article?

2. Associez chaque section de l'article à son contenu.

- Le fruit du dragon      ■ Les plats esthétiques et audacieux      ■ La restauration spectacle      ■ Les saveurs du monde      ■ Le *slowcal*

	Sections	Contenus
a.		Miser sur la présentation des assiettes.
b.		Découvrir des goûts uniques et des mélanges surprenants.
c.		Se régaler et éveiller ses papilles tout en respectant la planète.
d.		Séduire les papilles gustatives avec des produits d'ici et d'ailleurs.
e.		Épater la clientèle.

3. Associez chaque section de la fin de l'article à son contenu.

- Avec plaisir, sans culpabilité      ■ Un menu flexitarien      ■ Des produits locaux

	Sections	Contenus
a.		Laisser libre cours à sa gourmandise, à ses envies et émotions.
b.		Exiger des goûts du terroir.
c.		Savoir diversifier pour accommoder le client.

## Fiche de lecture

Questions	Réponses
<b>Titre, sous-titre et auteur de l'article principal</b>	
Quel est le titre de l'article principal?	
Quel est le sous-titre de l'article principal?	
Qui est l'auteur de l'article principal?	
<b>Les intertitres des paragraphes</b>	
Nommez les intertitres de l'article principal	
Nommez les intertitres de la section complémentaire	
<b>Article complémentaire</b>	
De qui viennent les observations citées dans cette partie?	
<b>Vocabulaire : utilisez le Web pour chercher la définition des mots et expressions</b>	
Quelle est la différence entre un gourmand et un gourmet?	
Un client roi	
Une cuisine végétalienne ou végane	
Une cuisine végétarienne	
Une cuisine carnivore	
Un menu flexitarien	
Un menu flexible	
Un gout déstabilisant	
Faire fureur	
En vogue	
Un trompe-l'œil culinaire	



# LE PLAT PRINCIPAL



# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## VOCABULAIRE

### 1. L'expression « *slowcal* » est formée de deux mots anglais. Lesquels?

*slow* et *calory*

*slow* et *calculation*

*slow* et *local*

*slow* et *calcium*

### 2. Que signifie l'expression *slowcal*?

Prendre le temps d'apprécier, de savourer les aliments achetés localement.

Prendre son temps au moment d'acheter des aliments qui proviennent de notre région.

Manger lentement et surtout, dans les restaurants de la région.

Prendre le temps de regarder son plat avant de le déguster lentement.

### 3. L'auteure utilise aussi dans son article le mot *snacking*. Cherchez sa définition sur Internet.





## Le clin d'œil gourmand

La partie *slow* de l'expression *slowcal* provient du mouvement *Slow Food*.

Il s'agit d'une organisation internationale fondée en 1989 et présente dans 150 pays, dont la mission est d'encourager les citoyens à consommer des aliments locaux écologiques et équitables.

Elle fait prendre conscience de la nourriture de ces pays, de sa provenance, de son goût et de la façon dont les choix alimentaires affectent le reste du monde.

Pour en savoir plus:

<http://slowfood.ca/fr/>

<https://www.slowfoodmontreal.com/>



**4. Associez les mots à leur définition. Retrouvez les noms dans le titre et dans le 1<sup>er</sup> paragraphe. Aidez-vous du contexte pour valider leur définition.**

■ concocter      ■ compromettre      ■ diversifier      ■ miser      ■ proposer      ■ ralentir      ■ s'avérer

- a. Faire quelque chose plus lentement, c'est la même chose que
- b. Préparer soigneusement un plat, c'est le
- c. Dénaturer ou altérer le goût d'un plat, c'est aussi le
- d. Compter sur quelque chose est synonyme de
- e. Suggérer veut dire la même chose que
- f. Varier est synonyme de
- g. Se révéler, se confirmer, c'est semblable à

**5. Associez chaque type d'alimentation à son image.**

■ Carnivore      ■ Flexitarienne      ■ Végétalienne      ■ Végétarienne



--

--

--

--

**6. L'auteure utilise plusieurs adjectifs pour décrire les tendances culinaires. Lesquels de ces adjectifs ont une signification similaire? Formez des paires.**

- |             |            |                  |                  |
|-------------|------------|------------------|------------------|
| ■ audacieux | ■ créatif  | ■ déstabilisant  | ■ étonnant       |
| ■ inédit    | ■ innovant | ■ multisensoriel | ■ organoleptique |

- a.
- b.
- c.
- d.

