

Module 4

Ça s'est bien passé Messieurs-Dames?



Hors-d'œuvre

La cuisine en salle

Plat principal

Le plateau de fromages
La carte des desserts
Conclure en légèreté: les fruits

Le client a toujours raison
Présenter l'addition



Garniture

Restauration comique – *L'addition*

Dessert

Les crêpes à la française

Les glaces à l'italienne

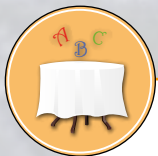


Escapades gourmandes et viticoles

Dans les îles italiennes

Mots en action

À votre service!



Savoir faire

Savoir... Grammaire
Faire... Communication



La cuisine en salle
La carte des desserts
Prendrez-vous un dessert?
Qu'est-ce qui ne va pas?

La caisse enregistreuse iPad
des bars et restaurants
Les autres vins caractéristiques
des îles italiennes



Exercices de révision interactifs

Hors-d'œuvre



La cuisine en salle

Aujourd'hui, au cours du service, le maître d'hôtel va montrer à une nouvelle stagiaire comment préparer des crêpes suzette en salle, devant les clients.

Maître d'hôtel: Matthieu est sorti avec la voiture à fromages pour servir les clients qui ont commandé des assiettes de fromage. Nous, nous allons préparer des crêpes suzette devant les clients de la table trente-cinq. Fais bien attention à toutes les étapes de la préparation.

Justine: D'accord. Le guéridon est prêt, je l'ai préparé à l'office.

Maître d'hôtel: Voyons comment tu l'as préparé.

Justine: J'ai mis le réchaud et la poêle par-dessus, l'assiette avec les crêpes, la pince, le verre avec le cognac, la saupoudreuse pour le sucre et le beurre suzette...

Maître d'hôtel: C'est très bien mais il manque la cuillère pour verser le beurre suzette. Va la prendre, il faut faire très attention à ce qu'il y ait tout. Il n'y a rien de pire que de devoir retourner en cuisine parce qu'il manque un ustensile.

Justine va prendre la cuillère.

Justine: La voilà. J'ai aussi mis des assiettes sur la partie inférieure du guéridon.

Maître d'hôtel: Très bien, suis-moi. Nous allons placer le guéridon devant la table des clients... Messieurs-Dames, vous allez assister à la préparation des crêpes suzette.

Justine: Nous allons les laisser chauffer dans le beurre suzette puis les flamber avec du cognac.

Maître d'hôtel: Regarde bien Justine, je prends délicatement les crêpes avec la pince et je les dépose dans la poêle dans laquelle j'ai laissé fondre le beurre très rapidement. Maintenant nous allons les flamber.

Justine: D'accord, j'augmente la flamme du réchaud alors.

Maître d'hôtel: C'est très bien. Verse rapidement le Cognac dans la poêle... Voilà, maintenant tu vois, j'approche l'extrémité de la poêle du feu et ça s'enflamme.

Justine: Vous faites ça très vite.

Maître d'hôtel: Oui, sinon les vapeurs d'alcool s'évaporent et cela risque de compromettre la préparation. C'est assez délicat. Saupoudre vite de sucre maintenant.

Justine: Voilà. Je peux mettre les crêpes dans les assiettes?

Maître d'hôtel: Oui, vas-y je te laisse faire... Très, très bien. Messieurs-Dames, voici vos crêpes suzette!

De retour en cuisine.

Maître d'hôtel: Tu t'es très bien débrouillée Justine.

Justine: Mais pourquoi le client s'est-il plaint alors?

Maître d'hôtel: Il trouve que l'on ne sent pas assez le cognac, mais ça c'est un problème de goût pas de compétence. Ne t'inquiète pas, je vais lui en préparer d'autres en augmentant la dose de Cognac.



COMPRÉHENSION ORALE

1 Vrai ou faux? Corrige les affirmations qui sont fausses.

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Le maître d'hôtel et Justine vont préparer un dessert en salle. | V | F |
| 2 | Ils préparent le guéridon en salle. | V | F |
| 3 | Ils doivent retourner en salle prendre un ustensile. | V | F |
| 4 | Le maître d'hôtel laisse Justine s'occuper de certaines étapes. | V | F |
| 5 | Ils font flamber les crêpes avec du rhum. | V | F |
| 6 | Il faut être rapide pour faire flamber les crêpes. | V | F |

COMPRÉHENSION ÉCRITE

- Relis le dialogue avec attention et note tous les ustensiles nécessaires à la préparation des crêpes suzette en salle.
- Tu as assisté à la préparation et tu dois rédiger un compte-rendu dans lequel tu dois indiquer toutes les phases de la préparation du dessert, de la mise en place du guéridon au service du dessert.

Plat principal



Le plateau de fromages

En France, il est d’usage de proposer du fromage à la **fin d’un repas**. La France est, derrière l’Italie, le deuxième producteur mondial de fromages. On dit qu’un Français peut manger un fromage différent chaque jour; il existe donc plus de 365 variétés de fromages en France et presque 400 en Italie.

LA CLASSIFICATION DES FROMAGES		
Catégorie	Quelques fromages français	Quelques fromages italiens
Fromages frais	Petits suisses, fromage blanc.	Belpaese, caciotta, mascarpone.
Pâtes molles à croûte fleurie	Camembert, Brie.	Robiola, crescenza, stracchino.
Pâtes pressées cuites	Emmental, gruyère.	Fontina, Montasio, Asiago.
Pâtes pressées non cuites	Cantal, tome.	Bra, Caciocavallo, scamorza, provola.
Pâtes persillées	Roquefort, Bleu de Bresse.	Gorgonzola bianco, Gorgonzola verde.

Pour bien réussir un plateau de fromages il faut proposer des fromages avec des caractéristiques différentes.

- Fromages à base de **différents laits**: vache, chèvre, brebis.
- Fromages **à pâtes différentes**:
 - molle à croûte lavée (Livarot, Munster, etc.);

- molle à croûte fleurie (Camembert, Brie, Robiola et crescenza, etc.);
- pressée et cuite (Gruyère, Emmental, Fontina, Montasio, etc.);
- pressée et crue (Cantal, Reblochon, Bra, Caciocavallo, etc.);
- persillée (Gorgonzola, Roquefort, etc.).

Les fromages peuvent être servis sur un plateau, sur le guéridon ou au chariot; cette dernière méthode permet de proposer un grand choix de fromages. Sur le plateau, les fromages doivent être disposés en cercle, du plus doux au plus fort. Il faut par conséquent prévoir deux couteaux, un pour les doux, l'autre pour les plus forts.

