



Thématique : **RESTAURATION**

Auteur : **Manon GRIMAUD** (France)

## PRESENTER SON RESTAURANT

---

**Public :** Maître d'hôtel, Chef de rang, Directeur

**Niveau CECR :** B1

**Durée :** 3-4 heures

**Tâches à réaliser :** Communiquer sur son nouvel établissement

## « BIENVENUE DANS NOTRE ETABLISSEMENT ! »

### Étape 1 - DÉCLENCHEUR

#### Activité – Remue-méninges

##### 1) Voici l'histoire du mot "restaurant". Remettez les phrases dans l'ordre.

Le mot "restaurant" vient...

- a. En 1765, un vendeur de bouillon parisien, Monsieur Boulanger commence à proposer des bouillons, mais aussi d'autres plats dont les prix sont fixes, à consommer sur place.
- b. Cependant, à l'époque, selon la loi, les auberges sont autorisées à servir des plats uniques à heure fixe et les traiteurs à vendre des ragoûts. Ceux-ci lancent donc un procès contre Monsieur Boulanger car ils n'aiment pas cette concurrence qu'ils pensent illégale. Pourtant les juges considèrent que ce restaurateur, qui ne vend pas de ragoût, est dans son bon droit.
- c. D'ailleurs, au XVIe siècle, le "restaurant" ne fait pas référence au lieu, mais à un plat spécifique, un bouillon à base de jus de viande concentré, un plat reconstituant et fortifiant. On le recommande surtout aux personnes faibles ou malades.
- d. Après cette affaire, à la fin du XVIIIe siècle, le mot commence à désigner le lieu de vente et non plus ce bouillon reconstituant.
- e. du latin "restaurare" qui signifie « réparer », « rebâtir ». Ce mot latin a, au départ, un sens plutôt médical signifiant « remettre debout », « guérir » avant de signifier « redonner de l'énergie, rétablir la santé par la nourriture ».

... Ainsi, le mot « restaurant », au sens moderne du terme, est né. Ces lieux ont tout de suite eu du succès et de nombreux autres restaurants n'ont pas tardé à ouvrir.

##### 2) Quels différents types de restaurants connaissez-vous?

## Étape 2 – LE CONCEPT DE *CHARTIER*

### Activité 1 – *Chartier*

### Compréhension globale et détaillée

#### 1) Écoutez l'enregistrement et répondez à ces questions.

- a. À votre avis, la personne qui parle au début de l'enregistrement est
- le gérant de l'établissement.
  - le chef cuisinier de l'établissement.
  - un serveur de l'établissement.
- b. *Chartier* est
- un restaurant gastronomique.
  - une table d'hôtes.
  - une brasserie.
- c. Parmi les clients interrogés, il y a
- des étudiants.
  - des ouvriers.
  - des antiquaires.
- d. Au service, il y a
- dix-neuf serveurs pour 330 places.
  - dix-sept serveurs pour 330 places.
  - dix-neuf serveurs pour 360 places.
- e. Quasiment tous les clients commandent
- un œuf.
  - des escargots.
  - une andouillette.
- f. Les gens viennent principalement chez *Chartier*
- pour manger ce qu'ils ne cuisinent plus à la maison.
  - pour rencontrer des gens.
  - pour découvrir la gastronomie française.

#### 2) Écoutez une nouvelle fois l'enregistrement et répondez à ces questions.

Quels mots sont utilisés pour dire :

- Les tarifs sont peu chers :
- Un client fidèle :
- Un serveur :
- Enlever les assiettes des tables :
- Préparer la table pour de nouveaux clients :

#### 3) Selon votre réponse à la question 1 "b", *Chartier* est ".....". Donnez une définition de ce genre d'établissement et ses caractéristiques.

**Complétez le texte avec les mots proposés :** *diverse – décontractée – gourmandes - populaire - pressées – qualité – curieuses - rapide – variées – régionales - raisonnables - ancienne – familière – habitué.*

La clientèle des brasseries est ..... On y recense des personnes de tous âges aux attentes ..... . Cependant, on y retrouve particulièrement :

- Des actifs : ce sont des personnes qui viennent durant leur pause-déjeuner et qui cherchent un bon rapport .....-prix mais surtout un service ..... car elles sont .....
- Des personnes âgées : elles y viennent pour l'ambiance et apprécient l'attitude ..... des serveurs. Elles aiment leur statut d'” .....”.
- Des touristes : ce sont des personnes ..... et ..... de la cuisine française, qui apprécient de pouvoir goûter des spécialités nationales, voire .....

Dans l'ensemble, la clientèle apprécie surtout l'ambiance ....., les prix ....., la cuisine ..... et la décoration .....

