

Source RFI	http://www.rfi.fr/emission/20190928-vin-raisons-vignerons-vigne-beaujolais-senegal-clos-baobabs-tajine-poulet
Durée de la séance	1h
Savoir-faire langagier(s)	Descire et recommander un vin à un client
Outils langagiers	Présenter un produit et le mettre en valeur Lexique des caractéristiques d'un vin
Préparation au Diplôme	diplômes de français professionnel DIPLOMAS IN FRENCH FOR PROFESSIONALS Tourisme-Hôtellerie-Restauration B2 Interagir à l'oral – Activité 1

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur ⌚ 5 minutes 🗣️ Production orale 👥 En grand groupe

Montrer/vidéoprojeter les documents iconographiques suivants. Les apprenants interagissent pour faire des hypothèses sur le contenu du document et mobilisent leurs ressources linguistiques autour du thème. Il s'agit de mettre en valeur l'opposition entre « vins naturels » (sans additifs) et « vins conventionnels » (produits en utilisant des additifs chimiques)

Observez les documents suivants. Quel thème allons-nous aborder dans notre séquence ?



https://quel.vin/wp-content/uploads/bih24_vin_nature.jpg



https://www.vinsnaturels.fr/design/visuels/visuel_autoroute.jpg

1

Questions de compréhension globale et détaillée

Conseil : Faire lire les questions au préalable aux apprenants. Cacher la suite du document. Diffuser le son et faire répondre aux questions.

Écoutez le dialogue.

- De quel produit parle-t-on dans cette interview ? **On parle du vin naturel, ou vin naturel.**
- Pour quelles raisons la personne interviewée recommande-t-elle de choisir ce produit ? (au moins 3 raisons) **Il est bio, sans additifs, intéressant, souvent excellent, sa production n'entraîne pas de pollution. C'est un produit authentique. Acheter du vin naturel, c'est soutenir des producteurs qui prennent des risques.**
- Pourquoi peut-on dire que ce produit est sincère ? **Parce que sa composition est très simple, sans additifs, il n'a rien à cacher aux consommateurs.**

Cochez les cases correspondant aux points abordés par Antonin Iommi-Amunategui :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Les prix de vente | <input checked="" type="checkbox"/> Les pays importateurs |
| <input type="checkbox"/> Les grands millésimes | <input type="checkbox"/> Les producteurs réputés |
| <input checked="" type="checkbox"/> Les pays producteurs | <input checked="" type="checkbox"/> Les lieux d'achat et de dégustation |
| <input checked="" type="checkbox"/> L'originalité des produits | <input type="checkbox"/> Les accords entre les plats et les vins |

TRANSCRIPTION :

- Antonin Iommi-Amunategui : Le vin naturel existe depuis 8 000 ans, littéralement, puisque c'est le vin originel, tel qu'on le faisait au départ, et en fait il n'existe pas officiellement, il n'a aucune reconnaissance législative, aucun cahier des charges, comme en ont le vin bio, le vin biodynamique et le vin conventionnel. C'est un vin qui a une définition qui est admise par la majorité des gens qui en font, qui l'aiment, qui le défendent et qui en boivent, qui est de dire que c'est un vin qui est d'abord bio - c'est la base - et qui ensuite n'est pas rectifié, bombardé d'additifs en vinification, à l'exception - possible mais pas du tout souhaitée - de faibles additions de sulfites. Donc en bref, un vin naturel, c'est un vin bio, sans additif ou presque.

-Journaliste : Et du coup il a quel goût, ce vin ?

-Antonin Iommi-Amunategui : Il a mille goûts, c'est ça qui est formidable, on est surpris à chaque bouteille. Et alors ce qui est vraiment intéressant avec le vin naturel c'est que pour être surpris, avec le même vin, du même millésime, du même vigneron, d'une bouteille à l'autre ça peut être différent. Très souvent c'est des belles surprises, des bonnes surprises, on est ravi, d'autres fois c'est des mauvaises surprises et c'est le jeu, c'est le risque qu'on doit courir quand on ouvre une bouteille de vin naturel, c'est la prise de risque minimale quand on sait le mal que se donnent ces vignerons, ces vigneronnes qui encore une fois travaillent sans filet. De temps en temps c'est un peu raté, ok, mais huit fois sur dix c'est très bon, voire exceptionnel et c'est là qu'on se régale.

