

Le repas gastronomique des Français

Niveau B1 (Seuil) · Culture et histoire · Durée : 60 minutes · Texte : 291 mots

OBJECTIFS COMMUNICATIFS

- Comprendre un texte sur une pratique culturelle
- Décrire les habitudes alimentaires et les repas de fête

OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Les pronoms en et y
- Le vocabulaire du repas

OBJECTIF CULTUREL

- Le repas gastronomique des Français, inscrit à l'UNESCO en 2010

DESCRIPTEURS CECRL VISÉS

- Lecture B1 : peut comprendre la description d'événements et de pratiques dans un texte clair.
- Interaction orale B1 : peut échanger sur des sujets familiers et comparer des habitudes.
- Production écrite B1 : peut décrire un événement réel en détail.

Déroulé de la séance (60 min)

5 min	Échauffement	Questions; vocabulaire spontané des repas.
10 min	Lecture	Lecture; faire reconstituer au tableau l'ordre du repas.
10 min	Compréhension	Questions 1 à 6.
5 min	Vocabulaire	Classer les mots : avant / pendant / après le repas.
15 min	Grammaire	Repérage, tableau, exercices.
10 min	Production orale	Groupes de 3 ou 4; restitution des comparaisons.
5 min	Production écrite	Consigne et critères.

Corrigés

4. Compréhension

1. **b)** Une pratique sociale : le repas gastronomique.
2. **Faux** – §2 : il commence par un apéritif et se termine par un digestif.
3. **Vrai** – §2 : entrée, poisson ou viande avec légumes, fromage, dessert.
4. **b)** fait partie du plaisir.
5. Par exemple : la qualité et l'origine des produits, l'accord entre les plats et les vins, la belle vaisselle, la décoration de la table, la conversation.
6. Parce qu'on mange de plus en plus vite et que les repas de fête deviennent plus simples.

5. Grammaire – exercice 1

1. Oui, j'en reprends.
2. Oui, nous y allons.
3. Oui, il en parle souvent.
4. Oui, j'y pense.
5. Oui, ils en ont trois.

5. Grammaire – exercice 2

1. Nous y restons jusqu'à minuit.
2. Je n'en ai pas besoin.
3. Elle va en servir.
4. Mes parents y tiennent beaucoup.

6–7. Productions

Réponses libres. Évaluer avec les critères de la fiche élève : décrire le menu dans l'ordre ; utiliser en et y au moins une fois chacun ; raconter au passé ; respecter la longueur demandée.

Différenciation et prolongements

- A2+ : travailler uniquement « en » avec les quantités (exercice 1, items 1, 3, 5).
- B1+ : ajouter la double pronominalisation (Il y en a ; Je lui en donne).

Note culturelle

L'inscription de 2010 a été la première d'une pratique gastronomique nationale sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel. Le texte de l'UNESCO insiste sur la dimension sociale (rassembler, célébrer) plus que sur la haute cuisine. Le terme « immatériel » est un bon point d'appui pour expliquer la différence avec un monument.

Faits vérifiés et sources

FAIT UTILISÉ DANS LE TEXTE	SOURCE
Inscription du « repas gastronomique des Français » en 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel ; schéma : apéritif, au moins quatre plats (entrée, poisson et/ou viande avec légumes, fromage, dessert), digestif ; importance des produits, de l'accord mets-vins et de la table.	UNESCO, Patrimoine culturel immatériel, fiche 00437 https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437

Sources consultées en octobre 2026. Le texte élève est une rédaction originale de Le Fil FLE : il ne reprend aucun article de presse.

Rappel du texte élève

À table ! Un repas classé au patrimoine mondial

Depuis 2010, une habitude bien française figure sur une liste prestigieuse de l'UNESCO. Il ne s'agit pas d'un plat, mais d'une manière de partager.

§1. En novembre 2010, l'UNESCO a inscrit « le repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce n'est pas la cuisine française elle-même qui a été distinguée, mais une pratique sociale : la manière de partager un bon repas pour célébrer un moment important de la vie.

§2. Selon le texte de l'UNESCO, ce repas suit un schéma précis. Il commence par un apéritif et se termine par un digestif. Entre les deux, on sert au moins quatre plats : une entrée, du poisson ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Ce schéma n'est pas une obligation, mais un modèle que beaucoup de familles connaissent bien.

§3. Le choix des produits est essentiel : on préfère des produits de qualité, souvent locaux, et on en parle beaucoup avant et pendant le repas. On accorde aussi de l'importance à l'accord entre les plats et les vins, à la belle vaisselle et à la décoration de la table.

§4. Ce repas est l'occasion de se retrouver pour un anniversaire, un mariage ou une fête de famille. Souvent, chacun apporte quelque chose : un plat, une bouteille, un dessert fait maison. On y passe souvent plusieurs heures. La conversation fait partie du plaisir : on parle de ce qu'on mange, bien sûr, mais aussi de tout le reste !

§5. Pour beaucoup de Français, cette inscription est une fierté. D'autres se demandent si ce modèle existe encore, car on mange de plus en plus vite et les repas de fête deviennent plus simples. Les jeunes générations inventent aussi de nouvelles façons de partager un repas, plus courtes et plus décontractées. Pourtant, le dimanche ou pour les grandes occasions, la tradition résiste : les Français y tiennent !