Au cours des banquets, le service est fait à l'assiette et le fromage est souvent accompagné d'autres aliments comme des salades, des épices, du miel, de la confiture, des fruits, etc.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Relis le texte et complète les phrases suivantes.

- 1 Il existe des fromages obtenus à partir de différents
- 2 La Fontina est un fromage
- 3 Comme fromage persillé je peux servir
- 4 On peut servir les fromages disposés sur
- 5 L'ordre de présentation des fromages dépend des
- 6 On accompagne les fromages avec

EXPRESSION ÉCRITE

2 Un peu de fromage? Manges-tu volontiers du fromage et lequel? Quand en manges-tu de préférence: en apéritif, en fin de repas ou entre les repas pour grignoter?

EXPRESSION ORALE

3 Fais une liste de tous les fromages français et italiens que tu connais. Compare ta liste avec celles de tes camarades.



Une goutte de culture

Face aux difficultés auxquelles était confronté le général De Gaulle, au cours de son mandat de Président de la République Française, celui-ci aurait dit «Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromages?».



La carte des desserts



De manière générale le client désire terminer son repas en douceur. C'est pourquoi tous les restaurants proposent une sélection de desserts soit dans le menu du jour soit dans la carte des desserts.

Le dessert constitue la partie finale, mais essentielle d'un repas.

Le terme «dessert» englobe un ensemble de préparations variées:

- les **entremets froids** comme les bavarois, les puddings, les charlottes et les marquises;
- les **entremets chauds** ou **tièdes**, parmi lesquels les beignets, les crêpes, les omelettes et les soufflés;
- les petites et grosses **pièces de pâtisserie** comme par exemple les tartes, les tartelettes, les biscuits, les millefeuilles, les choux, et les petits fours;
- les **entremets glacés** comme les glaces, les sorbets et les parfaits;
- les **fruits** frais et les salades de fruits.

Un certain nombre de pâtes et de crèmes sont à la base de la plupart de ces desserts.

Les **pâtes** les plus fréquemment utilisées sont la pâte brisée, la pâte feuilletée, la pâte à crêpe et la pâte génoise.

Les **crèmes** entrent dans la composition de nombreuses pâtisseries et entremets. Elles peuvent constituer un accompagnement, une garniture ou un dessert à part entière. Les plus courantes sont la crème anglaise, la crème pâtissière, la crème chantilly et la crème au beurre.

La **carte des desserts** (souvent associés aux fromages) est une carte spécifique, c'est-à-dire qui ne propose que la gamme des desserts. On y trouve des tartes, des gâteaux, des mousses, des glaces, des sorbets, des fruits et parfois les fromages. En France les desserts classiques en restauration sont la tarte Tatin, la mousse au chocolat, les glaces et les fondants au chocolat.



COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Réponds aux questions suivantes.

- | | |
|---|---|
| 1 À quel moment du repas sert-on le dessert? | 4 Quels types de crème peut-on trouver dans un entremets? |
| 2 En quoi peut consister le dessert? | 5 Qu'est-ce que la carte des desserts? |
| 3 Quelles pâtes utilise-t-on pour les desserts? | |

LEXIQUE

2 Associe chaque dessert à sa description.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Profiteroles au chocolat | A Gâteau de pâte feuilletée farci avec de la frangipane (crème à base d'amandes) que l'on sert à l'Épiphanie |
| 2 Tiramisu maison | B Petits choux fourrés de crème pâtissière, nappés avec une sauce chaude au chocolat |
| 3 Saint Honoré | C Entremets constitué de couches de mascarpone battu avec des jaunes d'œufs alternées avec des biscuits imbibés de café puis saupoudré de cacao |
| 4 Mousse au chocolat | D Gâteau en pâte brisée ou feuilletée bordé d'une couronne de choux à la crème et garni de crème chantilly |
| 5 Île flottante | E Préparation obtenue avec de la crème, des blancs d'œufs et du chocolat noir ou blanc |
| 6 Galette des rois | F Entremets à base de blancs d'œuf sucrés cuits au bain-marie puis démoulés sur une crème anglaise, et, généralement nappés de caramel |

Conclure en légèreté: les fruits

En France et en Italie, un grand nombre de gâteaux sont préparés avec des fruits. La variété de fruits utilisée dépend de la saison: on trouvera donc des pâtisseries à base de marrons, de kiwis, de raisin et de figues en automne, de fruits secs et d'agrumes en hiver, de pêches, d'abricots et de fruits rouges (framboises, myrtilles et cassis) en été et de fraises et de cerises au printemps.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 À chaque saison, son dessert! Indique en quelles saisons se préparent les desserts suivants.

















- | | |
|---|---|
| 1 Le clafoutis aux cerises | 3 La tarte aux noix |
| 2 Le crumble aux fraises et au chocolat | 4 Les crêpes aux marrons et aux oranges |

2 Devine de quel fruit il s'agit.

- C'est un fruit rouge, petit et rond que l'on mange en été:
- Il peut être blanc ou noir et ses grappes ont de 7 à 20 baies:
- Elle est verte à l'extérieur, rouge à l'intérieur et elle a des pépins noirs. En été, on la croque à pleines dents:
- Elle apporte beaucoup d'énergie et sa peau est très glissante:
- Son arbre porte le même nom que lui, c'est le nom de la couleur de ses feuilles. Mais le fruit est orangé et très sucré:
- Elle est petite, elle a une coque très dure et on l'utilise pour fabriquer le Nutella:

LEXIQUE

- 3 À chaque fruit, sa saison! Complète les blancs en choisissant parmi les mots de la liste: la pêche – la noisette – l'orange – le pamplemousse – le kaki – la nêfle – la fraise – l'abricot.

Printemps			
			
La cerise	1	2	Le melon
Été			
			
L'amande	3	La figue	4
Automne			
			
5	La pomme	6	La grenade
Hiver			
			
La mandarine	La datte	7	8

- 4 Relie chaque nom à son correspondant italien.

1 La framboise	5 La prune	A La mora	E Il ribes rosso
2 La pastèque	6 La poire	B La prugna	F L'amarena
3 La griotte	7 La mûre	C La pera	G Il lampone
4 La groseille	8 Le cassis	D Il ribes nero	H Il cocomero

- 5 Donne des exemples de fruits appartenant aux familles de fruits suivantes.

