

## Tutorat

Bienvenue ! Le cours commence à **19h50**

## Thème/Menu du jour :

### L'alimentation

Compréhension et Production Orale :


- "La tendance du manger vite et bien"
- "La malbouffe en Amérique latine"

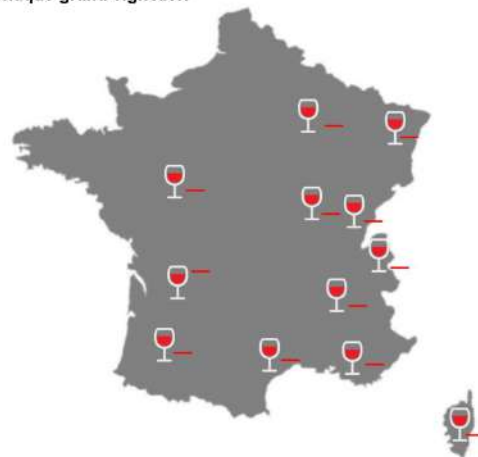
Grammaire :

- Les connecteurs et relations logiques (cause, conséquence, but, opposition, concession, explication)

## Oenologie : décrire un vin

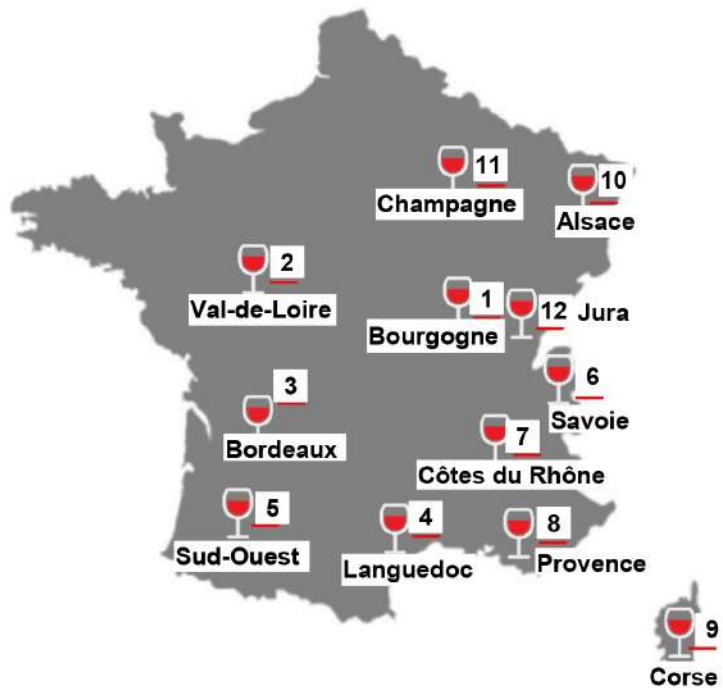
### Activité 1 : Je découvre

 Connaissez-vous les vins de France ? Notez sur la carte le chiffre correspondant à chaque grand vignoble.



1. Bourgogne
2. Val-de-Loire
3. Bordeaux
4. Languedoc
5. Sud-Ouest
6. Savoie
7. Côte du Rhône
8. Provence
9. Corse
10. Alsace
11. Champagne
12. Jura

Activité 1 : Je découvre



Généralement, à quel vin associe-t-on ces plats ?



du rouge

■

■



un apéritif



du rosé

■

■



du poisson



du blanc

■

■



de la viande

**Activité 2 : Je comprends – L'introduction**

Écoutez le début de l'extrait et répondez aux questions.

1. Quand le vin a-t-il été inventé ? plus de 6000 ans avant JC .....
2. Comment les Français se sentent-ils quand ils parlent de vin ? .....  
Ils n'osent pas, ils pensent que c'est réservé aux spécialistes .....
3. Où le reportage est-il enregistré ? chez un caviste .....

## Activité 3 : Je comprends – Première écoute

7

👂 Quelles sont les étapes d'une dégustation de vin ?

Écoutez la suite de l'extrait sonore et remettez les parties dans l'ordre. Numérotez de 1 à 7.



