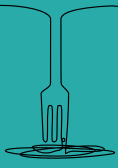


Menu

Avec la collaboration de :





TÂCHE 10 | Organiser un menu

Situation

- En emploi

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveaux 4 et 5)**
 - ✓ Comprendre la description d'un menu
- **Compréhension écrite (niveau 4)**
 - ✓ Comprendre la description d'un menu
- **Production orale (niveaux 3 à 5)**
 - ✓ Décrire un menu en détail
- **Production écrite (niveaux 3 et 4)**
 - ✓ Rédiger un menu selon les normes

Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

Durée proposée

- 3 heures

Support



- Texte : Les services
Larrivée, Ricardo (s.d.). Les services [Article en ligne]. Repéré à <https://www.ricardocuisine.com/chroniques/ricardo-911/93-les-services>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Le comparatif et le superlatif



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION

1. Connaissez-vous cet objet?

2. Connaissez-vous d'autres formats de menu?

3. Quand vous ouvrez un menu, que regardez-vous en premier?





L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez le texte, puis répondez aux questions.

1. L'objectif de cet article est...

- de proposer des plats originaux au menu.
- d'informer sur les différents types de menu.
- d'expliquer l'ordre de présentation des plats.
- de présenter différents formats de menu.

2. Cet article s'adresse...

- au public en général.
- aux restauratrices et aux restaurateurs.
- aux responsables de l'organisation d'un banquet.
- à des cuisinières et à des cuisiniers.

3. Dans le texte, qu'est-ce qu'un service?

- C'est une aide qu'on offre à quelqu'un.
- C'est un plat servi pendant un repas.
- C'est l'action de servir.
- C'est l'ensemble de la vaisselle utilisée.





LE PLAT PRINCIPAL



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

VOCABULAIRE

1. Un ordre logique, c'est un ordre...

désordonné.

structuré.

aléatoire ou au hasard.

intuitif.

2. De quel adjectif s'agit-il? Trouvez votre réponse dans l'article.

a. Une bouchée qui stimule l'appétit est une bouchée

b. Une salade qui aide à digérer est une salade

3. De quoi s'agit-il? Trouvez la réponse dans l'article.



Petit verre d'alcool servi au milieu
du repas pour stimuler l'appétit : un



Sorbet à base de glace peu sucrée : un



Le clin d'œil gourmand

Le trou normand

Dans la tradition gastronomique, on distingue trois « coups » :

- Le coup avant le repas :
 - ✓ alors qu'on sert un alcool, un apéritif, qui peut être un vermouth, une bière, etc., afin d'ouvrir l'appétit.
- Le coup à la fin du repas :
 - ✓ où on sert un alcool facilitant la digestion, un digestif, comme un cognac, un whisky, un café alcoolisé, etc.
- Le coup du milieu du repas :
 - ✓ qui consiste en un verre de calvados (un alcool de pommes ou de poires) pour stimuler l'appétit des convives. Ce coup est appelé le trou normand.

De nos jours, le trou normand peut consister en un sorbet à la pomme arrosé de calvados, en un sorbet au citron avec quelques gouttes de vodka, ou encore en un sorbet à la poire accompagné de quelques gouttes de whisky à l'érable.

<https://www.ricardocuisine.com/chroniques/techniques/147-quest-ce-qu-un-trou-normand>



4. Les fromages cuisinés sont des fromages ayant subi une cuisson. Associez les plats à leur image.

■ Des aumônières

■ Un brie fondant

■ Un chèvre chaud

■ Un feuilleté

■ Des gougères



5. Associez les plats à leur catégorie.

- Des bouchées apéritives
- Une entrée chaude
- Du poisson
- De la volaille
- Des mignardises
- Une entrée froide
- Un potage
- Des fruits de mer
- Un dessert



GRAMMAIRE

Le comparatif avec un adjectif

Le comparatif sert à comparer un ou plusieurs éléments entre eux.
On le construit avec les formules :

plus + adjectif + que
moins + adjectif + que
ou
aussi + adjectif + que

Supériorité	La fraise est plus sucrée que le citron. Attention : « plus » + « bon » = « meilleur »
Infériorité	La pomme est moins rouge que la fraise.
Égalité	La framboise est aussi rouge que la fraise. La framboise et la fraise sont aussi rouges l'une que l'autre .