**7. Complétez les phrases avec les adjectifs de l'exercice précédent. Faites l'accord lorsque nécessaire.**

- a. Ce chef aime prendre des risques; il est \_\_\_\_\_.
- b. Cette cuisinière utilise son imagination; elle est \_\_\_\_\_.
- c. Cette présentation très originale est tout à fait \_\_\_\_\_.
- d. Ce plat n'a pas le gout auquel je m'attendais; il est \_\_\_\_\_.
- e. Cette activité sollicite tous nos sens; elle est \_\_\_\_\_.
- f. L'apparence, l'odeur, le gout, la texture et la consistance représentent les qualités \_\_\_\_\_ d'un aliment.

**8. Qu'est-ce qu'un produit exotique?**

- Un produit qui provient de l'étranger
- Un produit très dispendieux
- Un produit difficile à trouver
- Un produit bizarre

### 9. Identifiez les synonymes des mots suivants.

■ l'apologie

■ au détriment

■ la pérennité

■ la pluralité

■ un substitut

a. Un produit de remplacement :

b. La durabilité :

c. Faire des éloges :

d. En grand nombre :

e. Aux dépens :



# GRAMMAIRE

## Les verbes pronominaux

Les verbes pronominaux servent à exprimer une action :

- ✓ que le sujet fait sur lui-même : **je me** lave (je lave moi);
- ✓ que les personnes font l'une sur l'autre, de façon réciproque : **nous nous** aimons (je l'aime et il m'aime);
- ✓ qui n'existe qu'à la forme pronominale (se fier à quelqu'un, se méfier de quelqu'un, s'en aller) : **je m'**en vais dans la salle à manger.

Le verbe pronominal est toujours accompagné d'un pronom personnel à la même personne que le sujet	
Singulier	Pluriel
Je <b>me</b>	Nous <b>nous</b>
Tu <b>te</b>	Vous <b>vous</b>
Il, elle, on <b>se</b>	Ils, elles <b>se</b>

**1. Indiquez si les verbes sont à la forme pronominale ou non.**

	Énoncés	OUI	NON
a.	Je lave la vaisselle chaque soir.		
b.	Tu appelles régulièrement les fournisseurs.		
c.	Ils se côtoient au travail depuis cinq ans.		
d.	Il se lève à 5 heures tous les matins pour le service du déjeuner.		
e.	Vous vous regardez dans les yeux.		
f.	Nous faisons de la soupe.		
g.	Vous vous procurez des produits locaux.		
h.	Je brosse les légumes.		
i.	Je me lave les mains après chaque tâche.		
j.	Je te donne ces produits à placer au frigo.		

2. Cochez la phrase qui correspond à l'image.



Elle promène son chien dans le parc.  
Elle se promène dans le parc.



Il se coupe les cheveux.  
Il coupe les cheveux de son garçon.



Il salue son ami.  
Ils se saluent.



Elle embrasse sa sœur.  
Elles s'embrassent.

### 3. Complétez les phrases avec les pronoms appropriés s'il y a lieu .

- a. Le samedi, le restaurant          ouvre à 8 heures.
- b. Karla          maquille et          coiffe ses cheveux avant de commencer son travail.
- c. Le cuisinier          fait un café en préparant le déjeuner.
- d. Je          lave les mains dans l'évier.
- e. Nous          brosons les fruits avant de les apprêter.
- f. Mes amis          retrouvent tous les vendredis au restaurant.
- g. Nous          amusons avec nos collègues de travail.
- h. Le cuisinier          met son tablier.
- i. Nous devons          procurer de nouveaux couteaux.
- j. Les attentes des consommateurs          diversifient.
- k. François          imagine que les clients vont venir.
- l. Les clients          posent beaucoup de questions.
- m. Ils          saluent très poliment.
- n. Pour l'Halloween, les serveuses          déguiseront en sorcière.
- o. Je          demande combien coute ce plat végétalien.
- p. Cuisine traditionnelle et cuisine nouvelle peuvent          côtoyer sur un même menu.