2

La contre-étiquette : des informations sur le millésime et le type de viticulture



6

La dégustation en trois étapes : l'attaque, la persistance et la finale



5

L'odeur, le « nez » du vin



3

La couleur, la « robe » du vin



1

L'étiquette : des informations sur le producteur, la région et les cépages



4

Le « gras », la « jambe » du vin

**Activité 4 : Je comprends – Deuxième écoute**

Qu'apprend-on sur la bouteille de vin ouverte chez le caviste ?

Réécoutez l'extrait et cochez les bonnes informations.

**1. Le nom de la cuvée :**

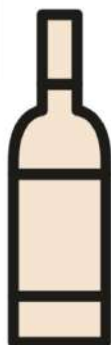
- Bandol
- Blet Tendre
- Château Lafitte

**2. La couleur :**

- rouge
- blanc
- rosé

**3. Le cépage :**

- Chardonnay
- Sauvignon
- Chenin

**4. La technique de viticulture :**

- vin hybride
- vin biologique
- vin biodynamique

**5. La robe :**

- jaune d'or
- doré foncé
- gris clair de lune

**6. Le gras : des marques...**

- colorées
- épaisses
- transparentes

**7. Le nez :**

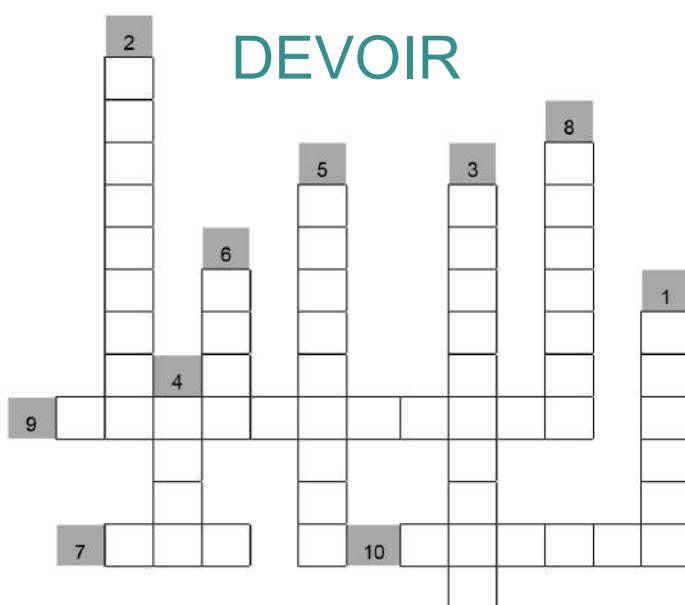
- arômes poire / mûre
- arômes pomme / myrtille
- arômes pêche / prune



### Activité 5 : Je réfléchis – Le vocabulaire de l'œnologie



Lisez les définitions et complétez la grille avec les mots de l'extrait.



1. Variété de raisin : le ...
2. Année du vin : le ...
3. Technique de viticulture : la ...
4. Couleur du vin : la ...
5. Taux de sucre dans le vin : la ...
6. Traces laissées par le vin sur le verre : le ... du vin
7. Première impression laissée en sentant le vin : le ...
8. Première impression laissée en mettant le vin en bouche : l'...
9. Arômes qui restent en bouche : la ...
10. Goût en bouche après avoir avalé le vin : la ...

## Activité 6 : Je m'exprime



À votre tour, faites un jeu de rôle chez un caviste.



### Préparation

**Le client** lit les situations et en choisit une.

**Le caviste** lit les étiquettes des différents vins.



### Jeu de rôles

**Le client** explique au caviste quel type de vin il recherche.

**Le caviste** conseille le client en fonction de ses demandes et explique le vocabulaire du vin.

### Expliquer, définir un mot

Les cépages, **c'est** les variétés de raisins.

Le Chenin, **qui est** un grand cépage...

Le millésime, **ça veut dire** l'année du vin.

La biodynamie, **en fait, c'est** une technique de viticulture.

Les marques sur le verre, **c'est ce qu'on appelle** le gras du vin.