- Les agrumes:
- Les fruits à noyaux:
- Les fruits à coques:
- Les fruits rouges:
- Les fruits à pépins:

6 Les desserts suivants sont tous à base de fruits. Insère chacun d'eux dans la bonne gamme.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1 Banana split | 4 Gaufre pomme-cannelle |
| 2 Dame blanche | 5 Croustade aux pommes |
| 3 Tartelettes aux fraises | 6 Gaufre à la framboise |

<p>Restaurant La Marmotte Chamonix</p> <p></p> <p>MENU</p> <p></p> <p></p>	<p>NOS DESSERTS</p> <p>NOS TARTES</p> <p>Tarte Tatin Tarte à l'ancienne (pommes, prunes)</p> <p>NOS GAUFRES</p> <p>Gaufre au chocolat et à la crème chantilly Gaufre au sucre</p> <p>NOS GLACES</p> <p>Pêche Melba Café Liégeois</p>
---	--

DÉCOUVERTE

7 Fais une recherche et trouve un dessert traditionnel de ta région pour chacune des saisons.

8 Quelques fruits venus d'ailleurs. Indique le pays d'origine de chacun des fruits suivants.

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 1 L'avocat | 4 La papaye |
| 2 Le fruit de la passion | 5 L'ananas |
| 3 Le litchi | 6 La mangue |

9 Fais une recherche et trouve au moins six gâteaux que l'on prépare en France à l'occasion des fêtes les plus importantes.

EXPRESSION ORALE



- 10** Quels gâteaux prépare-t-on à l'occasion des mêmes fêtes en Italie? Choisis des recettes provenant du Nord, du Centre et du Sud de l'Italie.

EXPRESSION ÉCRITE



- 11** Le directeur du restaurant «La Marmotte» te demande d'enrichir la carte des desserts avec la description de certaines des préparations. Fais une recherche et écris la présentation des desserts suivants.

- 1 Tarte Tatin:
- 2 Croustade aux pommes:
- 3 Gaufre au chocolat et crème chantilly:
- 4 Café liégeois:
- 5 Banana split:

COMMUNICATION



- 12** Tu travailles au restaurant «La Marmotte» de Chamonix. Un groupe de skieurs veut manger un dessert. Relis la carte des desserts de l'exercice 6 et trouve le bon dessert pour chacun d'eux (plusieurs solutions sont possibles.)

- 1 Alain n'aime pas le chocolat, il préfère les fruits:
- 2 Jacques veut goûter une spécialité belge:
- 3 Philippe voudrait une glace aux fruits:
- 4 Pierre aime le goût du café:



Le client a toujours raison

Travailler en salle ne signifie pas seulement être au service de la clientèle mais également comprendre ses goûts et ses besoins ainsi que satisfaire ses désirs.

Savoir faire face de manière professionnelle aux **réclamations** des clients fait partie des compétences que le personnel de salle doit acquérir.



Les **plaintes** peuvent porter sur différents points.

- La qualité du service: la rapidité, le professionnalisme.
- La propreté: de la vaisselle, de la verrerie, du linge et des locaux en général.
- La qualité des plats: la cuisson, la fraîcheur, la température, la quantité, l'assaisonnement.
- L'atmosphère: la température, le bruit, le mouvement, l'espace, les odeurs.
- Les prix et le mode de règlement: trop élevés, différents de ceux annoncés.

Quelques **conseils** pour bien affronter les réclamations:

- restez calme;
- écoutez le client sans lui couper la parole;
- posez des questions afin de cerner le problème;
- présentez vos excuses et ne cherchez pas à vous justifier;
- faites sentir au client qu'il a été compris en reformulant son exigence;
- cherchez une solution en faisant différentes propositions au client;
- prenez congé du client en étant aimable, en remerciant et en le saluant.

Des **formules** pour...

- s'excuser: *Je suis désolé. Je regrette. Je vous prie de m'excuser.*
- comprendre le problème: *Quel est le problème exactement? En quoi puis-je vous aider?*
- proposer une solution: *Je m'en occupe tout de suite. Je vais le chercher immédiatement. Je vais demander au chef. Cela vous convient-il? Cette solution vous va-t-elle?*

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Après avoir lu les informations précédentes, relie chacune des réclamations suivantes à la bonne réplique de manière à former des échanges cohérents.

- | | |
|---|--|
| 1 Monsieur, j'avais demandé un steak à point. | A Je vais voir en cuisine où en est votre commande. |
| 2 Pardon, vous pourriez baisser la musique? | B Je vais immédiatement fermer les fenêtres. |
| 3 Cette soupe est immangeable, elle est trop salée. | C Je vous prie de m'excuser, je vous le change tout de suite. |
| 4 Madame, nous avons froid. | D Je la ramène en cuisine. Désirez-vous autre chose à la place? |
| 5 Ça fait une demi-heure que nous attendons! | E Je vais demander que l'on prolonge la cuisson. |
| 6 Mademoiselle, regardez ce couteau, il est sale. | F Bien sûr, je vais demander au DJ de le faire. |

EXPRESSION ÉCRITE

2 En tant que serveur, imagine que tu dois répondre aux réclamations suivantes.

- 1 Excusez-moi Monsieur, nous sommes cinq; il manque un couvert.
- 2 Monsieur, cette fourchette est sale.
- 3 Ce potage est froid.
- 4 J'avais demandé des pâtes au pistou, pas à la carbonara.
- 5 Ça fait quarante minutes qu'on attend pour une pizza.

3 Dis-le en français.

1 A: Il cliente si lamenta perché ha ordinato un antipasto e invece ha avuto un dessert.

B: Il maître d'hôtel si scusa e gli porta il piatto che ha ordinato.

2 A: Il cliente si lamenta perché ha ordinato un gelato venti minuti prima e non è stato ancora servito.

B: Lo chef de rang si scusa e lo rassicura che il gelato arriverà subito.

3 A: Il cliente fa notare al maître d'hôtel che il piatto non è pulito.

B: Il maître d'hôtel porge le sue scuse e gli dice che lo cambierà immediatamente.

4 A: Il cliente si lamenta perché ha ordinato dell'acqua naturale e invece ha avuto dell'acqua frizzante.

B: Il maître d'hôtel si scusa e gli dice che provvederà a portare un'altra bottiglia d'acqua.

5 A: Il cliente si lamenta perché nella sala l'aria condizionata è troppo alta.

B: Il maître d'hôtel dice che andrà subito ad abbassarla.