-Journaliste : La tendance est mondiale à l'égard du vin naturel ?

-Antonin Iommi-Amunategui : C'est même l'essence du vin naturel et ce qui lui permet de tenir parce qu'il y a une demande extrêmement forte à l'étranger. Certains vignerons exportent 80 – 90 % de leur production.

-Journaliste : Où ça par exemple ?

-Antonin Iommi-Amunategui : Au Japon, beaucoup. Les Japonais sont des fans absolus et c'est parmi les premiers à avoir importé le vin naturel français notamment. Les Etats-Unis explosent aussi, les pays d'Europe du Nord, pareil. Ça bouge partout. L'Italie aussi : alors elle importe moins parce qu'elle produit aussi beaucoup de vin naturel. L'Espagne aussi en produit pas mal, donc tous les pays producteurs aujourd'hui font du vin naturel et ça prend, ça prend, ça prend grâce aux restaurants, aux caves...tout ça, ils veulent ces vins-là. Il y a une demande de plus en plus forte donc la demande (sic) ne suit pas, la production ne suit pas du tout et ceux qui sont bien embêtés, c'est ceux qui ne font pas de vin naturel.

-Journaliste : Donc si je suis intelligente, je fais du vin naturel que j'exporte, je réussis économiquement et en plus je fais du bien à ma santé.

-Antonin Iommi-Amunategui : À mon goût, à l'environnement, aux riverains évidemment des vignes parce que passer des pesticides dans les vignes c'est jamais très bon. Et puis c'est aussi quelque chose de la sincérité, c'est des produits qui sont sincères, parce que sur l'étiquette il n'y a rien d'écrit parce qu'il n'y a rien dans la bouteille, contrairement aux autres où il n'y a rien d'écrit alors qu'il y a plein de produits utilisés mais on ne le sait pas. Donc c'est des produits vraiment sincères et authentiques qu'il faut défendre et boire.

2 BOITE À OUTILS

📍 Repérage et conceptualisation ⌚ 25 minutes 📖 Compréhension écrite et orale 🗨️ En binômes et grand groupe

Conseil : Faire écouter l'audio une deuxième fois. Projeter la boîte à outils au tableau, faire compléter par les apprenants en binômes, puis vérifier avec la transcription si besoin. Validation en grand groupe.

Réécoutez le dialogue et complétez la boîte à outils (cf page suivante).



POUR METTRE EN VALEUR LES QUALITÉS D'UN PRODUIT

Présenter de manière expressive

Avec la mise en relief :

- ➔ **C'est ça qui** est formidable.
- ➔ **C'est un vin qui** n'est pas rectifié.
- ➔ **C'est là qu'on** se régale.
- ➔ **Ce qui est vraiment intéressant** avec le vin naturel, **c'est que** + sujet + verbe.

Ex : « *Ce qui est vraiment intéressant avec le vin naturel, c'est qu'on est surpris à chaque bouteille.* »

Avec des adverbes :

- ➔ **Voire, même, vraiment**

Ex : « **C'est très bon, voire exceptionnel.** »

« *C'est même l'essence du vin naturel.* »

« *C'est des produits vraiment sincères et authentiques.* »

Opposer le produit à ses concurrents

Avec des articulateurs logiques :

- ➔ **Contrairement à**
- ➔ **Alors que**

Ex : « *Il n'y a rien d'écrit parce qu'il n'y a rien dans la bouteille, contrairement aux autres.* »

« *Il n'y a rien d'écrit alors qu'il y a plein de produits utilisés.* »

Avec des structures à sens négatif :

- ➔ **C'est un vin qui n'est pas + adjectif**
- ➔ **Sans + substantif**

Présenter une tendance

Pour présenter une tendance, on utilise des formules comme :

