FICHE ENSEIGNANT

En partenariat avec rfi

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 :**

INSTITUT FRANÇAIS
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

« BIENVENUE DANS NOTRE ETABLISSEMENT ! »

Étape 1 - DÉCLENCHEUR

Activité – Remue-méninges

Dans cette première partie, les apprenants découvrent l'origine du mot "restaurant" en retraçant son histoire. L'idée est de les amener à relever le double sens du mot "restaurer" (réparer un bâtiment, nourrir) et de leur faire découvrir son histoire grâce à la question 2.

1) **Voici l'histoire du mot "restaurant". Remettez les phrases dans l'ordre.** *A faire individuellement, en 15 mn. Correction en groupe.*

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 ».

Corrigé : e – c – a – b – d – 11

...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?

Corrigé : 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 bistronomique, les salons de thé, les food truck, les restaurants universitaires, les bars à tapas...

Étape 2 – LE CONCEPT DE *CHARTIER*

Activité 1 – *Chartier* — *Compréhension globale et détaillée*

Dans cette activité, il s'agit d'exploiter le document sonore et de découvrir une brasserie parisienne mythique, Bouillon Chartier *(souvent appelé "*Chartier*"). Ne leur présentez pas l'endroit et faites-leur lire les questions avant d'écouter le document. Permettez-leur une seconde écoute si nécessaire avant de corriger le QCM de l'exercice 1.*

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

a. À votre avis, la personne qui parle au début de l'enregistrement est
- X 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.
- X une brasserie.

c. Parmi les clients interrogés, il y a
- ☐ des étudiants.
- X des ouvriers.
- ☐ des antiquaires.

d. Au service, il y a
- X 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.
- X des escargots.
- ☐ une andouillette.

f. Les gens viennent principalement chez *Chartier*
- X 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 : **Les prix sont accessibles**
- Un client fidèle : **Un habitué**
- Un serveur : **Un garçon**
- Enlever les assiettes des tables : **Débarrasser**
- Préparer la table pour de nouveaux clients: **Redresser**

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

Il s'agit en restauration d'un lieu plutôt populaire où l'on sert, souvent même en-dehors des heures des repas, des plats simples, copieux et traditionnels à des prix abordables. Une brasserie peut être également le terme utilisé pour désigner le lieu où un brasseur élabore et/où sert de la bière.

INSTITUT FRANÇAIS
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

Activité 2 – La clientèle — Vocabulaire

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 **diverse**. On y recense des personnes de tous âges aux attentes **variées**. Cependant, on y retrouve particulièrement :

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

Dans l'ensemble, la clientèle apprécie surtout l'ambiance **décontractée**, les prix **raisonnables**, la cuisine **populaire** et la décoration **ancienne**.

Activité 3 – Lieu populaire, parler populaire — Repérage

Dans cette activité, il s'agit de relever des mots et expressions familières. À faire en groupe-classe, question par question, en faisant attention à ce que tout le monde participe.

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"?** **Sans faire de manières, simplement.**
b) **Par quoi pourriez-vous remplacer l'adverbe familier "vachement"?** **Très**

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"?** **Un homme de bureau, qui ne se salit pas, ici l'architecte, pour contraster avec les ouvriers en bleu de travail.**
b) **À votre avis, que signifie l'expression "boule de neige"?** **Quelque chose qui entraine des conséquences en chaîne.**

3) Expliquez l'"esprit cantine" qui définit l'ambiance du lieu selon le gérant? **L'ambiance rappelle celle de ces endroits où l'on mange le midi dans les écoles, un lieu simple et souvent bruyant où tout le monde se retrouve pour manger des repas économiques ou populaires. Ici, les cliens doivent même partager les tables avec des gens qu'ils ne connaissent pas, comme à la cantine.**

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.

Quelques familiarités du français oral
Dans l'extrait, on entend : « 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. » **À l'oral, dans une registre familier, on omet parfois le « ne » de la négation.**
Dans l'extrait, on entend : « Faut débarrasser, faut redresser, c'est un véritable ballet et chacun a sa place. » **À l'oral, dans un registre familier, on omet parfois le « il » des verbes impersonnels (ex : « Fait froid », « Y a du soleil », etc.)**
Très souvent, à l'oral, certains « e » disparaissent également de façon aléatoire. 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 ».
Le jargon
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.

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

Activité 5 – Lieu populaire, parler populaire — Systématisation

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

a. Est-ce qu'y a du porc dans c'plat?
.....
b. Ch'ais pas ce que j'veux... T'as choisi toi, chéri?
.....
c. Est-c'que j'pourrais avoir des frites à la place d'la salade ?
.....
d. V'pouvez d'mander au chef si c'est possible?
.....
e. T'as d'jà essayé la sauc'au poivre ici?
.....
f. 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

Cette activité est une révision des pronoms relatifs simples, que les apprenants connaissent a priori déjà. À faire en groupe-classe.

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 **le complément d'objet direct du verbe qui suit**

Exemple dans le texte : « La carte que ce grand maître a élaborée est contemporaine. »

- « qui » répète **le sujet du verbe qui suit**

Exemple dans le texte : « Il y propose de grands classiques […] qui sont cuisinés avec des produits régionaux. »

- **« où »** répète un complément de lieu ou de temps

Exemple dans le texte : « C'est un lieu où l'on vient rêver. »

- **« dont »** répète le complément d'objet direct d'un verbe ou une construction verbale accompagné(e) de la préposition « de »

Exemple dans le texte : « Cet établissement, dont le célèbre Alain Ducasse est le Chef et gérant. »

Remarque : on fait l'élision avec « **que** » mais pas avec « **qui** »
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

INSTITUT FRANÇAIS
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

Activité 2 – Les pronoms relatifs — Systématisation

Individuellement

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

Qu'est-ce qu'une brasserie ?