Présenter l'addition

L'addition est la **facture** que présente un restaurateur au client en contrepartie des plats et des boissons consommés par ce dernier. L'élaboration de la note est une phase délicate qui demande beaucoup d'attention aussi



La caisse
enregistreuse
iPad des bars
et restaurants

bien au cours du service qu'au moment de la préparation et de la présentation de celle-ci. On distingue quatre phases dans l'élaboration de la note:

- le suivi au cours du repas;
- la rédaction de la note en fin de repas;
- la présentation de la note au client;
- l'encaissement.

Toute inattention de la part des membres de la brigade peut entraîner des imprécisions dans l'élaboration de la note et par conséquent des réclamations qu'il est toujours bon d'éviter.

Les restaurants peuvent accepter **différentes formes de paiement**:

- **en liquide** – le client règle en espèces, il faut alors compter l'argent devant le client pour éviter les erreurs et rendre la monnaie exacte;
- **par chèque bancaire ou postal** – il faut vérifier que la somme écrite en chiffres corresponde bien à celle écrite en toutes lettres et contrôler la signature;
- **par carte de crédit** – il faut présenter le lecteur de carte bancaire au client et le faire signer si nécessaire;
- **par ticket restaurant** – on encaisse le montant du ticket qui peut être complété en espèces.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Vrai ou faux? Corrige les affirmations qui sont fausses.

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Le client doit toujours payer en espèces. | V | F |
| 2 | Le chèque bancaire doit être signé par le client. | V | F |
| 3 | Le restaurant n'accepte jamais les cartes de crédit. | V | F |
| 4 | Le client doit signer le ticket restaurant. | V | F |
| 5 | Le montant du ticket restaurant doit correspondre au montant de l'addition. | V | F |
| 6 | Avec les paiements en espèces, il faut parfois rendre la monnaie. | V | F |

2 Remets les répliques du dialogue suivant dans le bon ordre et indique devant chaque réplique s'il s'agit du maître d'hôtel ou du client qui parle.

- | | |
|---|--|
| A | : Merci beaucoup. Nous espérons avoir le plaisir de vous revoir bientôt. |
| B | : Bien sûr, je vous l'apporte tout de suite Messieurs-Dames. |
| C | : Prendrez-vous un café? |
| D | : Merci mais gardez la monnaie. |
| E | : Voici l'addition. Vous payerez en liquide ou par carte? |
| F | : Non merci. Vous nous apporterez l'addition s'il vous plaît. |
| G | : Messieurs-Dames, voici votre monnaie. |
| H | : En liquide. Voici. |
| I | : Certainement. Au revoir. |

COMMUNICATION

- 3 Au cours de ton stage au restaurant «L'Alouette» de Briançon, un client te demande l'addition et veut payer par carte de crédit mais l'appareil ne marche pas. Imagine le dialogue.
- 4 En été, tu travailles souvent dans un restaurant de ta ville. Des clients francophones ont fini de dîner, ils te demandent l'addition et désirent payer par chèque. Imagine le dialogue avec les clients.



Garniture



Restauration comique – *L'addition*

L'*addition* est un sketch de Muriel Robin, humoriste de *one woman show* française, faisant partie du spectacle *Tout m'énerve!*, représenté à l'Olympia en 1990. **Muriel Robin** est née en 1955, à Montbrison, dans la Loire. Elle fait des études peu brillantes à Saint-Étienne avant de se mettre à vendre des chaussures dans l'un des trois magasins de ses parents. Elle part ensuite pour Paris où elle est reçue première au concours d'entrée du Conservatoire national supérieur d'arts dramatiques de Paris. Elle s'unit à plusieurs troupes de théâtre avant de jouer dans l'émission télévisée française *La classe*, ce qui la fait connaître du grand public. *Tout m'énerve!* est son premier grand spectacle à partir duquel sa **renommée** ne fera que grandir. Elle est aujourd'hui l'une des humoristes françaises les plus connues et appréciées.

L'addition est un monologue dans lequel elle interprète le rôle d'une femme très décidée, mal **embouchée** et très nerveuse qui vient de manger au restaurant avec un groupe de treize collègues de bureau. Ce n'est qu'à travers ses répliques que l'on devine les interventions des autres convives. À la fin du

repas, déjà **excédée** par la soirée, elle propose aux autres convives de **partager** la note en parts égales et de régler rapidement. L'une de ses collègues n'est pas d'accord et veut que chacun ne paye que ce qu'il a consommé. Elle se lance alors, **de mauvaise grâce**, dans un calcul interminable de ce que chacun des convives doit verser. *L'addition* tourne au délire d'autant plus que les autres ne font pas attention à ce qu'elle



Fiche du sketch

Auteur et interprète:

Muriel Robin

Genre: monologue
comique

Spectacle:

Tout m'énerve!

Première représentation:

1990

fait et que le compte n'est jamais bon. Elle est donc obligée de recommencer sans cesse malgré ses tentatives d'être efficace. Quand il semblerait qu'elle soit venue à **bout** de l'addition, elle se rend compte qu'ils ont oublié de compter les boissons. **Hors d'elle**, elle déchire la nappe sur laquelle elle a noté ses calculs avec le stylo et demande au serveur de lui amener une nouvelle nappe mais cette fois-ci «**à petits carreaux et avec une marge**»!

L'addition demeure l'un des sketches les plus représentatifs de l'**humour ironique** et **grinçant** de Muriel Robin. Youtube en propose plusieurs versions plus ou moins récentes.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Relis le texte ci-dessus et réponds aux questions suivantes.

- | | |
|---|--|
| 1 Quelle est la profession de Muriel Robin? | 4 Pourquoi est-elle obligée de faire l'addition? |
| 2 Comment s'appelle le spectacle dont fait partie le sketch «L'addition»? | 5 Pourquoi s'énerve-t-elle de plus en plus au cours du sketch? |
| 3 Quel type de personnage joue-t-elle dans le sketch? | 6 Pourquoi demande-t-elle une nappe avec des petits carreaux et une marge? |

DÉCOUVERTE

2 Voici un extrait du sketch *L'addition* dans lequel Muriel Robin utilise un registre de langage familier qui rajoute au comique de la situation. Après avoir lu le texte réponds aux questions avec l'aide d'un dictionnaire ou d'Internet.

Alors, on partage?