## Activité 3 – Lieu populaire, parler populaire

## Repérage

### 1) Le premier homme interrogé dit :

« Nous, on est sur Rouen. Là on est en chantier à Paris. On est tombés sur cette brasserie où on est servis à la bonne franquette, où les choses sont simples... En termes de prix, c'est vachement accessible aussi. On est tombés amoureux de cet endroit. Quand on est venus à Paris, j'ai dit à Guillaume : « On ira chez *Chartier* » et depuis qu'on est venus, il y vient tout le temps. »

- a) À votre avis, que signifie l'expression “à la bonne franquette”?
- b) Par quoi pourriez-vous remplacer l'adverbe familier “vachement”?

### 2) Le deuxième homme interrogé dit :

« Le premier déjeuner, nous étions deux. Chemise blanche et moi. Monsieur est architecte, j'avais un chantier dans le coin. Voilà, premier rendez-vous de chantier ici. Et après, boule de neige ! »

- a) Comment comprenez-vous l'expression “chemise blanche”?
- b) À votre avis, que signifie l'expression “boule de neige”?



### 3) Expliquez l'“esprit cantine” qui définit l'ambiance du lieu selon le gérant?

## Activité 4 – Lieu populaire, parler populaire

## Conceptualisation

Les personnes que vous entendez dans cet extrait parlent un français courant, voire familier. Certaines formes, pourtant incorrectes grammaticalement, sont admises à l'oral.

Grâce aux exemples, remplissez cette boîte à outils :

	<b>Quelques familiarités du français oral</b>
<p><b>Dans l'extrait, on entend :</b>                  « Je me suis pas présentée, je pensais que vous étiez ensemble en fait. »                  « C'est pas grave. »                  « Vous avez pas une table chez Chartier, vous avez une place. »  <b>À l'oral, dans un registre familier, on omet parfois</b> .....</p>	
<p><b>Dans l'extrait, on entend :</b>                  « Faut débarrasser, faut redresser, c'est un véritable ballet et chacun a sa place. »  <b>À l'oral, dans un registre familier, on omet parfois</b> .....</p>	
<p><b>Très souvent, à l'oral, certains « e » disparaissent également de façon aléatoire.</b> Ainsi « je te le dis » peut devenir « j'te le dis », « je t'le dis », « je te l'dis » ou même encore « j'te l'dis ».</p>	
	<b>Le jargon</b>
<p>Dans le jargon, les vins servis en pichet sont parfois appelées « un 25 de Bordeaux/vin rouge/vin blanc/rosé, etc » ou « un 50 de xxxxx ». Cette formulation est familière et surtout entendue dans les restaurants populaires. Elle est à éviter dans certains établissements.</p>	

Avez-vous déjà entendu d'autres expressions familières dans le cadre de votre travail? Lesquelles?

## Activité 5 – Lieu populaire, parler populaire

## Systematisation

Entrenez-vous! Voici quelques phrases en français familier que vous pourriez entendre de vos clients. Trouvez leurs équivalents en français standard.

- Est-ce qu'y a du porc dans c'plat?  
.....
- Ch'ais pas ce que j'veux... T'as choisi toi, chéri?  
.....
- Est-c'que j'pourrais avoir des frites à la place d'la salade ?  
.....
- V'pouvez d'mander au chef si c'est possible?  
.....
- T'as d'jà essayé la sauc'au poivre ici?  
.....
- J'prendrais bien une soupe parc'que j'ai b'soin d'un truc chaud... Fait froid en c'moment, hein ?  
.....

## Étape 3 – Les types de restaurant

### Activité 1 – Un célèbre restaurant

### Rappel et réflexions

#### 1) Observez ces phrases et remplissez la “boîte-à-outils” ci-dessous :

Le “Jules Verne” :

Le *Jules Verne* est un restaurant gastronomique mythique qui propose à ses clients une expérience incroyable; celle de dîner dans le plus emblématique des monuments parisiens, la Tour Eiffel. Cet établissement, dont le célèbre Alain Ducasse est le Chef et gérant, se trouve au deuxième étage de la “Dame de fer” de Paris. La carte que ce grand maître a élaborée est contemporaine. Il y propose de grands classiques de la cuisine française réinterprétés avec modernité qui sont cuisinés avec des produits régionaux. Le *Jules Verne*, à la vue imprenable et au décor élégant, est un lieu où l’on ne vient pas seulement manger, c’est un lieu où l’on vient rêver.



#### Rappel : les pronoms relatifs

##### Il existe quatre pronoms relatifs :

➔ « que » répète .....

Exemple dans le texte : .....

➔ « qui » répète .....

Exemple dans le texte : .....

➔ ..... répète un complément de lieu ou de temps

Exemple dans le texte : .....

