

# Lyon, capitale de la gastronomie

<http://www.bonjourdefrance.com/>

## Tâche

Connaitre les spécialités culinaires d'une région de France

## Objectifs communicatifs

Poser des questions /s'intéresser à la culture de l'autre.

## Objectif culturel

Faire le lien entre un élément du patrimoine et la langue apprise.

Ici, il s'agit de connaître les spécialités du terroir.

Cela permet au professeur de situer les régions de France sur la carte.

De demander aux étudiants quelles spécialités ils connaissent et laquelle ils ont déjà goûtée.

Les étudiants noteront ce qui les a particulièrement surpris ce qui leur a déplu/plu.

---

## Objectif lexical

Les termes spécifiques des ingrédients, les noms des régions

## Niveau : A2

## Pré requis

Les partitifs

## Matériel

Un ordinateur /matériel pour la prise de notes le visuel carte de France

## Temps : 2h

- **Étape 1 : Modalité de travail: le groupe peut s'installer dans la salle multimédia.**

L'enseignant doit fournir les questions suivantes aux étudiants et leur demander de chercher le site à l'adresse ci-dessous:

<http://www.lyon-france.com/Decouvrir-Lyon/Gastronomie/Le-bouchon-lyonnais>

**Questions :**

**Qu'est-ce qu'on servait dans un bouchon typique autrefois**

Réponse : un petit morceau de lard avec un verre de vin

**Est-ce que le bouchon était ouvert le soir ?**

Réponse : on ne faisait pas le soir

**Quel plat était préparé sur le fourneau ?**

Réponse : Le pot au feu

**Quel type de cuisine sert-on dans un vrai bouchon ?**

Réponse : La cuisine de grand-mère

**Quelle est la tendance actuelle en cuisine ?**

Réponse : La nouvelle cuisine

**Quelles spécialités sert-on dans un bouchon ?**

Réponse : la quenelle, le foie de volaille, la blanquette, le poulet au vinaigre

**Citer deux bouchons**

Réponse : Le Jura /Chez Georges

**Est-ce qu'il n'y a que les lyonnais qui mangent dans les bouchons ?**

Réponse : non tous les jours je mets des gens ensemble qui n'ont jamais mangé dans un bouchon.

- **Étape 2**

Reprendre les spécialités. Il est possible de présenter chacune des spécialités  
Tout d'abord les quenelles.

Le professeur demandera aux étudiants de se connecter sur le lien suivant  
La quenelle

<http://gourmandeteconomique.blogspot.fr/2011/12/les-quenelles-lyonnaises.html>

Les étudiants noteront quels sont les ingrédients sur une feuille

317 g de farine  
428ml de lait  
257g de filet de volaille  
6 œufs  
21g de sel  
2g de poivre  
214g de beurre.

On peut demander de replacer l'article indéfini devant les ingrédients

Réponses

de la farine  
du lait  
des filets de volaille  
des œufs  
du sel  
du poivre  
du beurre.

Reprendre les ingrédients et placer l'article défini

De farine/la farine  
De lait/le lait  
Filet de volaille/le filet de volaille  
6œufs /les œufs  
De sel/le sel  
De poivre/le poivre  
De beurre/le beurre

On fera de même avec chacune des recettes

Blanquette de veau  
1,2 kg de veau  
1 petit os de veau  
1 bouquet garni (thym, romarin, persil frais, laurier, grains de poivre)  
2 carottes  
1 oignon  
le jus d'1/2 citron –  
2 cuillères à soupe d'huile  
Replacer l'article indéfini  
Du veau/le veau  
Un bouquet garni/le bouquet garni  
Un jus de citron/le jus de citron  
Une cuillère à soupe d'huile/la cuillère à soupe

### ▪ Etape 3

Chaque étudiant va choisir une spécialité de sa culture.  
Il va inscrire ensuite sur son cahier la liste des ingrédients qui compose la recette.  
Il la cite oralement aux autres étudiants qui vont noter ces ingrédients sur une feuille.

### ▪ Etape 4 :

Production orale  
Cette dernière étape est une évaluation des acquis de l'activité  
Les étudiants pourront décrire une des spécialités présentées par un autre étudiant  
Les étudiants auront au préalable écrit le nom de leur spécialité sur un petit papier  
Le professeur mélange les papiers puis il demande à chaque étudiant d'en tirer un au sort

---

## Questionnaire

Visitez le site : <http://www.lyon-france.com/Decouvrir-Lyon/Gastronomie/Le-bouchon-lyonnais>

Ensuite répondez aux questions :

**Qu'est-ce qu'on servait dans un bouchon typique autrefois**

**Est-ce que le bouchon était ouvert le soir ?**

**Quel plat était préparé sur le fourneau ?**

**Quel type de cuisine sert-on dans un vrai bouchon ?**

**Quelle est la tendance actuelle en cuisine ?**

**Quelles spécialités sert-on dans un bouchon ?**

**Citez deux bouchons**

**Est-ce qu'il n'y a que les lyonnais qui mangent dans les bouchons ?**