

MAINS ET MERVEILLES

« Chef cuisinier »

Thème

Restauration / Gastronomie

Publics et niveaux : FOS, A2 et B1

Cette fiche s'adresse aussi bien à un public d'étudiants que d'adultes ou de professionnels dans le cadre de cours de français à objectifs spécifiques. Les exercices proposés peuvent également s'inscrire dans un cours de français général ou comme activités en auto-apprentissage.

Le niveau seuil requis sur la nomenclature du Cadre Européen Commun de Référence (CECR) est le niveau A2-B1.

Concept

"Mains et merveilles" est une série documentaire qui décline 60 portraits d'artisans (5 minutes chacun) que l'on pourrait qualifier d'artistes : métiers de la musique, des matières rares, du spectacle, du feu, de la restauration, des arts de la table, du cuir, de l'ameublement et de la maison, des arts du bâtiment, des arts mécaniques, de la culture, de la mode... Autant de métiers que l'on croyait oubliés et qui renaissent sous nos yeux grâce à des techniques de fabrication traditionnelle.

Objectifs

- communicatifs : découvrir le métier de cuisinier-restaurateur
- linguistiques : acquérir et enrichir le lexique spécialisé du métier de la cuisine et de la restauration, parler des produits
- culturels : découvrir un cuisinier-restaurateur de renom, l'art de la table dans un grand restaurant, l'art de la table français. Connaître les récompenses *qualité* dans la restauration : étoiles, guides

Sommaire

1. Fiche étudiant – Travail en autonomie
2. Fiche étudiant – Corrigé des exercices
3. Fiche enseignant – Travail en classe
4. Transcription

FICHE ETUDIANT TRAVAIL EN AUTONOMIE

Activités

Vous pouvez, si besoin, utiliser notre dictionnaire en ligne

Sommaire de la première partie : travail sans le son

- Entrée dans le thème : Des images et des mots
- La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?
- L'aspect technique : L'art de la table et de la bonne cuisine

Sommaire de la seconde partie : travail avec le son

- La personne interviewée, son histoire, sa formation
- L'aspect technique : Le métier de cuisinier
- La passion du métier : Le plaisir d'élaborer un plat

I / PREMIERE PARTIE : Appréhension du document / travail sans le son

Exercice I / 1

Entrée dans le thème : Des images et des mots

1. Regardez la toute 1re image sans le son. Repérez et cochez parmi les éléments suivants ceux que vous voyez à l'écran

Une cuillère	Des verres
Une fourchette	Un couteau
Une nappe	Une pince à crustacés
Une louche	Une carafe
Un saladier	Une soupière
Une serviette	Une bouteille

1. Regardez le reportage pendant 1 minute. Dans quel ordre apparaissent les images suivantes ? (tenez compte de la 1re apparition à l'écran)

	Une bourriche de coquilles Saint-Jacques
	Un serveur apporte une assiette
	Une feuille de salade et des truffes
	Une table dressée
	Un homme parle
	Une botte d'artichauts poivrade
	Une assiette d'oursins
	Deux visages de cuisiniers
	Un met sur une assiette
	Un verre de vin rouge

Exercice I / 2

La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?

Cochez la bonne réponse pour dire ce qui l'image vous permet de comprendre

- | | |
|---|--|
| 1) La personne interviewée est | a) serveur de restaurant
b) cuisinier
c) client |
| 2) Cette personne travaille | a) dans une cantine
b) un restaurant haut de gamme
c) un bistrot |
| 3) Le client est assis | a) sur une chaise
b) dans un fauteuil
c) sur une banquette |
| 4) La personne interviewée travaille | a) seule
b) avec des collaborateurs
c) avec son épouse |
| 5) Pour travailler, ces personnes portent | a) une toque
b) une veste
c) des gants |
| 6) Le client de la 1re image mange | a) une viande
b) des fruits de mer
c) un dessert |

Exercice I / 3

L'aspect technique : L'art de la table et de la bonne cuisine

Les questions de cet exercice ne portent que sur l'image mais vous pouvez, si vous le souhaitez, les faire après avoir travaillé avec le son afin de vous familiariser avec le champ lexical du thème.