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

Activité 3 — Réinvestissement

Individuellement, les apprenants choisissent de travailler sur l'un des types de restaurant proposés ci-dessous, ou un autre s'ils le souhaitent. Il peut également s'agir de leur lieu de travail actuel ou de celui dans lequel ils aimeraient travailler. Répartissez les types de restaurants entre les différents groupes de façon à ne pas avoir trop de fois le même type de restaurant.

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 bistronomique, 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

Cette activité permet de réutiliser tout ce qui a été vu précédemment. L'activité se déroule en plusieurs temps : l'invention d'un restaurant, l'écriture de la description de l'établissement et la préparation des réponses aux questions du journaliste, le jeu de rôle devant la classe. (Si aucun document de communication n'existe pour leur restaurant, les étudiants peuvent tout à fait travailler sur le restaurant dans lequel ils travaillent)

Situation :

La tâche finale contient en réalité deux tâches; la première axée sur l'écrit, la deuxième sur l'oral. Celles-ci sont complémentaires mais indépendantes l'une de l'autre. Vous pouvez donc choisir de n'en faire qu'une seule en classe selon si les besoins des apprenants sont davantage écrits ou oraux.

Vous ouvrez un restaurant dans votre pays. Afin de faire connaitre 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

ANNEXES

Transcription - RFI – Le goût du monde « Cuisine populaire, Chez *Chartier* »

YANN HULIN (directeur) : Au tout départ, c'est une cantine d'ouvriers ; des ouvriers qui ont construit le métro, la Tour Eiffel, l'exposition universelle de 1900. On voulait un endroit populaire, accessible à tout le monde, que les gens viennent manger comme chez eux, comme à la cantine, et ce qui fait que les gens venaient tous les jours. Ils avaient leurs places attribuées, leurs serviettes qu'ils laissaient dans les petits casiers qu'on trouvait un petit peu partout. Ils prenaient leurs repas, ils payaient, ils repartaient aussitôt et ils revenaient le lendemain.
CLIENT 1 : Nous, on est sur Rouen. Là on est en chantier à Paris. Quand on est tombés sur cette brasserie où on est servis à la bonne franquette, où les choses sont simples… Après, 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.
YANN HULIN : Ensuite, nous avons deux messieurs qui viennent tous les midis. C'est tous les jours, toute l'année, tout le temps la même table. Ils arrivent à l'ouverture à 11h30. Ensuite, nous avons quelques habitués qui viennent une fois par semaine.
CLIENTE 2 : C'est notre table des habituées du mercredi.
CLIENT 3 : Je fais ma cinquante et unième rentrée des classes.
YANN HULIN: Ah, c'est aujourd'hui ?
CLIENT 5 : Le premier déjeuner, nous étions deux. Chemise blanche et moi. Monsieur est architecte, j'avais un chantier dans le coin.
CLIENT 6 : Voilà, premier rendez-vous de chantier ici. Et après, boule de neige !
CLIENT 7 : On appelle cette table « la table des antiquaires » et nous n'avons pas un seul antiquaire parmi nous.
YANN HULIN : L'esprit cantine aussi, c'est que tout le monde mangeait avec tout le monde. Une table de quatre, c'est quatre personnes qui ne se connaissent pas forcément.
CLIENTE8 : Une andouillette grillée, s'il vous plait.
SERVEUR : Après, pas de vin, Mesdames ?
CLIENTE 8 : Non, un petit kir, ça va.
CLEMENCE DENAVIT (journaliste) : Je me suis pas présentée, je pensais que vous étiez ensemble en fait.
CLIENTE 8 : Non pas du tout.
YANN HULIN : C'est pas grave.
YANN HULIN : Vous avez pas une table chez Chartier, vous avez une place.
SERVEUR : En suggestion pour les desserts, on vous propose le baba au rhum et le chou glace vanille sauce chocolat.
YANN HULIN : Ils ont une gestuelle pour poser les plats, pour porter les plats sur leur bras. Et les dix-neuf garçons sont là pour servir tout le monde. Il y a trois cent trente places, donc ça rentre constamment, ça sort constamment. Les maîtres d'hôtels qui essaient de se frayer un chemin pour installer les gens rapidement. Faut débarrasser, faut redresser et c'est un véritable ballet et chacun a sa place. Ils ont leur périmètre d'action, pour servir les clients et ça se passe très bien.
SERVEUR 1 : Deux avocats, deux œufs, un céleri.
SERVEUR 2 : Un café, un 25 de rouge.
SERVEUR 1 : Une compote de pomme, un pruneau, un café.
YANN HULIN : C'est pratiquement « un client, un escargot ». L'escargot, le foie gras…
SERVEUR 2 : Votre foie gras.
CLIENTE 9 : Merci !
YANN HULIN : Et tout ce qui est classique, en fait. Parce qu'à la maison, vous ne faites plus un pot-au-feu, vous ne faites plus une tête de veau. Donc il faut venir chez Chartier.