➔ ..... répète le complément d’objet direct d’un verbe ou une construction verbale accompagné(e) de la préposition « de »

Exemple dans le texte : .....

**Remarque : on fait l’élision** avec ..... mais pas avec .....

Ce restaurant a du succès -> C’est un restaurant qui a du succès

Alain Ducasse a élaboré ce menu -> C’est le menu qu’Alain Ducasse a élaboré

### Activité 2 – Les pronoms relatifs

### Systematisation

Complétez le texte avec qui/que/dont/où.

Qu’est-ce qu’une brasserie ?

- C’est un restaurant ..... l’on sert des plats populaires, typiques ou encore régionaux.
- Ces restaurants sont des établissements ..... servent des plats bon marché.
- C’est une forme de restauration ..... les Français sont friands.
- C’est une catégorie de restaurants ..... les touristes apprécient car ce sont des endroits ..... sont ou paraissent authentiques à une époque ..... beaucoup de lieux se ressemblent d’un pays à l’autre.
- Elle accueille une clientèle ..... est avant tout populaire et ..... les attentes sont de trouver des plats copieux et savoureux à un prix abordable.

## Activité 3

## Réinvestissement

Il existe différents types de restaurants. Choisissez l'un des concepts dans la liste ci-dessous (celui où vous travaillez actuellement ou celui où vous aimeriez travailler) et décrivez-le en présentant ses caractéristiques et sa clientèle en utilisant les pronoms relatifs comme dans l'exercice précédent. Faites 6 phrases et faites attention à utiliser tous les pronoms relatifs au moins une fois.

**Exemple** : la restauration rapide, le restaurant gastronomique, la sandwicherie, le relais routier, la table d'hôtes, le restoroute, la ferme-auberge, la cafétéria, le restaurant de collectivités, le restaurant bistrannique, les salons de thé, les food truck, les restaurants universitaires, les bars à tapas...

Type d'établissement : .....  
Pourquoi avez-vous choisi de présenter celui-ci? .....

A propos des caractéristiques de ce type de restaurant :

- 1- .....
- 2- .....
- 3- .....
- 4- .....

A propos de la clientèle de ces établissements :

- 5- .....
- 6- .....

## TÂCHE FINALE – ORALE OU ECRITE

### Étape 1 – Préparation

#### Situation :

**Vous ouvrez un restaurant dans votre pays. Afin de faire connaître votre établissement auprès de la clientèle francophone, vous vous occupez de la communication écrite et/ou orale.**

#### Mise en route :

**Par deux, imaginez votre établissement :**

Nom	
Type	Exemple : brasserie, restaurant gastronomique, pizzeria, restaurant traditionnel...
Cuisine	Exemple : traditionnelle, française, étrangère, contemporaine...
Clientèle visée	Exemple : jeunes, actifs, personnes âgées, touristes, gourmets, petits budgets...



## Étape 2 – Réalisation

### Tâche 1 – PRODUCTION ÉCRITE :

**Pour que votre restaurant gagne en visibilité, vous créez une page sur un réseau social. Vous devez remplir la partie « description de votre établissement » sur la page principale du réseau social de votre choix.**

Ce texte, à but promotionnel, doit contenir :

- le nom de l'établissement    - son adresse            - le type d'établissement
- son type de cuisine            - son ambiance et son style.

Cette description doit être brève. (Vous pouvez vous inspirer de la description du restaurant *Jules Verne* étudiée précédemment).

👏 La clientèle visée précisée dans l'étape 1 vous permettra de savoir si vous devez utiliser du langage familier ou du langage standard dans votre description.

### Tâche 2 – PRODUCTION ORALE :

**Pour que votre restaurant gagne en visibilité, vous (et votre collaborateur) acceptez une interview sur une radio locale, dans la rubrique « Où sortir manger ? ». Le/la journaliste vous a envoyé ses questions pour vous avant l'interview. Par deux, préparez vos réponses. Jouez la scène devant le reste de la classe en présentant les réponses en alternance.**

👏 La clientèle visée précisée dans l'étape 1 vous permettra de savoir si vous devez utiliser du langage familier ou du langage standard durant votre interview.

#### QUESTIONS

**Comment s'appelle votre restaurant ? Pourquoi ce nom ? Où est-il situé ?**

**Qu'est-ce qui rend votre lieu si particulier ?** (S'agit-il d'un établissement familial, d'un bâtiment classé au patrimoine, d'un établissement qui fait partie de l'histoire de la ville, etc. Racontez une anecdote sur le lieu ou son nom)

**Quel type de cuisine proposez-vous ? Quelle ambiance règne dans votre établissement ?**

**Quel type de clientèle fréquente votre établissement ?**

*Autre(s) : Rajoutez une ou deux questions si vous le souhaitez*