Je + **ME**

Tu + **TE**

Il/Elle/On + **SE**

Nous + **NOUS**

Vous + **VOUS**

Ils/Elles + **SE**



# LES FROMAGES



# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE



Lisez l'article et répondez aux questions. 1. Associez chaque expression à l'image correspondante.

a. Le *slowcal*

b. La restauration spectacle

c. Le fruit du dragon ou le pitaya

d. Les saveurs du monde

e. Un plat esthétique et audacieux

f. Des produits locaux

g. Des aliments pour préparer un menu flexitarien

h. Manger avec plaisir, sans culpabilité



## 2. Selon vous, que signifie le titre « Gourmet et responsable, le client est roi »?

### 3. Associez les expressions à leur image.

- Des aliments moches
- Un monde connecté

- Une empreinte écologique
- Des matières résiduelles

- Un mariage de textures et de goûts
- L'exotisme s'éclate dans l'assiette.



4. En vous basant sur le contexte, associez les expressions en caractères gras à leur définition.

- a. « Populaires en 2019, ces tendances continuent de **gagner du terrain**. »
- b. « Réduction des déchets : la **guerre au gaspillage** alimentaire s'intensifie. »
- c. « Alimentation saine : on assiste à la **pleine floraison** du biologique. »
- d. « Les **trompe-l'œil** culinaires et les jeux de couleurs tirés des propriétés naturelles des aliments [...] obtiennent également les faveurs des gourmets. »

Définitions	Lettre correspondant à l'extrait
Technique qui consiste à produire une illusion, une fausse apparence	
Avancer, progresser	
Abondance, épanouissement	
Action entreprise pour éviter la perte ou le gâchis de produits périssables	



**5. Associez chaque situation à la tendance correspondante.**

1. Le <i>slowcal</i>	2. Le fruit du dragon	3. La restauration spectacle	4. Les saveurs du monde
5. Les plats esthétiques et audacieux	6. Les produits locaux	7. Le menu flexitarien	8. Avec plaisir, sans culpabilité

Énoncés		Tendances
a.	Un restaurant qui en met plein la vue aux clients.	
b.	Un restaurant qui fait un mariage de saveurs original dans ses plats et qui utilise des couleurs contrastées pour créer un visuel attrayant dans ses assiettes.	
c.	Ne pas s'interdire de savourer des plats copieux ou riches en calories.	
d.	Un restaurant qui recourt à des aliments provenant de la même région.	
e.	Un restaurant proposant des menus flexibles, végétariens, végétaliens, carnivores, etc.	
f.	Un assortiment de plats originaires d'un peu partout à travers le monde.	
g.	Un dessert à base de fruit de cactus dont le nom espagnol est « pitaya ».	
h.	Un restaurant qui a à cœur le bien-être des clients et la protection de l'environnement.	

**6. Indiquez si l'énoncé est vrai ou faux. Si l'énoncé est faux, écrivez l'énoncé correct.**

Énoncés		Vrai	Faux
a.	Les clients sont de plus en plus exigeants.		
b.	Les clients se montrent réticents quand il s'agit d'essayer des aliments aux saveurs, textures ou goûts inconnus.		
c.	Le fromage connaît une période difficile en ce qui concerne les ventes.		
d.	Le client préfère miser sur les saveurs plutôt que sur la quantité de gras dans un plat.		
e.	L'impact sur l'environnement est important pour de plus en plus de chefs.		
f.	Les chefs aiment mélanger différentes textures et saveurs.		
g.	La cuisine végétalienne intéresse de moins en moins de clients.		



**Parler pour parler...**



## Parler pour parler

- Comment entrez-vous en contact avec les nouvelles tendances?
- Vous laissez-vous facilement influencer?
- Dans quels domaines suivez-vous les tendances en général? La mode? La musique? La cuisine?
- Parmi les tendances présentées dans l'article, laquelle préférez-vous? Pourquoi?
- Qu'est-ce qui est exotique pour vous dans l'alimentation ou dans un autre domaine? Qu'est-ce qui est exotique pour les Québécoises et les Québécois?
- L'article présentait les tendances de 2020. Quelles sont les tendances culinaires pour l'année en cours?





**LE DESSERT**



# PRODUCTION ÉCRITE

**1. Votre chef vous demande de revisiter un plat typiquement québécois en le rendant plus tendance. Voici quelques suggestions :**

- le pâté chinois
- le macaroni au fromage;
- la tourtière;
- la poutine;
- etc.

Trouvez des informations sur ce plat dans votre moteur de recherche pour mieux le connaître.

- ✓ Remplacez l'ingrédient principal et un autre ingrédient.
- ✓ Ajoutez ou remplacez un maximum de trois ingrédients.
- ✓ Inspirez-vous des tendances mentionnées dans l'article.
- ✓ Utilisez le gabarit à la page suivante pour écrire votre nouvelle recette.