## Oenologie : décrire un vin

### Activité 5 : Je m'exprime

#### Rôle 1 : le client / la cliente

<p><b>Situation 1</b></p> <p>Vous cherchez un vin blanc pour l'apéritif. Vous aimez les vins plutôt sucrés.</p>	<p><b>Situation 2</b></p> <p>Vous cherchez un vin rouge pour accompagner un plateau de fromages. Vous aimez les épices et vous consommez bio.</p>
<p><b>Situation 3</b></p> <p>Vous cherchez un vin rouge pour accompagner un tajine aux pruneaux. Vous aimez les vins légers et fruités.</p>	<p><b>Situation 4</b></p> <p>Vous cherchez un vin blanc pour accompagner un plat de poisson. Vous n'aimez pas les vins sucrés.</p>

**Rôle 2 : le/la caviste**

<p><b>Nom de la cuvée : La Devèze</b>  <b>Type de vin</b> : rouge puissant et charpenté  <b>Région</b> : Côtes du Rhône  <b>Cépages</b> : assemblage Grenache, Syrah, Mourvèdre  <b>Robe</b> : rouge vif  <b>Nez</b> : arômes de fruits rouges et des notes épicées  <b>Viticulture</b> : biologique  <b>Accord</b> : plats familiaux, barbecues, fromages, charcuteries  <b>Prix</b> : 30,50€</p>	<p><b>Nom de la cuvée : La Fleur Mallet</b>  <b>Type de vin</b> : blanc moelleux, sucré  <b>Région</b> : Bordeaux  <b>Cépages</b> : Sémillon, Muscadelle et Sauvignon  <b>Robe</b> : or, dorée  <b>Nez</b> : notes d'orange, de miel et de fruits confits  <b>Accord</b> : apéritifs et desserts  <b>Prix</b> : 25,50€</p>
<p><b>Nom de la cuvée : Domaine de Longueroc</b>  <b>Type de vin</b> : blanc sec  <b>Région</b> : Languedoc  <b>Cépage</b> : Chardonnay  <b>Robe</b> : jaune paille, claire et lumineuse  <b>Nez</b> : arômes floraux et notes beurrées  <b>Accord</b> : crudités, poisson, viande blanche  <b>Prix</b> : 26,90€</p>	<p><b>Nom de la cuvée : Trio</b>  <b>Type de vin</b> : rouge léger et souple  <b>Région</b> : Côtes du Jura  <b>Cépages</b> : assemblage Poulsard, Trousseau, Pinot noir  <b>Robe</b> : rouge framboise  <b>Nez</b> : arômes de pêches et de poires, notes de fruits secs  <b>Viticulture</b> : biologique  <b>Accord</b> : apéritif, charcuteries, plats sucré-salé  <b>Prix</b> : 35,50€</p>

Exemple de dialogue :

Client : Bonjour, je cherche une bouteille de vin blanc pour l'apéritif. Qu'avez-vous à me proposer ?

Vendeur : Bonjour Monsieur. Bien sûr, je peux vous aider. Voulez-vous un vin sec ou plutôt sucré ?

Client : J'aime les vins plutôt sucrés.

Vendeur : D'accord, je vous recommande alors un Riesling. C'est un vin blanc sec avec une touche de sucre résiduel. Cela pourrait vous plaire.

Client : Hmm, je ne suis pas sûr de vouloir un vin sec. Je préfère quelque chose de plus doux.

Vendeur : Très bien. Dans ce cas, je vous recommande un Gewurztraminer. C'est un vin blanc sucré avec des arômes de litchi et de rose. C'est parfait pour l'apéritif.

Client : Ah, ça a l'air bien. Quelle est la région de production ?

Vendeur : Ce Gewurztraminer vient d'Alsace, une région viticole du nord-est de la France. C'est une région connue pour ses vins blancs aromatiques.

Client : Super. Je vais prendre une bouteille de Gewurztraminer alors.

Vendeur : Très bien, je vous apporte ça tout de suite.

Client : Merci beaucoup !

## + Pour aller plus loin

Côté client	Côté caviste
<b>Décrire le type de vin</b>	
Un vin blanc Un vin rouge Un vin rosé	> un vin sec ; demi-sec ; moelleux ; liquoreux > un vin souple ; charpenté ; âpre
<b>Décrire le nez ou le goût d'un vin</b>	
Un vin fruité Un vin épicé Un vin minéral	> des arômes poire/mûre ; framboise ; pêche-poire... > des arômes de thym ; romarin ; cannelle ; réglisse > des arômes qui rappellent la roche ; la pierre ; un vin avec des notes iodées.
<b>Décrire la robe d'un vin</b>	
Un vin rouge Un vin blanc Un vin rosé	> une robe cerise ; rouge vif ; brique, pourpre... > une robe or ; cuivrée ; ambrée ; argentée... > une robe rose pâle ; orangée ; saumon...