1. Comparez les aliments en choisissant le comparatif approprié.

- La lime est acide que le citron.
- La banane est un fruit gros que la fraise.
- Cette soupe est chaude que le café que j'ai bu ce matin.
- Les pomme de terre sont rondes que les pêches.
- Les tomates sont croquantes que les concombres.
- Cette sauce piquante est forte qu'un jalapeno.
- La cuisine de ma mère est savoureuse que celle de ta mère.

Le superlatif avec un adjectif

Le superlatif exprime la supériorité ou l'infériorité d'un élément par rapport à tous les autres.
On le construit avec les formules :

le/la/les plus + adjectif

ou

le/la/les moins + adjectif

Supériorité	Le bleuet est-il le plus petit des fruits? Attention avec « plus + bon » = meilleur C'est le meilleur vendeur de notre carte.
Infériorité	C'est le plat le moins cher de notre menu.
Égalité	Impossible

2. Complétez les phrases avec le superlatif approprié. (le, la, les plus/le, la, les moins)

- Ce restaurant est _____ cher en ville, je n'ai pas les moyens d'y manger.
- Voici la bouteille _____ chère de la collection. Elle vaut 2 000 \$!
- Je vous suggère le plat _____ épicé du menu, il est très doux.
- Le gâteau, avec toutes ses calories, est le dessert _____ sucré du menu.
- Ce serveur est _____ lent de toute l'équipe. Une vraie tortue!
- Ces nappes d'un blanc immaculé sont _____ propres que nous avons.
- C'est _____ restaurant de la ville. Il a une excellente réputation.
- Ce sont les employés _____ fantastiques!
- C'est _____ cheffe en ville! Il faut réserver des semaines à l'avance.
- C'est le service _____ élaboré que nous avons. Il dure environ 3 heures.



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE



Lisez le texte, puis répondez aux questions. 1. De quoi dépend l'ordre de présentation d'un repas?

- Du nombre d'invités
- De nos goûts
- Du nombre de services
- De la créativité du chef

2. Combien de services comporte le menu simple?

3. Combien de services compte le menu élaboré?

4. Selon vous, quel menu servirait-on à des amis ou à la famille?

5. Selon vous, dans quels contextes servirait-on le menu élaboré?

6. À quel moment se sert la salade...

- a. dans un repas simple?
- b. dans un repas à plusieurs services?

7. Quand sert-on le granité?

8. Quand le potage est-il servi?

9. Quels plats principaux sont servis avant les plats de viande?

10. Lisez les trois menus.

A. À l'aide de la liste du menu élaboré de l'article, identifiez les quatre erreurs du menu ci-contre.

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

B. Écrivez les entrées selon l'ordre proposé dans l'article.

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

C. Écrivez les plats principaux selon l'ordre proposé dans l'article.

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

RESTAURANT SEL ET POIVRE

ENTRÉES

Potage du jour

Potage accompagné de croutons au parmesan

Feuilleté chaud aux épinards

Feuilleté garni d'épinards et de fromage feta

Assiette de saumon fumé

Saumon accompagné de sauce citronnée

Calmars frits

Tendres calmars frits et mayonnaise au cari

PLATS PRINCIPAUX

Salade repas végétarienne crémeuse

Cubes de tofu grillés servis sur salade César

Filet mignon*

Filet mignon servi avec sauce au vin

Crevettes grillées*

Crevettes géantes grillées servies avec une sauce à l'ail

Poulet à la portugaise*

Poitrine de poulet grillée sauce piri-piri

*Choix de salade, de frites ou de pommes de terre grillées

DESSERTS

Tarte aux pommes et caramel

Mousse au chocolat

Sorbet aux fruits maison

A. Identifiez les quatre erreurs du menu ci-contre.

a.

b.

c.

c.

B. Écrivez les entrées selon l'ordre proposé dans l'article.

a.

b.

c.

d.

C. Écrivez les plats principaux selon l'ordre proposé dans l'article.

a.

b.

c.

d.

e.

f.