1 – L'art de la table dans ce restaurant

Observez la toute 1re image et cochez la bonne réponse

1) La fourchette est placée à gauche de l'assiette

- Vrai Faux

2) Les couverts sont en plastique

- Vrai Faux

3) Chaque client a deux verres

- Vrai Faux

4) La serviette est pliée dans le verre

- Vrai Faux

5) Les assiettes sont en porcelaine blanche unie

- Vrai Faux

6) La table est recouverte d'une nappe

- Vrai Faux

2 – L'art de la cuisine dans ce restaurant

Visionnez l'ensemble du reportage et cochez la bonne réponse

1) La personne interviewée utilise des produits frais

- Vrai Faux

2) Les coquilles Saint-Jacques sont achetées surgelées

- Vrai Faux

3) Les truffes sont en conserve

- Vrai Faux

4) Les plats sont présentés de façon raffinée

- Vrai Faux

5) La mallette de la personne interviewée contient des couverts

- Vrai Faux

II / DEUXIEME PARTIE : Compréhension du document avec le son

Exercice II / 1

La personne interviewée, son histoire, sa formation

Écoutez les propos de la personne interviewée et cochez la bonne réponse

- 1) La personne interviewée s'appelle
a) Guy Marnin
b) Guy Martin
c) Gilles Marlin
- 2) Il est
a) uniquement cuisinier
b) uniquement restaurateur
c) cuisinier et restaurateur
- 3) Il exerce sa profession depuis
a) 1976
b) 1973
c) 1967
- 4) La personne interviewée
a) a une formation de cuisinier
b) a une formation de gestionnaire
c) n'a pas suivi de formation
- 5) Il a commencé en tant que
a) pizzaiolo
b) pâtissier
c) plongeur
- 6) Il a pris son poste au Grand Véfour en
a) 1980
b) 1991
c) 1971
- 7) A 14-15 ans, il découvre
a) Manet
b) Man Ray
c) Monet

Exercice II / 2

L'aspect technique : Le métier de cuisinier

1 – Écoutez attentivement les propos de Guy Martin et répondez aux questions suivantes

- 1) D'après Guy Martin, quelles sont les deux composantes du métier de cuisinier ?
- 2) Que faut-il faire des bases classiques ?
- 3) À part le choix des meilleurs produits, quel est le rôle du cuisinier ?

- 4) Pour avoir des produits exceptionnels, à qui s'adresse-t-il ?
- 5) Qu'y a-t-il sur ou derrière chaque produit ?
- 6) Que fait-il après avoir calé le plat ?
- 7) Que se passe-t-il quand tous les collaborateurs ont goûté le plat ?
- 8) Guy Martin distingue deux sortes de pâtisseries. Lesquelles ?
- 9) Qu'est-ce qui distingue la pâtisserie servie dans son restaurant de celle que chacun peut manger chez soi ?
- 10) Quel type d'ingrédients permet de réaliser des glaces sophistiquées ?

2 – Les ingrédients utilisés par Guy Martin : reliez le mot à sa définition

<ol style="list-style-type: none">5. Le petit pois6. La Coquille Saint-Jacques7. La truffe8. Le marron9. La châtaigne10. Le safran	<ol style="list-style-type: none">a. épice vendue sous forme de poudre orangéeb. fruit comestible du châtaigner cultivéc. champignon très recherché pour sa saveurd. mollusque dont la coquille est en forme d'éventail et canneléee. variété de châtaigne ayant une forte saveurf. petit légume rond et vert
---	--

3 – La manière couper : reliez le mot à sa définition

Couper en :

<ol style="list-style-type: none">1. Dés2. Lamelles3. Tranches4. Rondelles	<ol style="list-style-type: none">a. en petites tranches rondesb. en petits morceaux cubiquesc. en morceaux assez minces coupés sur toute la largeurd. en très fines tranches détachées
---	--

4 – Ce que le cuisinier peut faire à l'aide d'un couteau : reliez le mot à sa définition

1. Émincer	a. séparer les différents morceaux d'une grosse pièce de boucherie
2. Hacher	b. réduire en petits morceaux
3. Dépecer	c. couper en tranches fines
4. Trancher	d. séparer d'une manière nette

Exercice II / 3

La passion du métier : Le plaisir d'élaborer un plat

1. Sur l'ensemble du reportage, Guy Martin fait référence à la peinture et au métier de peintre pour évoquer sa passion. Écoutez ses propos et répondez aux questions suivantes

- 1) A quoi la peinture l'aide-t-elle ?
- 2) De quoi a-t-il besoin ?
- 3) Que lui apportent les expositions de peinture ?
- 4) Que fait-il à la suite de ces visites ?
- 5) D'après lui, quelle est la principale différence entre le peintre et le cuisinier ?
- 6) De quel ordre est le souvenir ?
- 7) Combien de temps ce souvenir peut-il rester ?