Qui réalise cette dégustation à l'aveugle ?

-

Quel est le premier vin ?

-

Aime-t-il le premier vin ?

-

Comment le trouve-t-il ?

-

Par quel arôme décrit-il le nez de ce vin ?

-

Complétez la fiche de ce vin :

Nom de la cuvée : -

Type de vin : -

Région : -

Cépage : -

Robe : -

Nez : -




Accord : -

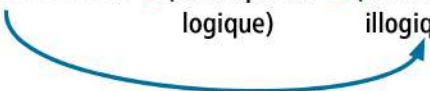
Prix : -



## II. RÈGLE DE GRAMMAIRE

a. Observez l'exercice 2b. et complétez la liste des connecteurs logiques avec ceux qui s'y trouvent.

<p>La cause</p>  <p>A (cause)                      B (événement)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comme / Étant donné que / ..... <b>puisque</b>..... les enfants consomment trop de viande, les cantines vont leur proposer des menus végétariens.</li> <li>• Les cantines vont proposer des menus végétariens <b>car</b> / ..... <b>parce que</b>..... les enfants consomment trop de viande.</li> <li>• Les cantines vont proposer des menus végétariens à <b>cause de</b> la surconsommation de viande chez les enfants.</li> <li>• Les cantines vont proposer des menus végétariens <b>grâce</b> à la nouvelle loi.</li> </ul>
<p>La conséquence</p>  <p>A (événement)                      B (conséquence)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les enfants consomment trop de viande, c'est <b>pourquoi</b> / <b>par conséquent</b> / ..... <b>donc</b>..... / ..... <b>alors</b>..... les cantines vont leur proposer des menus végétariens.</li> </ul>
<p>Le but</p>  <p>ACTION                      OBJECTIF</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les cantines proposent des menus végétariens ..... <b>pour</b>..... / <b>afin de</b> limiter la consommation de viande chez les enfants.</li> <li>• Les cantines proposent des menus végétariens <b>pour que</b> / <b>afin que</b> les enfants mangent moins de viande.</li> </ul> <p>(Attention ! Avec les connecteurs <i>pour que</i> et <i>afin que</i>, on utilise le subjonctif !)</p>

<p>L'opposition</p> <p style="text-align: center;"><b>A ≠ B</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les enfants adorent les sucreries <b>alors que / par contre /</b> ..... <b>mais</b> ..... ils n'aiment pas les légumes.</li> </ul>
<p>La concession</p> <p>A (évènement) B (conséquence logique) C (conséquence illogique)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les sucreries ne sont pas bonnes pour la santé, <b>cependant /</b> ..... <b>pourtant</b> ..... / ..... <b>mais</b> ..... les enfants en mangent souvent.</li> <li><b>Même si</b> les enfants aiment les légumes, ils n'en mangent pas beaucoup.</li> <li>Les enfants ne mangent pas beaucoup de légumes <b>malgré</b> leurs valeurs nutritionnelles.</li> </ul>
<p>L'explication</p> <p style="text-align: center;"><b>A = B</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les cantines proposent des menus végétariens depuis une semaine, <b>autrement dit /</b> ..... <b>c'est-à-dire</b> ..... depuis le 4 novembre.</li> </ul>

### III. EXERCICES

cause

concession

concession

1. Observez les phrases ci-dessous et décidez quelles relations logiques sont introduites par les connecteurs logiques : la cause, la conséquence, le but, l'opposition ou la concession ?

Exemple : **Même si** mon voisin est très aimable, je ne lui fais pas confiance. : **La concession**

a. **Comme** c'est Noël, buvons du champagne ! : **conséquence**

b. **Puisque** tu as faim, tu dois faire une pause. : **conséquence**

c. De plus en plus de touristes utilisent des trottinettes électriques **afin de** découvrir Paris autrement. : **but**

d. Il a neigé toute la nuit, **par conséquent**, la circulation sur les routes peut être difficile. : **conséquence**

e. Le maire a organisé une conférence de presse **pour** présenter la situation financière de la ville. : **but**

f. Je n'ai pas d'amis, **pourtant** je ne me sens pas seul : j'ai un chien. : **concession**

g. Mon frère s'est inscrit à l'université **pour que** notre mère soit satisfaite. : **but**

h. D'accord, je vais préparer le dîner, **par contre**, tu vas faire la vaisselle ! : **opposition**