«On partage hein, parce que sinon il y en a pour la nuit. Alors, ça fait... On est 14, si on dit 100 francs, ça fait 1400, euh... le service et tout le patati... [...] Alors ça fait 110 francs par tête... On paye et puis on s'en va, hein? (*Les autres convives protestent*) Ah? Mais... qu'est-ce qu'on fait? Ah! Comme vous voulez, moi ça m'est complètement égal. Qu'est-ce que...? On fait le détail?... Ça va être simple ça encore!... [...] Quelqu'un a un stylo? Non, non et non, je peux pas le faire de tête, c'est-à-dire que je ne m'appelle pas Macintosh moi. (*Elle se passe le doigt sur le front puis elle essaye le stylo sur la nappe*). Ça marche! Parfait! Bon, ben, je tourne comme ça, hein (*De gauche à droite*). Vous me balancez vos plats, hein. Tout le monde est bien là? [...] Jean-Claude, tu es gentil, tu prends la carte et tu me donnes les tarifs au fur et à mesure, comme ça, ça ira plus vite. Alors Nicole, je t'écoute: qu'est-ce que tu as mangé ce soir... Nicole? Poireaux vinaigrette, oui: 28. Après, tournedos: 72, très bien. Après? Dessert? Pas de dessert, tant mieux! 8 et 2 = 10, 7 et 2 = 9 et 1 = 10... 100 francs! On a drôlement bien fait de faire le détail, hein!»

- 1 Comment traduirais-tu l'expression «il y en a pour la nuit» en italien?
- 2 Comment expliques-tu l'expression «faire le détail» en français?
- 3 Comment traduirais-tu l'expression «on a drôlement bien fait de faire le détail» en italien?
- 4 Au début de l'extrait, Muriel Robin propose que chacun des convives paye 110 francs mais les autres ne sont pas d'accord et veulent faire le détail. Combien Nicole doit-elle payer après avoir fait le détail? Pourquoi cela est-il comique?
- 5 Pourquoi Muriel Robin dit-elle qu'elle ne s'appelle pas Macintosh?
- 6 Pourquoi parle-t-elle en francs? Depuis quand n'utilise-t-on plus le franc en France?

COMMUNICATION

3 Tu viens de manger au restaurant avec un ami. Au moment de payer l'addition tu proposes de partager les frais, mais lui n'est pas d'accord. Essayez de vous convaincre mutuellement.

Dessert



Les crêpes à la française

Qui, en flânant dans les rues de France, ne s'est jamais arrêté pour prendre une crêpe au sucre, au nutella ou à la crème de marron? La crêpe représente certainement l'un des **en-cas à emporter** les plus répandus de France. Il s'agit d'une fine couche de pâte à base de farine, d'œufs et de lait, cuite quelques minutes dans une poêle à bords bas ou sur une plaque spécifique, appelée crêpière. Elles peuvent être mangées **nature ou fourrées** avec une grande variété d'ingrédients sucrés ou salés. Les crêpes salées sont le plus



souvent garnies avec du jambon, du fromage, des œufs, de la saucisse et des légumes variés ou avec une combinaison des mêmes ingrédients. Les sucrées les plus classiques sont fourrées avec du sucre, du beurre, du citron, du miel, du nutella, de la confiture ou de la crème de marron. En **Bretagne** et en **Normandie**, qui sont les deux patries de la crêpe, mais chez les puristes également, les crêpes sucrées sont à base de farine de blé alors que les salées, appelées «galettes», sont à base de farine de froment. Ces dernières sont préparées et garnies avec du beurre salé.

Les **crêperies**, véritables restaurants spécialisés dans la préparation des crêpes, sont très fréquentes, en particulier dans les deux régions citées plus haut. Toutefois c'est certainement la vente à emporter qui est la plus fleurissante dans ce domaine. Les crêperies et certains glaciers ou cafés vendent les crêpes à emporter à travers un guichet donnant sur la rue, d'où les clients peuvent commander leurs crêpes sans avoir à pénétrer dans l'établissement. En alternative, ce même type d'établissements, tout comme les vendeurs ambulants, peuvent s'équiper, pour la vente en extérieur, d'un stand muni de tout le matériel nécessaire pour la préparation des crêpes: crêpière électrique ou à gaz, plan de travail, surface de protection en plexiglas, plateau de service, râteau pour étaler la pâte et spatule pour étendre la garniture.

Les glaces à l'italienne



L'Italie détient sans aucun doute la primauté dans le domaine de la production des glaces. Cette primauté est due au fait que la majorité des glaciers proposent des **glaces artisanales** préparées avec des produits frais de première qualité comme le lait, les fruits, le chocolat, la crème, etc.

À côté des parfums traditionnels, les glaciers expérimentent de nouvelles formes et de nouveaux goûts; on trouve alors des glaces alcoolisées, d'autres parfumées à la rose, à la violette, à la lavande, au basilic et même au fromage et au lard. L'**innovation** peut également découler d'une nécessité comme dans le cas des intolérances alimentaires, de plus en plus fréquentes, auxquelles les producteurs de glaces ont dû faire face. En effet les glaces contiennent deux des aliments parmi les plus allergisants: le lait de vache et l'œuf. C'est pourquoi les glaciers proposent aujourd'hui des glaces à base de produits alternatifs tels que le riz, l'huile d'olive, le soja ou encore le lait de chèvre.



La plupart des commerces spécialisés dans la vente de glaces sont des petits locaux dans lesquels la clientèle est séparée de l'employé par une vitrine réfrigérante, dans laquelle sont exposés les bacs contenant les différents parfums. Parallèlement à ces structures traditionnelles, de nouvelles formules de distribution sont en train de s'implanter ou de revenir à la mode comme les glaces «vintage», présentées sur un bâton et distribuées aux coins des rues par des vendeurs munis de chariots bariolés comme autrefois. L'*agrigelateria* est au contraire une formule nouvelle qui représente l'équivalent de l'*agriturismo* dans le domaine des glaces. Le principe est le même: les glaces sont préparées à partir des produits obtenus dans l'entreprise agricole même. D'autres glaciers sont des self-services où le client, en choisissant ses parfums, peut créer sa propre glace.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Relis le texte sur les crêpes et complète les phrases suivantes.