- ➔ **La tendance est mondiale.**
- ➔ **Il y a une demande extrêmement forte.**
- ➔ **C'est/ce sont parmi les premiers à avoir** + participe passé
- ➔ **Des verbes : exploser, bouger, prendre**

Ex : « *Il y a une demande extrêmement forte à l'étranger.* »

« **Les Etats-Unis explosent aussi.** »

« *Ça bouge partout.* »

Parler des caractéristiques d'un vin

Pour parler d'un vin, on utilise des termes spécialisés :

- ➔ Un vin naturel sans **additifs** en **vinification** : sans ajout de produits chimiques pendant le processus de transformation du raisin en vin.
- ➔ Un vin avec de faibles additions de **sulfites** : avec peu d'ajouts de composants chimiques destinés à mieux conserver le vin.
- ➔ Un vin du même **millésime**, du même **vigneron** : un vin d'une même année de récolte et d'un même producteur.
- ➔ Le vin **conventionnel** : le vin produit selon des méthodes « classiques » en utilisant les outils et les produits chimiques autorisés par la législation.

3 EXERCICE

🕒 Systématisation 🕒 10 minutes 🗣️ Production orale 🤝 En binômes

Conseil : Imprimez ce document et découpez un jeu d'étiquettes par binôme.

Dans chaque binôme : un serveur/une serveuse et un-e client-e.

Le/la serveur/serveuse pioche 4 étiquettes sans les montrer à son binôme.

Le/la client-e pose des questions auxquelles le binôme répond en intégrant les mots ou expressions tirés au sort.

Exemple :

Le serveur/la serveuse pioche les mots : « additif », « une tendance », « exploser », « se régaler »

- Qu'est-ce que le vin naturel ? - C'est un vin qui est produit sans **additif**, sans produits chimiques.

- Est-ce que vous êtes sûr (e) que ce vin est bon ? - Oui, il est absolument exceptionnel, vous allez **vous régaler** !

- Le vin naturel a beaucoup de succès ? - Oui, la demande a **explosé** récemment. La **tendance** est mondiale !

Vous êtes serveur/serveuse dans un restaurant. Sur la carte, vous proposez des vins conventionnels et des vins naturels. Votre client-e vous pose des questions sur ces vins (définition du vin naturel, différences avec le vin conventionnel, prix, goût, etc.)

Vous vous entraînez à répondre en utilisant les 4 mots tirés au sort. Vous mobilisez spontanément et efficacement tous les mots. Échangez ensuite les rôles.

Bio	Un additif	La vinification	Les sulfites
Un millésime	Un vigneron / une vigneronne	Exceptionnel / exceptionnelle	Rectifié / rectifiée
Se régaler	Contrairement à	Alors que	Une tendance
Une demande	Exploser	Conventionnel / conventionnelle	Mondial / mondiale

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement ⌚ 20 minutes 🗣️ Production orale 🧑 En binôme

Conseil :

Les apprenants sont en binômes : un-e serveur/serveuse et un-e client-e. Chacun découvre les documents : descriptif des vins et/ou menu du jour.

Le/La client-e compose son menu et demande au serveur/à la serveuse des conseils pour bien assortir le vin. Il/elle hésite à choisir un vin naturel.

Le serveur/la serveuse présente les vins disponibles et recommande un choix en fonction du menu. Il/elle cherche à faire connaître les vins naturels et va mettre en valeur les qualités de ces produits.

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Présenter de manière expressive et convaincante			
Opposer un vin à un autre			
Présenter une tendance			
Parler des caractéristiques d'un vin			
Adopter une posture professionnelle avec le client			

5

Dans l'optique de la préparation du DFP B2 Interagir à l'oral – Activité 1, les éléments suivants sont à observer dans les interventions du serveur/de la serveuse :

- *La posture professionnelle (règles de politesse, gestuelle, ton...)*
- *Le respect des étapes essentielles de l'interaction selon le schéma attendu*
- *La présentation des informations indispensables, la capacité à les développer*
- *Le lexique et la syntaxe*
- *La qualité de l'élocution*

En binôme avec votre voisin-e, vous êtes à tour de rôle le serveur/la serveuse ou le/la client-e. Découvrez le menu et le descriptif des vins, jouez la situation, puis échangez les rôles.

