

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

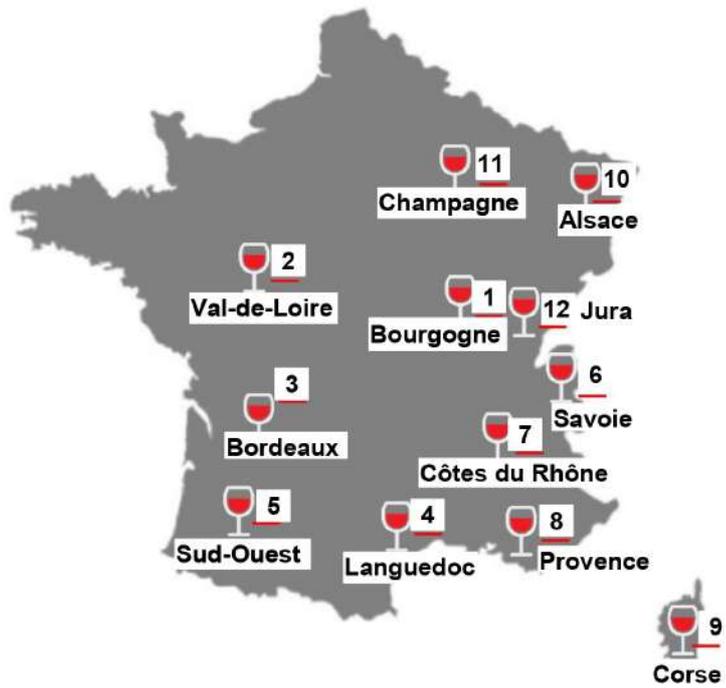
Activité 1 : Je découvre

 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 :

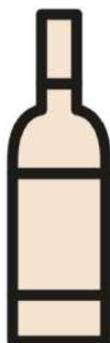
- Bandol
- Blet Tendre
- Château Lafitte

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

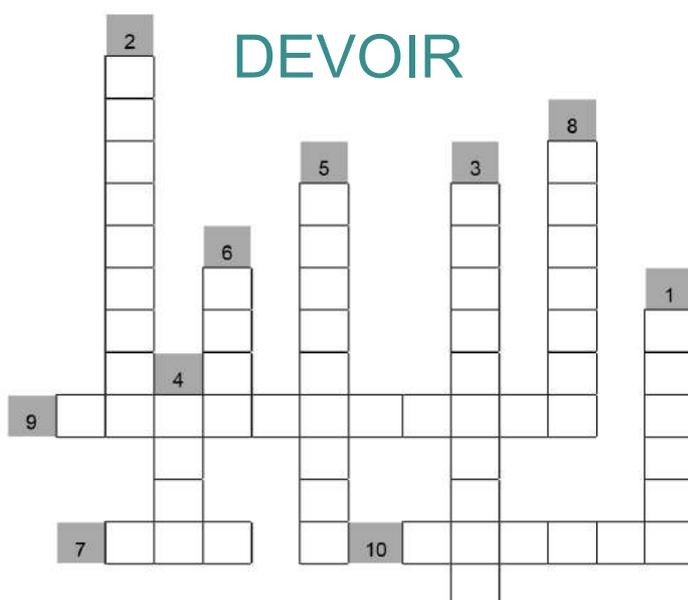
7. Le nez :

- 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>Situation 1</p> <p>Vous cherchez un vin blanc pour l'apéritif. Vous aimez les vins plutôt sucrés.</p>	<p>Situation 2</p> <p>Vous cherchez un vin rouge pour accompagner un plateau de fromages. Vous aimez les épices et vous consommez bio.</p>
<p>Situation 3</p> <p>Vous cherchez un vin rouge pour accompagner un tajine aux pruneaux. Vous aimez les vins légers et fruités.</p>	<p>Situation 4</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>Nom de la cuvée : La Devèze Type de vin : rouge puissant et charpenté Région : Côtes du Rhône Cépages : assemblage Grenache, Syrah, Mourvèdre Robe : rouge vif Nez : arômes de fruits rouges et des notes épicées Viticulture : biologique Accord : plats familiaux, barbecues, fromages, charcuteries Prix : 30,50€</p>	<p>Nom de la cuvée : La Fleur Mallet Type de vin : blanc moelleux, sucré Région : Bordeaux Cépages : Sémillon, Muscadelle et Sauvignon Robe : or, dorée Nez : notes d'orange, de miel et de fruits confits Accord : apéritifs et desserts Prix : 25,50€</p>
<p>Nom de la cuvée : Domaine de Longueroc Type de vin : blanc sec Région : Languedoc Cépage : Chardonnay Robe : jaune paille, claire et lumineuse Nez : arômes floraux et notes beurrées Accord : crudités, poisson, viande blanche Prix : 26,90€</p>	<p>Nom de la cuvée : Trio Type de vin : rouge léger et souple Région : Côtes du Jura Cépages : assemblage Poulsard, Trousseau, Pinot noir Robe : rouge framboise Nez : arômes de pêches et de poires, notes de fruits secs Viticulture : biologique Accord : apéritif, charcuteries, plats sucré-salé Prix : 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
Décrire le type de vin	
Un vin blanc Un vin rouge Un vin rosé	> un vin sec ; demi-sec ; moelleux ; liquoreux > un vin souple ; charpenté ; âpre
Décrire le nez ou le goût d'un vin	
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.
Décrire la robe d'un vin	
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 : -

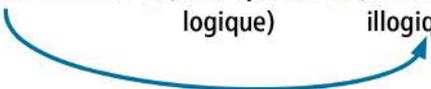
Accord : -

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"> • Comme / Étant donné que / puisque les enfants consomment trop de viande, les cantines vont leur proposer des menus végétariens. • Les cantines vont proposer des menus végétariens car / parce que les enfants consomment trop de viande. • Les cantines vont proposer des menus végétariens à cause de la surconsommation de viande chez les enfants. • Les cantines vont proposer des menus végétariens grâce à la nouvelle loi.
<p>La conséquence</p>  <p>A (événement) B (conséquence)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants consomment trop de viande, c'est pourquoi / par conséquent / donc / alors les cantines vont leur proposer des menus végétariens.
<p>Le but</p>  <p>ACTION OBJECTIF</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les cantines proposent des menus végétariens pour / afin de limiter la consommation de viande chez les enfants. • Les cantines proposent des menus végétariens pour que / afin que les enfants mangent moins de viande. <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;">A ≠ B</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les enfants adorent les sucreries alors que / par contre / mais ils n'aiment pas les légumes.
<p>La concession</p> <p>A (évènement) B (conséquence logique) C (conséquence illogique)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les sucreries ne sont pas bonnes pour la santé, cependant / pourtant / mais les enfants en mangent souvent. Même si les enfants aiment les légumes, ils n'en mangent pas beaucoup. Les enfants ne mangent pas beaucoup de légumes malgré leurs valeurs nutritionnelles.
<p>L'explication</p> <p style="text-align: center;">A = B</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les cantines proposent des menus végétariens depuis une semaine, autrement dit / c'est-à-dire depuis le 4 novembre.

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