



Français pour Sek I et Sek II

Alors demande!

12. La gastronomie

09:27 minutes

- 00:27 Je suis dans la capitale de la gastronomie, Lyon.
- 00:31 Ici, on peut trouver des restaurants qui sont parmi les plus connus au monde.
- 00:37 Mais c'est quoi, la gastronomie? De la nourriture de luxe, un art
- 00:43 ou tout simplement de la bonne bouffe?
- 00:49 -Je peux te poser une question? -Oui.
- 00:52 -Qu'est-ce que c'est, la gastronomie? -C'est super cher et c'est français.
- 01:00 Tout ce qui est produit noble et rare qu'on ne trouve pas partout.
- 01:08 C'est une cuisine raffinée, avec laquelle on transmet de la passion.
- 01:15 Cher et sophistiqué.
- 01:23 Je vais préparer un repas avec Aurore. On va acheter des légumes.
- 01:30 -Qu'est-ce qu'on prend? -On va prendre des carottes,
- 01:35 des pommes de terre, de la salade et les framboises.
- 01:42 -Tu vas préparer ça chez toi. -Oui.
- 01:45 -Et on se voit tout à l'heure. -D'accord.
- 01:54 Vraiment, vraiment, vraiment.
- 01:57 -Pourquoi? -On mange bien et de tout.
- 02:02 On peut manger des choses simples, mais goûteuses,
- 02:06 et des choses plus raffinées et aussi très goûteuses.
- 02:17 La star de la gastronomie française, c'est Paul Bocuse.
- 02:22 Son restaurant à Lyon a trois étoiles dans le guide Michelin.

- 02:27 Voici l'Institut Paul Bocuse.
- 02:31 C'est une école pour ceux qui veulent travailler avec la nourriture de luxe.
- 02:50 -Salut. -Bonjour.
- 02:52 -Qu'est-ce que tu fais? -Je fais la mise en place de la table.
- 02:57 Je pose les assiettes à pain. Avant ça, j'ai mis les assiettes de présentation.
- 03:03 Avec les fourchettes et les couteaux, qu'on a placés à la française:
- 03:09 -la fourchette est retournée. -D'accord. Ça a l'air super précis.
- 03:14 Ah oui ! Tout est mesuré avec un pouce.
- 03:18 On aligne avec... Tout à fait. Voilà. Ici.
- 03:22 -Comme ça? -Un doigt.
- 03:24 Avec des gants pour ne pas laisser de traces.
- 03:28 Assiettes, couteaux, fourchettes, toujours avec des gants.
- 03:33 -C'est quoi, l'essentiel? -Tout aligner.
- 03:37 On imagine une ligne, parallèle avec ma fourchette.
- 03:41 Mon couteau est aligné avec la fourchette.
- 03:44 -À 100 % symétrique. -Tout à fait.
- 04:06: On est dans la cuisine.
- 04:08 Je suis avec Maiwenn, en formation d'art culinaire.
- 04:12 Bonjour.
- 04:13 Pourquoi vouloir travailler dans la gastronomie?
- 04:18 J'aime cuisiner.
- 04:20 C'est un environnement qui me plaît. Il y a du stress et des enjeux.

- 04:25 -Vous aimez ça? -Oui.
- 04:27 Ça change tous les jours. Ce n'est pas répétitif.
- 04:32 Chaque jour est différent.
- 04:35 C'est fait pour tout le monde ou juste pour les riches?
- 04:40 Les restaurants coûtent cher, mais si on veut goûter la gastronomie,
- 04:45 il y a des adresses moins connues qu'on peut aller voir.
- 04:51 On peut découvrir la gastronomie pour un petit budget.
- 05:05 C'est très bon.
- 05:15 -Tu y vas souvent? -Non. C'est cher.
- 05:20 -On ne peut pas y aller tout le temps. -Non. C'est trop cher.
- 05:26 De temps en temps. Pour les anniversaires.
- 05:29 -Tu y vas souvent? -Oui, une fois ou deux par mois.
- 05:35 Avec mon papa.
- 05:39 Je vais revoir Aurore, avec qui j'étais au marché.
- 05:43 Elle a 15 ans et adore cuisiner.
- 05:46 Elle va me montrer la gastronomie qu'on fait à la maison.
- 05:51 -Aurore, quel est le menu du jour? -En entrée, une salade lyonnaise.
- 05:58 Ensuite, plat :poulet au four façon grand-mère
- 06:03 avec ses pommes de terre à la provençale.
- 06:06 Le fromage, très important en France.
- 06:10 Après, un smoothie aux framboises glacé.
- 06:14 -Il y a toujours plusieurs plats? -En France, souvent.
- 06:19 Quand on fait des grands repas, on a toujours un plat et un dessert.

- 06:28 -Tu cuisines souvent à la maison? -J'adore cuisiner, je cuisine souvent.
- 06:35 Non, c'est mon père ou ma mère.
- 06:37 Tu cuisines souvent à la maison?
- 06:40 Oui, j'aime bien ça. Avec mes parents ou mes amis.
- 06:44 Tu peux prendre une gousse d'ail.
- 06:47 Et on frotte avec la gousse tous les côtés du pain, sauf la croûte.
- 06:52 D'accord.
- 06:55 Tu préfères manger ce que tu fais?
- 06:58 Oui, des choses faites maison, bien préparées.
- 07:03 Tu peux prendre un bout de pain et le mettre au fond.
- 07:07 Tout au fond? C'est super bizarre.
- 07:14 Tu as grandi dans la capitale de la gastronomie.
- 07:18 Comment ça t'a influencée?
- 07:20 Mes parents et mes grands-parents cuisinaient beaucoup.
- 07:25 Ils m'ont appris que pour bien vivre, il fallait bien cuisiner.
- 07:30 Pour moi, la gastronomie, c'est des restaurants de luxe.
- 07:34 Beaucoup de gens pensent ça, mais tant que le plat est bien fait,
- 07:40 c'est de la gastronomie.
- 07:42 -C'est bon. -C'est bon?
- 07:44 On va prendre des pincées et en parsemer sur le poulet.
- 07:48 Et on le met bien au centre.
- 07:51 Prends les carottes, je prends les pommes de terre.

Alors demande! – 12. La gastronomie

- 07:58 Quand on cuisine et qu'on veut appeler ça de la gastronomie,
- 08:03 est-ce qu'il y a des choses qu'on ne peut pas faire?
- 08:08 Si on ne fait pas attention,
- 08:10 qu'on prend des ingrédients de mauvaise qualité
- 08:15 ou qu'on laisse brûler un plat, ce n'est plus de la gastronomie.
- 08:19 Il n'y a plus de goût, ce n'est pas beau à regarder.
- 08:24 -Ce n'est plus de la gastronomie. -Je peux mettre du ketchup?
- 08:29 Tu pourrais, mais ça gâche un peu
- 08:33 le côté esthétique, joli, intéressant de la cuisine.
- 08:38 -Parce que c'est chimique. -Je n'en mets pas, alors.
- 08:55 -Donc on goûte? -Oui, c'est parti.
- 08:59 Je vais prendre... Je suis curieux pour le pain.
- 09:07 Il est bon!
- 09:08 C'est clair que la gastronomie ne se trouve pas juste
- 09:13 dans les restaurants de luxe. C'est aussi bien manger à la maison.
- 09:18 Merci d'avoir regardé. Continuez à poser des questions. Ciao.
- 09:24 En fait, c'était à la provençale?