2. Guy Martin parle de la truffe avec passion. Écoutez ses propos et identifiez les mots manquants

« Ce qui est extraordinaire, c'est du pain juste, un petit peu d'....., des de truffe, quelques points de à comme ça.
La truffe, ça a un goût ; quand elle arrive dans le restaurant, si notre fournisseur arrive pendant le service, il y a un dans la salle, tout le monde la truffe, tous les clients sentent cette truffe avec cette, ces bien propres, bien à elle. Ce sont des moments »

[Retour au sommaire](#)

FICHE ETUDIANT CORRIGE DES EXERCICES

I / PREMIERE PARTIE : Appréhension du document / travail sans le son

Exercice I / 1

Entrée dans le thème : Des images et des mots

1. Regardez la toute 1re image sans le son. Repérez et cochez parmi les éléments suivants ceux que vous voyez à l'écran

Une cuillère ✓	Des verres ✓
Une fourchette ✓	Un couteau ✓
Une nappe ✓	Une soupière
Une louche	Une carafe
Un saladier	Une pince à crustacés ✓
Une serviette ✓	Une bouteille

2. Regardez le reportage pendant 1 minute. Dans quel ordre apparaissent les images suivantes ? (tenez compte de la 1re apparition à l'écran)

7	Une bourriche de coquilles Saint-Jacques
2	Un serveur apporte une assiette
9	Une feuille de salade et des truffes
1	Une table dressée
3	Un homme parle
6	Un met sur une assiette
10	Une botte d'artichauts poivrade
4	Une assiette d'oursins
8	Deux visages de cuisiniers
5	Un verre de vin rouge

Exercice I / 2

La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?

Cochez la bonne réponse pour dire ce qui l'image vous permet de comprendre

- 1) La personne interviewée est
- a) serveur de restaurant
 - b) cuisinier ✓**
 - c) client
- 2) Cette personne travaille
- a) dans une cantine
 - b) un restaurant haut de gamme ✓**
 - c) un bistrot

- 3) Le client est assis
a) sur une chaise
b) dans un fauteuil
c) **sur une banquette ✓**
- 4) La personne interviewée travaille
a) seule
b) **avec des collaborateurs ✓**
c) avec son épouse
- 5) Pour travailler, ces personnes portent
a) une toque
b) **une veste ✓**
c) des gants
- 6) Le client de la 1^{ère} image mange
a) une viande
b) **des fruits de mer ✓**
c) un dessert

Exercice I / 3

L'aspect technique : L'art de la table et de la bonne cuisine

1 – L'art de la table dans ce restaurant

Observez la toute 1^{re} image et cochez la bonne réponse

1) La fourchette est placée à gauche de l'assiette

Vrai Faux

2) Les couverts sont en plastique

Vrai Faux

3) Chaque client a deux verres

Vrai Faux

4) La serviette est pliée dans le verre

Vrai Faux

5) Les assiettes sont en porcelaine blanche unie

Vrai Faux

6) La table est recouverte d'une nappe

Vrai Faux

2 – L'art de la cuisine dans ce restaurant

Visionnez l'ensemble du reportage et cochez la bonne réponse

1) La personne interviewée utilise des produits frais

- Vrai Faux

2) Les coquilles Saint-Jacques sont achetées surgelées

- Vrai Faux

3) Les truffes sont en conserve

- Vrai Faux

4) Les plats sont présentés de façon raffinée

- Vrai Faux

5) La mallette de la personne interviewée contient des couverts

- Vrai Faux

II / DEUXIEME PARTIE : Compréhension du document avec le son

Exercice II / 1

La personne interviewée, son histoire, sa formation

Écoutez les propos de la personne interviewée et cochez la bonne réponse

1) La personne interviewée s'appelle

- a) Guy Marnin
b) **Guy Martin ✓**
c) Gilles Marlin

2) Il est

- a) uniquement cuisinier
b) uniquement restaurateur
c) **cuisinier et restaurateur ✓**

3) Il exerce sa profession depuis

- a) **1976 ✓**
b) 1973
c) 1967

4) La personne interviewée

- a) a une formation de cuisinier
b) a une formation de gestionnaire
c) **n'a pas suivi de formation ✓**