**2. Complétez le texte à l'aide des connecteurs logiques de la page 2. Parfois, plusieurs réponses sont possibles.**

Depuis quelques années, le végétarisme et le véganisme sont de plus en plus populaires en Europe.  
..... Grâce à ..... de nombreux blogs de cuisine, on peut facilement trouver des recettes simples et appétissantes. Les Français raffolent de cette cuisine à la mode, ..... mais/cependant/ ..... elle ne ressemble pas à la cuisine traditionnelle de l'Hexagone.

..... Comme ..... c'est un sujet complexe, les diététiciens ne sont pas d'accord sur les conséquences de ce régime. Selon certains, ..... parce que/étant donné que ..... les végétariens éliminent un type de produit, ..... c'est à dire ..... les produits d'origine animale, ils ne consomment plus certaines substances nécessaires au bon fonctionnement de leur organisme. En même temps, il y a beaucoup de recherches prouvant que c'est un régime bénéfique pour notre santé. On sait très bien qu'il faut limiter les graisses animales afin d' ..... éviter les maladies cardio-vasculaires.

Il ne faut pas oublier les arguments des écologistes. Les ressources de notre planète sont limitées  
..... donc/par conséquent ..... il faut agir consciemment. Par exemple, ..... à cause ..... de l'élevage intensif des animaux, on gaspille des quantités d'eau inimaginables.

Chaque personne est libre, elle peut ..... donc ..... décider de son alimentation,  
..... mais/cependant ..... il faut se renseigner sur les avantages et les inconvénients du régime choisi.

comparatifs :

adjectif / adverbe :

Je suis ~~plus~~ gentil que toi


Je travaille ~~plus~~ vite que toi.

nom :

J'ai plus d'amis que toi.

verbe

Je travaille plus que toi



## La malbouffe en Amérique latine

Source :  
<https://bit.ly/3AkuB4k>

**COMPRÉHENSION ORALE**  
Regardez la vidéo 2 fois et répondez aux questions.

1. Quelles sont les recommandations de l'Agence nationale de la sécurité alimentaire en France ?
2. Combien de personnes sont en surpoids en Amérique latine ?
3. Qui sont les personnes les plus concernées par ce problème ?
4. Quels sont les 3 pays où le taux de surpoids est le plus élevé en Amérique latine ?
5. Qu'est-ce qui est responsable de ce taux élevé ?
6. Quel est le problème avec les produits frais ?
7. Quelle mesure a été prise par le Mexique pour lutter contre la malbouffe ? Pourquoi ?

**LEXIQUE**

Les légumineuses = plantes que l'on récolte pour consommer les graines (haricots secs, fèves, petits pois), aussi appelées légumes secs.  
 La malbouffe = mauvaise manière de se nourrir avec des aliments de mauvaise qualité.  
 L'urbanisation = phénomène démographique qui représente une tendance à la concentration de la population dans les villes.  
 Bon marché = pas cher, économique.  
 La sous-nutrition = situation de malnutrition pouvant mettre la vie en danger.

**EXPRESSION ORALE**  
Quelles affirmations vous font réagir ?  
Avec lesquelles êtes-vous d'accord ? Lesquelles vous dérangent ?

a. Les médias et la publicité ont rendu la malbouffe populaire.	b. Le combat contre la malbouffe doit commencer dans les écoles.
c. Manger sainement coûte plus cher. Comment est-ce possible ?	d. La plupart des gens ne savent cuisiner que des pâtes et des œufs.
e. Nous n'avons pas le temps de manger donc nous nous nourrissons de plats déjà cuisinés, de sandwiches et de fast-foods.	f. Bien manger, c'est respecter son corps et ses besoins.
g. Tout le monde est capable de cuisiner un plat sain et pas cher.	h. Nous ne savons pas tout ce qu'il y a dans les aliments qu'on achète au supermarché.
i. Manger trop sucré ou trop gras est addictif, comme une drogue.	j. Il vaut mieux cuisiner soi-même.

# DEVOIR