- 1 La pâte à crêpes sucrées est à base de
- 2 La pâte à galettes est à base de
- 3 Les ingrédients les plus courants, utilisés pour farcir les galettes sont
- 4 Les ingrédients les plus courants, utilisés pour fourrer les crêpes sucrées sont
- 5 Les deux régions où l'on prépare traditionnellement les crêpes sont
- 6 Il existe plusieurs formules de vente pour les crêpes qui sont

2 Relis le texte sur les glaces à l'italienne et réponds aux questions suivantes.

- | | |
|--|--|
| 1 Quels sont les ingrédients que l'on utilise pour préparer une bonne glace? | 3 Pourquoi doivent-ils, depuis quelques temps, utiliser de nouveaux ingrédients? |
| 2 Pourquoi les glaciers doivent-ils expérimenter de nouveaux parfums? | 4 Quelles sont les principales formules de vente des glaces? |

LEXIQUE

3 Relis le texte sur les crêpes à emporter et associe chacun des termes suivants à la définition correspondante.

- | | |
|--------------|--|
| 1 Flâner | A Un ustensile à lame plate permettant d'étaler une garniture |
| 2 En-cas | B Se mettre à table |
| 3 Crêpière | C Un snack léger que l'on mange en cas de faim |
| 4 Guichet | D Se promener tranquillement, sans but |
| 5 S'attabler | E Appareil muni d'une plaque chauffante et ronde pour faire cuire les crêpes |
| 6 Spatule | F Un comptoir séparant les employés de la clientèle |

EXPRESSION ÉCRITE

- 4 Tu voudrais ouvrir un stand de crêpes sucrées à emporter, en Italie. Ton objectif est de proposer des garnitures originales s'inspirant de la tradition culinaire italienne. Rédige la carte des crêpes en faisant attention à utiliser des produits autres que ceux qui sont proposés traditionnellement dans les crêperies françaises.

EXPRESSION ORALE

- 5 Tu sors avec un ami et vous décidez de prendre une glace. Imagine le dialogue avec ton glacier préféré.



Escapades gourmandes et viticoles



Dans les îles italiennes

La Sicile et la Sardaigne sont situées au sud de l'Italie et elles partagent des caractéristiques importantes qui ont influencé leur **culture** et leurs **traditions culinaires**. Elles sont baignées par la mer qui leur confère un climat méditerranéen et les zones côtières sont très attractives pour le **tourisme balnéaire**. L'arrière-pays y est montagneux: la chaîne des Madonies et les Monts Nebrodes trônent en Sicile, le Gennargentu en Sardaigne.

Dans les petites plaines situées le long des côtes, fleurissent les cultures d'oliviers, de vigne, de légumes et de fruits qui constituent les éléments de base de la cuisine de ces deux régions.

La **pêche** dans les zones maritimes et l'**élevage** dans l'arrière-pays représentent deux autres ressources essentielles: le poisson et la viande font partie des ingrédients fondamentaux à la base des plats régionaux siciliens et sardes.

Sicile

La vigne a été introduite en Sicile par les Phéniciens. Le climat exceptionnel dont bénéficie cette région permet de cultiver les cépages autochtones à l'origine de vins d'excellence comme le Nero d'Avola, le Grecanico et des vins liquoreux comme le Marsala, le Passito di Pantelleria et le Zibibbo. L'Alcamo Bianco, le Syrah et le Chardonnay sont également réputés.



Nero d'Avola: un vin rouge rubis, au parfum fruité, au goût sec et corsé dégageant des notes de cerise et de prune. Il peut atteindre un degré alcoolique de 15° et se

marie bien avec les viandes rouges, le gibier et les fromages affinés.

Température de service: 18 °C.



Le farsumagru: un rôti de veau farci avec des œufs, du fromage et du jambon.



Alcamo Bianco: un vin de couleur jaune or, aux reflets verdâtres. Son parfum est délicat, floral et fruité et rappelle la poire. Au palais il est sec et chaud et a une teneur en alcool de 13°. Il accompagne les plats à base de pois-

son, les crustacés et les fromages peu affinés.

Température de service: 12-14 °C.



Les pâtes aux sardines: un plat composé de pâtes assaisonnées avec des sardines, des anchois, du safran, des pignons et de la chapelure.



Passito di Pantelleria: produit sur l'île de Pantelleria, il est caractérisé par une couleur jaune or presque ambrée, un parfum distinctif et une saveur douce et chaude. On le boit en apéritif, avec les desserts mais éga-

lement avec les fromages à pâte persillée.

Température de service: 10-12 °C.



Les cannolis: une gourmandise à base de ricotta, de fruits confits, de gouttes de chocolat, de sucre et d'eau de fleur d'oranger.



Sardaigne

Sur cette île, dont le territoire est varié parce qu'il est constitué de montagnes, de collines et de plaines, sont cultivés les cépages classiques comme le Cannonau, le Bovale et le Carignano. Cette région est à l'origine d'un vin DOCG, le Vermentino, et de dix-sept vins IGT.



Vermentino: un vin jaune paille aux éclats brillants, au parfum intense, dominé par des sensations florales évoquant le tilleul ou fruitées rappelant les agrumes, la poire et la pêche. Son arôme est chaud, souple et bien équilibré; sa teneur en alcool varie entre 12° et 13°. Il s'accorde bien avec les fromages de

brebis, les soupes de poisson, le risotto du pêcheur ou encore les spaghettis aux coques.

Température de service: 8-10 °C.



La langouste à la catalane: un plat simple mais savoureux composé de pulpe de langouste mélangée avec des tomates et des oignons rouges.



Cannonau: produit avec les raisins du même cépage, sa robe est rouge rubis intense. Il dégage des parfums floraux de violette ou épicés comme le tabac. Son arôme est chaud, robuste et tannique. Il a une teneur en alcool variant entre 13° et 14°. On le sert avec les fromages de chèvre, le mouton à l'étouffé,

les pâtes et le riz accompagnés de sauces riches et savoureuses.

Température de service: 18-20 °C.



Les malloreddus: des pâtes en forme de petites coquilles, assaisonnées avec une sauce à base de saucisse sarde, de tomates et de pecorino sarde râpé.



Malvasia di Bosa: il a une robe jaune paille aux reflets dorés et ambrés. Au nez il est sec et très caractéristique. Son arôme est chaud et laisse une note finale légèrement amère. Il accompagne les desserts à base de

pâte d'amande, le torrone et les seadas.

Température de service: 8-12 °C.



Les seadas: une sorte de galette préparée avec de la pâte feuilletée farcie avec du fromage puis frite et recouverte de miel.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Choisis la bonne réponse.