- 5) Il a commencé en tant que
- a) pizzaiolo ✓
 - b) pâtissier
 - c) plongeur
- 6) Il a pris son poste au Grand Véfour en
- a) 1980
 - b) 1991 ✓
 - c) 1971
- 7) A 14-15 ans, il découvre
- a) Manet
 - b) Man Ray
 - c) Monet ✓

Exercice II / 2

L'aspect technique : Le métier de cuisinier

1 – Écoutez attentivement les propos de Guy Martin et répondez aux questions suivantes

- 1) D'après Guy Martin, quelles sont les deux composantes du métier de cuisinier ?
- Chercher des fournisseurs
- Faire des recettes
- 2) Que faut-il faire des bases classiques ?
Les oublier pour partir sur d'autres chemins
- 3) À part le choix des meilleurs produits, quel est le rôle du cuisinier ?
Imaginer le produit pour le servir à un client avec une recette qui ne soit pas la même que celle que l'on puisse faire à la maison
- 4) Pour avoir des produits exceptionnels, à qui s'adresse-t-il ?
A des producteurs qui ne travaillent que pour eux
- 5) Qu'y a-t-il sur ou derrière chaque produit ?
Une traçabilité et un homme
- 6) Que fait-il après avoir calé le plat ?
Il le fait goûter à ses collaborateurs
- 7) Que se passe-t-il quand tous les collaborateurs ont goûté le plat ?
Chacun donne son avis
- 8) Guy Martin distingue deux sortes de pâtisseries. Lesquelles ?
La pâtisserie de la maison et la pâtisserie du restaurant

9) Qu'est-ce qui distingue la pâtisserie servie dans son restaurant de celle que chacun peut manger chez soi ?

[Elle est un peu plus travaillée](#)

10) Quel type d'ingrédients permet de réaliser des glaces sophistiquées ?

[Les épices](#)

2 – Les ingrédients utilisés par Guy Martin : reliez le mot à sa définition

1-f

2-d

3-c

4-e

5-b

6-a

3 – La manière couper : reliez le mot à sa définition

1-b

2-d

3-c

4-a

4 – Ce que le cuisinier peut faire à l'aide d'un couteau : reliez le mot à sa définition

1-c

2-b

3-a

4-d

Exercice II / 3

La passion du métier : Le plaisir d'élaborer un plat

1. Sur l'ensemble du reportage, Guy Martin fait référence à la peinture et au métier de peintre pour évoquer sa passion. Écoutez ses propos et répondez aux questions suivantes

1) A quoi la peinture l'aide-t-elle ?

[A vivre](#)

2) De quoi a-t-il besoin ?

[D'aller voir des expos](#)

3) Que lui apportent les expositions de peinture ?

[L'envie de faire certains plats](#)

4) Que fait-il à la suite de ces visites ?

[Il écrit des recettes sur des bouts de papier](#)

5) D'après lui, quelle est la principale différence entre le peintre et le cuisinier ?

[Le peintre va figer une toile qui va traverser les siècles. Le cuisinier, c'est un moment éphémère](#)

6) De quel ordre est le souvenir ?

[D'ordre affectif](#)

7) Combien de temps ce souvenir peut-il rester ?

[Des années](#)

2. Guy Martin parle de la truffe avec passion. Écoutez ses propos et identifiez les mots manquants

« Ce qui est extraordinaire, c'est du pain juste [toasté](#), un petit peu d'[huile d'olive](#), des [lamelles](#) de truffe, quelques points de [gros sel](#), à [croquer](#) comme ça.

La truffe, ça a un goût [inimitable](#) ; quand elle arrive dans le restaurant, si notre fournisseur arrive pendant le service, il y a un [silence](#) dans la salle, tout le monde [sent](#) la truffe, tous les clients sentent cette truffe avec cette [typicité](#), ces [odeurs](#) bien propres, bien à elle. Ce sont des moments [magiques](#). »

[Retour au sommaire](#)

FICHE ENSEIGNANT TRAVAIL EN CLASSE

Tous les exercices viennent compléter les exercices proposés dans la fiche de travail en autonomie.

En classe, tous les exercices figurant dans la fiche de travail en autonomie peuvent être transformés en questions ouvertes.

Enfin, il est tout aussi intéressant de laisser l'apprenant dire à l'enseignant ce qu'il a compris sans lui poser de questions au préalable.