## UNE RECETTE RÉINVENTÉE

Menu	Liste d'ingrédients
Autres informations pertinentes sur votre plat	
<b>Nouvelle recette</b>	
Ingrédients à remplacer Ex.: la viande	
Ingrédients de remplacement Ex.: le tofu	
Nouveaux ingrédients Ex.: le konjac, les graines de chia, le wasabi, les algues, le chanvre, les feuilles de cactus, l'eau de coco, les nouilles de soba, de l'huile d'avocat, la scarole, etc.	
Description des nouveaux ingrédients gout, texture et saveur, etc.	
Valeur ajoutée au plat Ex.: ces ingrédients rendent le plat plus gouteux, moelleux, nutritif, moins gras, etc.	
Tendance du plat	

**2. Votre chef vous demande d'imaginer une nouvelle pizza pour attirer les clients.**

**Pour cela, vous allez poser quatre questions à des élèves pour déterminer les besoins et les tendances.**

**Ensuite, en fonction des réponses, complétez le tableau ci-dessous et présentez oralement votre pizza au reste de la classe.**

**Sondage**

<b>Prénom</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
<b>Question 1 :</b>				
<b>Question 2 :</b>				
<b>Question 3 :</b>				
<b>Question 4 :</b>				

<b>Prénom</b>	<b>5.</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>
<b>Question 1 :</b>				
<b>Question 2 :</b>				
<b>Question 3 :</b>				
<b>Question 4 :</b>				

**Description de la pizza :**

<b>Nom</b>	
<b>Ingrédients</b>	
<b>Cout</b>	
<b>Forme, taille, poids, etc.</b>	





# PRODUCTION ORALE

## 1. Présentez le plat québécois revisité à l'activité 1 de la production écrite.

Quelques points à aborder :

- Expliquez pourquoi vous avez choisi ces ingrédients. Par exemple quels goûts, textures et saveurs vont-ils ajouter à la recette traditionnelle?
- Expliquez comment vous allez présenter votre assiette pour la rendre plus attirante.
- Prenez des notes pendant les présentations des autres équipes.
- Posez des questions à vos collègues pendant leurs présentations.
- Il est possible de présenter une autre variante de la recette (avec d'autres ingrédients).



## 2. Créateurs et créatrices de tendances

- Vous participez à un concours culinaire dont l'objectif est de créer la tendance de l'année.
- En compagnie de vos collègues, vous allez imaginer un plat cuisiné SEULEMENT à partir des ingrédients et des accessoires qui vous seront imposés.
- À la fin, un jury votera pour la meilleure tendance.





# Activités d'autoapprentissage



## 29 - S'informer des nouvelles tendances culinaires

Complétez les phrases avec les compléments proposés. Ensuite, indiquez s'il s'agit d'un verbe pronominal ou non.

sur une présentation dans autre chose que des assiettes.	mes recettes aux nouveaux courants culinaires.	la nouvelle tendance flexitarienne.	de mets conventionnels.
en offrant un menu végétalien.	à innover pour impressionner mes clients.	des plats cuisinés sans viande.	à l'apparition de nouvelles techniques culinaires.
de plus en plus de produits locaux.	de nouveaux talents culinaires.		

Phrases à compléter		Verbe pronominal	
		Oui	Non
a.	J'adapte		
b.	Je me prépare		
c.	Je me découvre		
d.	J'apprécie		
e.	Un végétarien se régale		
f.	Ce restaurant se diversifie		
g.	Je me procure		
h.	Je m'attends		
i.	Je mise		
j.	Je me satisfais		

On continue.



Complétez les phrases avec les compléments proposés. Ensuite, indiquez s'il s'agit d'un verbe pronominal ou non.

de manger de la viande.	soigneusement les ustensiles.	au restaurant tous les jours.	un tablier avant de cuisiner.
à créer des recettes innovantes.	à la réduction des déchets.	des retombées de nos efforts.	mon mocktail à ta santé.
un substitut aux produits laitiers.	des aliments moches les légumes moins parfaits.		

	Phrases à compléter	Verbe pronominal	
		Oui	Non
k.	Vous appelez		
l.	Je lève		
m.	Je m'intéresse		
n.	Nous nous côtoyons		
o.	J'attends		
p.	Vous vous motivez		
q.	Tu cherches		
r.	Je mets		
s.	Je lave		
t.	Tu m'interdis		

Vérifiez vos réponses dans le corrigé.





**Au plaisir de vous revoir!**



Avec la collaboration de :



Québec 