1 Le Zibibbo est un vin:

- A rouge rubis
- B liquoreux
- C jaune or

2 Le Vermentino est un vin:

- A DOCG B DOC C IGT

3 Avec des pâtes aux sardines, je propose:

- A de l'Alcamo Bianco
- B du Nero d'Avola
- C du Grecanico

4 Les seadas sont:

- A des pâtes farcies
- B un hors-d'œuvre à base de poisson
- C des galettes sucrées



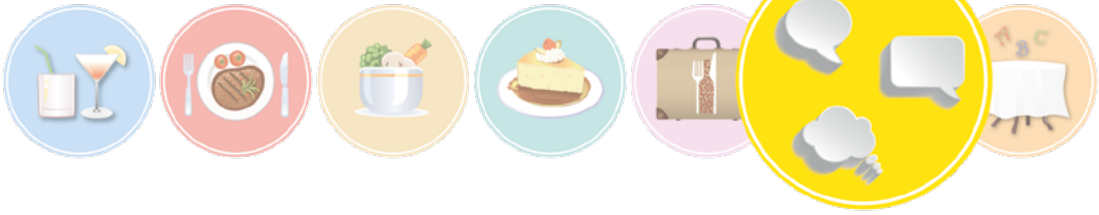
Les autres vins caractéristiques des îles italiennes

COMMUNICATION

2 En été, tu effectues ton stage dans le restaurant «I quattro mamuthones» à Costa Rei, une station balnéaire au sud de la Sardaigne. Des touristes belges désirent goûter des plats sardes à base de poisson. Après avoir fait une recherche, propose-leur un menu typique de mer et les vins qui accompagnent les différents plats.



Mots en action



■ À votre service! ■

1 Écoute le dialogue et complète le texte avec les mots qui manquent.

Prendrez-vous un dessert?

Maître d'hôtel: Vous m'avez appelé Madame?

Cliente: Oui, nous voudrions commander les desserts.

Maître d'hôtel: Avez-vous fait votre 1?

Cliente: Oui, j'aimerais un 2 aux fruits mais j'hésite 3 la tarte aux noix et aux abricots et le clafoutis à l' 4.

Maître d'hôtel: Les deux sont excellents; la tarte aux abricots est une 5 de la maison, le clafoutis est très délicat.

Cliente: Alors je prends la tarte aux noix et aux abricots.

Maître d'hôtel: Et pour monsieur? Je vois qu'il s'est absenté, voulez-vous que je repasse dans un instant?

Cliente: Non, je vais commander pour lui, il veut du fromage de la région et un 6 pour finir.

Maître d'hôtel: Très bien je vous propose du Reblochon, un 7 au lait de vache à pâte pressée, très savoureux.

Cliente: Très bien. Ensuite il prendra un sorbet à la fraise.

Maître d'hôtel: Excellent choix, nous préparons notre sorbet avec des 8 des bois, il est délicieux. Alors pour le moment, je vous apporte de la tarte aux noix et du Reblochon. Je servirai le sorbet à la fraise par la suite.

Cliente: Très bien, merci.

2 Pendant un stage dans un restaurant de ta ville tu dois servir le dessert à un couple de touristes français. Complète le dialogue et joue-le avec un camarade.

C'est une spécialité de la région

Maître d'hôtel: Est-ce que vous désirez un dessert?

Cliente: Oui, que nous propose la maison?

Maître d'hôtel: Nous avons de la panna cotta, de la cassata, de la pastiera, des cannolis, de la crostata d'abricots et de la tarte aux noisettes.

Cliente: Mmm... avec toutes ces gourmandises, ça va être difficile de choisir. Mais... qu'est-ce que c'est la panna cotta?

Maître d'hôtel: La panna cotta est .

Cliente: D'accord. Et j'ai vu la pastiera et la cassata sur la voiture à desserts, mais je ne sais pas de quoi il s'agit.

Maître d'hôtel: La pastiera est ,
tandis que la cassata est .

Cliente: Bon la panna cotta, c'est un peu comme notre blanc-manger, je connais. Je vais prendre la cassata.

Maître d'hôtel: Très bien, une cassata pour madame.

3 Écoute les dialogues et choisis la bonne réponse.

Qu'est-ce qui ne va pas?

- 1

Le client du dialogue A se plaint:

A

de la cuisson de la viande

B

du goût de la viande

C

du retard de sa commande
- 2

La cliente du dialogue B se plaint:

A

de la lenteur du service

B

de la qualité du service

C

du comportement du serveur
- 3

La cliente du dialogue C se plaint:

A

de la cuisson de la viande

B

de la propriété d'un verre

C

de l'absence d'un verre

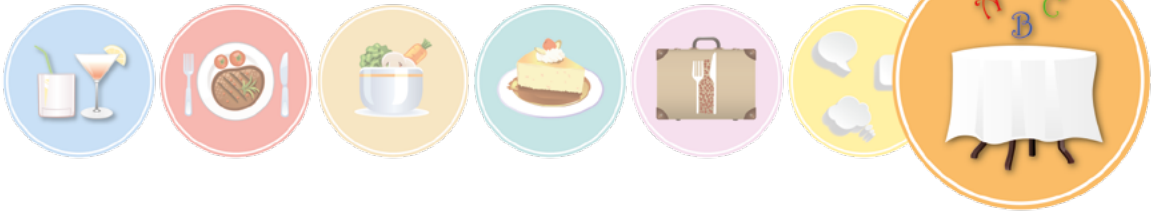
4 Relis tous les dialogues de cette section et écris les phrases qui permettent de réaliser les actions énoncées par le maître d'hôtel et le client.

MAÎTRE D'HÔTEL	
1	Demander au client quel dessert il désire
2	Analyser la carte des desserts
3	Décrire le dessert
4	Demander quel est le problème
5	Proposer une solution
6	Présenter l'addition
7	Indiquer le mode de paiement

CLIENT	
1	Demander la carte des desserts
2	Demander des explications sur un dessert
3	Commander le dessert
4	Faire part d'une réclamation
5	Accepter/refuser la solution
6	Demander l'addition
7	S'informer sur le mode de paiement



Savoir faire

Savoir...
Grammaire

L'ARTICOLO PARTITIVO

L'articolo partitivo indica una parte del tutto, esso si accorda in genere e numero con il nome che accompagna. In italiano l'articolo partitivo può essere omesso, mentre in francese è sempre espresso.

→ *Pour préparer une tarte aux fraises il faut de la pâte sablée, des œufs, du lait, du sucre et des fraises.*

	Singolare	Plurale
Maschile	<i>du / de l'</i>	<i>des</i>
Femminile	<i>de la / de l'</i>	<i>des</i>

Ricorda: in tre casi l'articolo partitivo si trasforma nella preposizione semplice *de* (*d'* davanti a vocale o *h* muta).