CLIENT-E - Situation et tâche :

Vous êtes client(e) dans un restaurant gastronomique. Vous découvrez le menu du jour et les vins proposés.

Vous composez votre menu et demandez des conseils au serveur/à la serveuse pour le choix du vin. Vous ne connaissez pas le vin naturel, vous posez donc des questions à ce sujet.

Interagissez avec le serveur/la serveuse.

SERVEUR/SERVEUSE - Situation et tâche :

Vous êtes serveur/serveuse dans un restaurant gastronomique.

Votre client-e ne sait pas quel vin choisir pour accompagner son menu.

Vous vous appuyez sur le descriptif des vins pour lui donner des conseils.

Vous mettez en valeur les qualités des vins naturels pour encourager votre client-e à les découvrir.

Menu



Entrée

Risotto de riz vénéré et asperges vertes
Mousse de parmesan citronnée et son mijoté de lentilles Beluga aux petits légumes

Plat principal

Filet de daurade, crème à l'estragon et poêlée de quinoa aux épinards
Aiguillettes de canard aux pêches, sauce miel et vinaigre balsamique

Dessert

Panna cotta aux agrumes, sorbet coco, poivre de Timut
Tarte à la mousse chocolat blanc ivoire, crème glacée au chocolat lacté caramel

Vins

Fontenelles Folle Berthe, vin blanc, AOP Saumur (Vin naturel)
Pinot Noir Kalkofen, vin rouge, AOP Alsace (Vin naturel)
Domaine Bordenave Cuvée Harmonie, vin blanc, AOP Jurançon



 <p>https://www.vinibee.com/nos-vins-naturels/domaine-la-folle-berthe-fontenelles/</p>	 <p>https://www.vinibee.com/nos-vins-naturels/pinot-noir-kalkofen/</p>	 <p>https://www.sommelieriedefrance.com/202-vins-en-bouteilles-de-75cl/cuvee-harmonie-domaine-bordenave.html#idTab3_8</p>
<p>Nom : Fontenelles La Folle Berthe (Vin naturel)</p>	<p>Nom : Pinot noir Kalkofen (Vin naturel)</p>	<p>Nom : Domaine Bordenave, Cuvée Harmonie</p>
<p>Cépage : Chenin</p>	<p>Cépage : Pinot noir</p>	<p>Cépage : Gros Manseng</p>
<p>Appellation : AOP Saumur</p>	<p>Appellation : AOP Alsace</p>	<p>Appellation : AOP Jurançon</p>
<p>Couleur : Vin blanc</p>	<p>Couleur : Vin rouge</p>	<p>Couleur : Blanc moelleux</p>
<p>Millésime : 2016</p>	<p>Millésime : 2015</p>	<p>Millésime : 2015</p>
<p>Degrés : 13 %</p>	<p>Degrés : 13,8 %</p>	<p>Degrés : 13 %</p>
<p>Accord : Poissons grillés, poissons en sauce, fruits de mer</p>	<p>Accord : Viandes blanches, viandes rouges, charcuterie</p>	<p>Accord : Foie gras, poissons, fromages, desserts aux fruits, desserts au chocolat</p>
<p>Note aromatique : Minéral, élégant, fin et vif</p>	<p>Note aromatique : Long en bouche, expression profonde et puissante</p>	<p>Note aromatique : Notes de fleurs, fruits frais, sucré et vif en fin de bouche, bel équilibre</p>

7

Exemples d'accords mets-vins à suggérer :

Filet de daurade, crème à l'estragon : Fontenelles / Domaine Bordenave Cuvée Harmonie

Aiguillettes de canard aux pêches : Pinot noir / Domaine Bordenave Cuvée Harmonie

Panna cotta aux agrumes : Domaine Bordenave Cuvée Harmonie

Tarte à la mousse chocolat blanc : Domaine Bordenave Cuvée Harmonie