I - PREMIERE PARTIE : Appréhension du document / travail sans le son

Exercice I / 1

Entrée dans le thème : Des images et des mots

Élargissement possible en classe : Complétez par de nouveaux mots. Exemples : soupière, saucière, etc.

Exercice I / 2

La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?

Élargissement possible en classe : quelles autres informations sur la situation l'image vous permet-elle de comprendre ?

- Émettez des hypothèses sur la personnalité et l'histoire de la personne interviewée
- En regardant les images, dites quelles sont d'après vous les qualités requises pour être cuisinier-restaurateur

Exercice I / 3

L'aspect technique : L'art de la table et de la bonne cuisine

Élargissement possible en classe :

Complétez vos connaissances sur l'art de la table en France. Exemples : comment place-t-on les verres à eau et à vin, comment place-t-on les couverts en fonction de leur utilisation, comment sert-on le vin, etc.

II - DEUXIEME PARTIE : Compréhension du document avec le son

Exercice II / 1

La personne interviewée, son histoire, sa formation

Possibilité de transformer le QCM en questions ouvertes

- Quel est le nom de la personne présentée ?
- Quelle est sa profession ?
- Depuis quand exerce-t-il sa profession ?
- Comment s'est-il formé à ce métier ?
- Quel a été son premier emploi ?
- En quelle année a-t-il pris son poste au Grand Véfour ?
- Que découvre-t-il à 14-15 ans ?

Exercice II / 2

L'aspect technique : Le métier de cuisinier

- Recherchez sur internet d'autres termes culinaires
- Présentez une recette de votre choix

Exercice II / 3

La passion du métier : Le plaisir d'élaborer un plat

- Êtes-vous plutôt « sucré » ou « salé » ?
- Êtes-vous gourmand ou gourmet ?
- Aimez-vous cuisiner ?
- Quel est votre « péché mignon » ?

Pour aller plus loin.....

- Recherchez des informations sur le Grand Véfour : localisation, historique, menus, etc.
- Présentez la biographie d'un autre cuisinier-restaurateur renommé
- Recherchez des informations sur les récompenses qualité dans la restauration française : étoiles, guide
- Recherchez des expressions idiomatiques utilisant le vocabulaire de la cuisine. Exemple : « mettre les pieds dans le plat », « en faire tout un plat », « mettre les petits plats dans les grands »
- Créez des menus, des présentations de table, etc.

[Retour au sommaire](#)

TRANSCRIPTION

Guy Martin

Je m'appelle Guy Martin, je suis cuisinier-restaurateur depuis 1976. J'ai deux professions en fin de compte : cuisinier, donc ça veut dire chercher des fournisseurs et, après, faire des recettes. Donc d'abord, c'est apprendre, apprendre les bases classiques, après, c'est oublier toutes ces bases classiques pour partir sur d'autres chemins.

Un cuisinier

Coquille Saint-Jacques [...].

Guy Martin

Ouais, c'est beau, ça !

Un cuisinier

Je la ferme.

Guy Martin

On en ouvre une, peut-être ?

Guy Martin

Je n'ai pas de formation, ni de gestion, ni de cuisinier. Je suis autodidacte. Donc, euh... C'est un métier où tout est possible. C'est un métier où vous pouvez partir à la base. Moi j'ai commencé en étant pizzaiolo et j'ai pris mon poste au Grand Vefour le 1er novembre 91.

Guy Martin

[...] et peut-être à l'apéritif, un peu de barres de frites ou... pour accompagner...

Un cuisinier

... avec des tempuras en apéritif. On peut faire ça avec des feuilles de salade en tempuras à l'apéritif et la petite barre de frites...

Guy Martin

Ça peut être sympa !

Un cuisinier

Oui, chef !

Guy Martin

O.K. C'est bien !

Guy Martin

Les produits sont ramassés, par exemple, le matin comme les petits pois et dans la journée, on les a. Ce qui fait que on peut avoir une qualité de légumes, de fruits, de poissons et de viandes tout à fait exceptionnelle parce qu'on a vraiment le produit le plus frais possible et qui nous arrive tout de suite dans nos assiettes. Et après, le rôle du cuisinier, c'est comment l'imaginer pour le servir à un client avec une recette qui soit pas la même que vous puissiez faire à la maison.