RESTAURANT À LA BONNE TABLE

ENTRÉES

Escargots à l'ail
Tartare de saumon
Salade de roquette et prosciutto
Aubergine gratinée

POTAGES

Soupe à l'oignon
Potage aux tomates

PLATS PRINCIPAUX

Côte de veau du Québec et légumes grillés
Filet de porc sauce aux canneberges et polenta
Poisson du jour accompagné de riz sauvage
Carré d'agneau sauce moutarde et légumes verts
Homard de la Gaspésie
Salade méditerranéenne

DESSERTS

Salade de fruits et biscotti
Gâteau au fromage
Crème glacée, saveurs au choix

A. Identifiez les quatre erreurs du menu ci-contre.

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

B. Écrivez les entrées selon l'ordre proposé dans l'article.

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

C. Écrivez les plats principaux selon l'ordre proposé dans l'article.

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

RESTAURANT LE MONT-ROYAL

ENTRÉES

Champignons farcis au fromage
Tartare de thon à queue jaune
Soupe du jour
Salade mixte

POTAGES

Soupe à l'oignon
Potage aux tomates

PLATS PRINCIPAUX

Escalope de veau aux câpres
Morue sauce au citron confit
Bavette de bœuf à l'échalote
Filet d'agneau sur risotto
Poêlée de fruits de mer sur légumes marinés

DESSERTS

Crème brûlée
Tartelette aux fraises du Québec
Sorbet au citron



Parler pour parler...



Parler pour parler

- Qu'avez-vous appris à la lecture de cet article?
- Quels sont les avantages d'adopter une présentation telle que celle suggérée dans l'article?
- Qu'est-ce que vous préférez dans la présentation d'un menu? Un format classique, épuré, coloré, etc.?
- Quand vous cherchez un restaurant, consultez-vous des sites d'évaluation en ligne par les clients comme Trip Advisor, La Fourchette, etc.?





Le clin d'œil gourmand

Normand Laprise, le chef du restaurant *Toqué!*, a été le premier à inscrire le nom des producteurs à son menu. C'est ainsi que les clients ont appris que le cerf provenait de M. Boileau, les topinambours de Dianne Duquet et les légumes de Pierre-André Daignault. D'autres chefs l'ont imité en ajoutant au menu la provenance de leurs produits, comme le chef Daniel Vézina (voir l'exemple ci-dessous).

Tiré du site Internet du restaurant *Laurie Raphaël* à Québec.

Source : <https://laurieraphael.com>



LE DESSERT



PRODUCTIONS ÉCRITE ET ORALE

Rédaction et proposition de menu





Inscrivez les plats dans la section appropriée du menu de la page suivante.

Homard vapeur et riz citronné	Mousse de foie de volaille sur croutons	Crème de patate douce	Filet de saumon et légumes racines	Charcuteries maison sur pain grillé
Salsa de concombre et tortillas	Bisque de homard	Côtelette de porc et crème de champignons	Duo de tartare thon- saumon, frites et salade	Nachos et guacamole maison
Carré d'agneau mariné à la péruvienne	Flétan au four sur chou braisé	Trois croquettes de poisson sur salade	Poulet grillé et risotto aux épinards	Potage à la courge musquée
Crevettes grillées servies sur quinoa et légumes	Tataki de thon et riz sauvage	Magret de canard sur purée de navet et carottes grillées	Escalope de veau servie avec pommes de terre	Velouté de poivrons rouges grillés
Salade de betteraves marinées et fromage feta	Soufflé au gruyère	Champignons farcis gratinés	Brochettes de bœuf aux piments chilis	Poitrine de dinde farcie aux poires sur pâtes fraîches



Menu à compléter

1. ENTRÉES FROIDES	2. ENTRÉES CHAUDES
3. POTAGES	
4. POISSONS	5. FRUITS DE MER
6. VOLAILLES	7. VIANDES ROUGES



Activités d'autoapprentissage



10 - Rédiger un menu

Le comparatif avec un adjectif

Rédigez deux phrases à l'aide des mots fournis pour comparer les images entre elles. Pensez à accorder les adjectifs.

Ex. : L'ananas, le concombre, sucré, acide



- a. L'ananas est plus sucré que le concombre.
- b. Le concombre est moins acide que l'ananas.

1. Le mangoustan, la pomme, exotique, juteux



- a.
- b.

2. La tasse, l'assiette, propre, cassant



- a.
- b.

On continue.



3. Le céleri, le poivron, calorique, feuillu



a.

b.

4. Le steak, le saumon, cuit, gras



a.

b.

5. La cliente, la serveuse, souriant, fatigué



a.

b.

6. La soupe, la salade, froid, difficile à avaler



a.

b.

On continue.



7. Le spaghetti, le couscous, crémeux, populaire



a.

b.

8. La fraise, la banane, juteux, gros



a.

b.

9. Le tartare, le cari indien, épicé, chaud



a.

b.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 