- 1 Davanti a un sostantivo preceduto da un aggettivo qualificativo plurale.
→ *Au marché, j'ai acheté de bons fromages.*
- 2 Nelle frasi negative assolute (con *pas, jamais, plus*).
→ *Nous ne buvons pas de cocktails alcoolisés.*
Elle ne veut jamais de crème Chantilly sur sa glace.
Le chef pâtissier ne prépare plus de tartelettes aux fraises en cette saison.
- 3 Dopo gli avverbi di quantità *trop, beaucoup, peu, plus, moins, assez*.
→ *Dans ce crumble il y a trop de beurre.*
Aujourd'hui nous avons beaucoup de fromages de chèvre.
Peu de clients ont choisi ce plat.

L'articolo partitivo è omesso in francese con *sans* e *ni... ni*.

- *Je bois le café sans sucre.*
Pierre ne mange ni glaces ni gâteaux: il n'aime pas le sucré.

1 Complète avec l'article partitif en choisissant parmi: du – de l' – de la – des.

- 1 Elle boit _____ vin et elle mange _____ fromage.
- 2 Vous utilisez _____ pêches pour préparer cette tarte.
- 3 Pour la salade de fruits il faut _____ kiwis, _____ pommes, _____ poires,
_____ bananes, _____ orange, _____ vanille, _____ rhum et
_____ sucre.
- 4 Hier le chef a préparé des pêches melba avec _____ pêches, _____ sucre,
_____ gelée de framboise, _____ vanille, _____ crème chantilly,
_____ amandes effilées et _____ glace à la vanille.
- 5 Ma grand-mère préparait le clafoutis avec _____ cerises ou _____ prunes,
_____ œufs, _____ lait, _____ sucre, _____ beurre, _____ fa-
rine et _____ sucre vanillé.

2 Complète avec l'article partitif ou la préposition simple de.

- 1 André n'utilise jamais beurre en cuisine.
- 2 Pour la farce des cannolis nous utilisons ricotta.
- 3 Il y a trop orange dans cette salade de fruits.
- 4 Ce soir je voudrais préparer crêpes mais je n'ai plus lait.
- 5 Dans ce restaurant nous avons dégusté bons fromages corses.
- 6 Est-ce que vous voulez petits fours ou vous préférez glace?

3 Recettes du monde: note les ingrédients nécessaires pour réaliser les plats suivants.

- 1 Pour faire une cassata il faut
- 2 Pour préparer un plateau de fromages on peut mettre
- 3 Pour une tarte Tatin il faut
- 4 Pour préparer une bonne sachertorte on utilise
- 5 Pour préparer des brownies il faut
- 6 Pour obtenir une bonne fondue savoyarde il faut

4 Maintenant donne deux recettes typiques de ta région en suivant le même schéma.

GLI AVVERBI DI QUANTITÀ

Gli avverbi di quantità indicano una quantità se accompagnano un nome o l'intensità se sono seguiti da un verbo o da un aggettivo.

Gli avverbi di quantità più utilizzati sono:

- *assez* (de/d') = abbastanza
- *beaucoup* (de/d') = molto/a/i/e
- *bien* (du/ de la/ de l'/des) = molto/a/i/e
- *moins* (de/d') = meno
- *peu* (de/d') = poco/a/pochi/e
- *plus* (de/d') = più
- *tant* (de/d') = tanto/a/i/e
- *trop* (de/d') = troppo/a/i/e

Quando **accompagnano un verbo**, è necessario omettere la preposizione *de* e collocarli dopo il verbo se esso è coniugato alla forma semplice o dopo l'ausiliare in una forma composta.

→ *Elles travaillent beaucoup pour satisfaire l'ensemble de leur clientèle.*
J'ai beaucoup travaillé pour préparer ce repas de mariage.

Se **accompagnano un nome** sono seguiti dal partitivo semplice *de* (vedi regola del partitivo).

→ *Elle demande trop d'argent pour ce travail.*
En été nous mangeons plus de glaces.

5 Complète les phrases avec les adverbes de quantité: assez de/d' – beaucoup de/d' – un peu de/d' – plus de/d' – moins de/d'.

- 1 Dans ces desserts nous avons mis _____ sucre: nos clients ont des problèmes de santé.
- 2 Comme il n'y a pas _____ farine de blé j'utilise aussi de la farine de maïs.
- 3 Si tu veux être en forme, consomme _____ légumes et _____ fruits et mange
gâteaux.
- 4 Je suis très nerveux, je ne prendrai _____ café dorénavant.
- 5 Cette tarte est très compliquée, il faut _____ temps pour la réaliser.
- 6 Cette crème est fade on doit ajouter _____ gruyère.

6 Insère l'adverbe de quantité à la bonne place.

- 1 J'ai travaillé à ce projet. (assez)
- 2 Vous avez de la chance de savoir cuisiner. (bien)
- 3 Elle mange toujours, c'est pour cela qu'elle a des problèmes de santé. (trop)
- 4 Il aime danser avec ses amis. (beaucoup)
- 5 Les prix des marchandises ont augmenté cette année. (beaucoup)
- 6 Ces coings sont cuits. (peu)

7 Recettes italiennes: pense à quatre desserts traditionnels italiens et donne les ingrédients nécessaires pour les réaliser en employant les expressions de quantité.

- 1 Pour préparer _____ il faut _____
- 2 Pour préparer _____ il faut _____
- 3 Pour préparer _____ il faut _____
- 4 Pour préparer _____ il faut _____

PROPOSER LES DESSERTS ET FAIRE FACE AUX RÉCLAMATIONS

*Faire...
Communication*

EXPRESSION ORALE

- 1 Tu amènes un ami français dans une pâtisserie très renommée de ta ville. Décris-lui au moins six des produits exposés.
- 2 Tu es en stage dans un restaurant italien à Marseille. Avant de commander leur dessert, des clients demandent des explications sur les desserts italiens typiques. Choisis quatre desserts traditionnels et décris-les.



EXPRESSION ÉCRITE

- 3 Tu travailles dans un restaurant de ta ville renommé pour ses gâteaux. Le directeur te demande de rédiger la carte des desserts contenant la description des préparations en français.
- 4 En tant que maître d'hôtel d'un restaurant renommé de ta région, écris un vadémécum à l'attention des stagiaires, dans lequel tu expliqueras le comportement à avoir face aux réclamations des clients.