Guy Martin

Un petit peu d'huile d'olive. L'hiver, on peut peut-être mettre un jus d'orange ou un zeste d'orange, juste comme ça avec de l'huile d'olive, hein, sur un poisson ?

Un cuisinier

Un petit rouget.

Guy Martin

Oui, extra, génial !

Un cuisinier

Oui Chef... Le topinambour, hein, c'est la saison.

On va couper l'embout... Le turbot... Il est beau celui-là... Y'a la fraîcheur et tout !

Il fait 9 kg 5.

Guy Martin

9 kg ! Oh là là !

Guy Martin, hors champ

Chaque ingrédient doit être exceptionnel. Donc, c'est pour ça qu'on arrive à faire cette cuisine, parce qu'on a des produits pour le commun de mortels qui sont un peu difficiles à trouver. Parce qu'on a des producteurs qui travaillent que pour nous, pratiquement. Les Saint-Jacques, elles viennent d'Erquy. Enfin sur chaque ingrédient, sur chaque produit, on a vraiment... Y'a une traçabilité, y'a un homme derrière qu'est là.

Guy Martin

Tout est pour la qualité, nous permettre d'avoir des produits extraordinaires, des produits exceptionnels. Là aussi, y'a une transmission du savoir par la qualité du produit.

À 14, 15 ans, je découvre deux choses : je découvre les Rolling Stones et Monet. Ces deux découvertes m'ont aidé dans mon métier. La peinture m'aide à vivre, mais m'aide à vivre au quotidien. C'est-à-dire, c'est un besoin d'aller voir des expos et suite à ces expos, se dégage... J'ai envie de faire certains plats. Ça peut être un mouvement, ça peut être la dynamique d'un mouvement, ça peut être l'œuvre en général, ça peut être un détail et suite à ces visites, j'écris les recettes sur des bouts de papier et puis la recette, elle mûrit dans la tête, elle est faite.

Je cale le plat et quand il est calé, je le fais goûter à mes collaborateurs. Mais ça sert à rien de le goûter avant qu'il soit calé. Donc, je cale, je vois ce qui va, ce qui va pas... On va le refaire et là, on sera plusieurs à le goûter. Et chacun donnera son avis.

Le serveur

Voici Monsieur !

Un client

Merci !

Guy Martin, hors champ

La différence du même produit avec un autre restaurateur, c'est l'amour que vous allez y mettre, la façon dont vous allez décliner ce produit.

Guy Martin

Elles sont belles, hein ? Elles sont fermes.

Ce qui est extraordinaire, c'est du pain juste toasté, un petit peu d'huile d'olive, des lamelles de truffe, quelques points de gros sel à croquer comme ça. La truffe, ça a un goût inimitable. Quand elle arrive dans le restaurant, si notre fournisseur arrive pendant le service, y'a un silence dans la salle. Tout le monde sent la truffe. Tous les clients sentent cette truffe avec cette typicité, ces odeurs bien propres, bien à elle. Ce sont des moments magiques.

Un cuisinier

Elle est presque à maturité déjà.

Guy Martin

Sur une salade pommes de terre avec la volaille. Avec la volaille, le plat de volaille, des petites lamelles comme ça émincées, des légumes frais à côté.

Un cuisinier

Oui, chef !

Guy Martin

Y'a deux pâtisseries. La pâtisserie de la maison. Alors, c'est les tartes aux pommes, c'est les marrons, les châtaignes, tout ce qui est bien sucré. J'adore. Et puis après y'a la pâtisserie un peu plus travaillée du restaurant où, là, c'est pareil, peut-être des épices sont arrivées, on va faire des glaces... Par exemple, aux oranges avec du safran. Mélanger des sorbets citron avec des épices ras-el-hanout qui viennent du Maghreb. Ça va dépendre un petit peu du rythme des saisons.

Le peintre, il va figer une toile merveilleuse qui va traverser les siècles. Le cuisinier, c'est un moment éphémère. C'est... vous dégustez et après y'a plus que le souvenir affectif. Mais ce

TV5MONDE Mains et merveilles

souvenir affectif, il reste des années. Il peut rester des années. On a tous le souvenir d'une tarte aux pommes ou d'un plat que faisait son père, sa mère ou sa grand-mère. Mais c'est affectif. C'est plus que l'affectif. Et c'est ça qui est formidable dans ce métier de cuisinier, c'est tout cet amour qui se dégage autour d'un plat qu'on réalise.

[Retour au sommaire](#)