

La France au menu : Nice

Fiche n°97 / mai 2008

Thèmes

Gastronomie, cuisine

Réalisation : Olivier Ronot, 2005

Présentation : Vincent Ferniot

Production : Artline Films avec la participation de France 5

Genre : Magazine culinaire

Durée : 31 mn.

Présentation de l'émission

Vincent Ferniot nous propose une relecture de la carte du bien manger.

Aujourd'hui, par l'intermédiaire d'une série de reportages et d'interviews nous découvrons des lieux et des spécialités gastronomiques de Nice et sa région. La visite commence par des achats de fruits et légumes locaux au marché en compagnie du restaurateur Christian Plumail avec qui nous rencontrons des personnages hauts en couleur. Puis Vincent Ferniot nous amène dans un restaurant typique du vieux Nice : la Mérenda. Là, Dominique Stang prépare un stockfisch et nous donne quelques conseils pour bien réussir les pâtes au pistou et surtout la fameuse tourte aux blettes. Une petite promenade dans les hauteurs de Nice, nous conduit au Château de Bellet où nous attend Ghislain de Charnacé qui nous fait visiter son chai peu après les vendanges. Il nous dévoile la façon de goûter un vin à différentes périodes de la vinification. Chez le glacier Francis Fenocchio, il est difficile de choisir entre les 88 parfums proposés qui vont du plus classique : la vanille, au plus créatif : tomate-basilic ou romarin. L'escale s'achève à la boutique « Terres de Truffes », ici tout est dédié à la truffe et on en trouve dans tous les plats. Nicole Bruno et son fils nous apprennent à reconnaître différentes truffes.

Découpage de l'émission : principales séquences utilisables en classe

Les indications de temps sont approximatives et destinées à faciliter la recherche.

1. (0'00 – 0'45) Générique de début sur fond d'images, présentation de la ville où se déroulent les reportages.
2. (0'45 – 7'08) Le marché : les petits producteurs régionaux et leurs étals, la poissonnière.
3. (7'09 – 13'45) Le restaurant « La Mérenda »* : découverte d'un restaurant du vieux Nice, présentation de son chef et de quelques plats.
4. (13'46 – 19'36) Le Château de Bellet : un vignoble situé sur les coteaux de Nice, les différentes étapes de la vinification.

5. (19'37 – 25'29) Les glaces de Francis Fenocchio : une autre spécialité de Nice, des parfums classiques ou surprenants, les habitudes des passants, la fabrication des glaces.
6. (25'30 – 31'00) La boutique et le restaurant « Terres de Truffes » : ici tout est dédié au fameux champignon.

*Remarque : le restaurant s'appelle « La Merenda » inscription sur le mur et sur l'auvent, dans l'incrustation avant le reportage on peut lire « La Méranda », il s'agit sans doute d'une erreur.

Publics

FLE (Français langue étrangère) : é (élémentaire, A2), i (intermédiaire, B1), a (avancé, à partir de B2)

FLS (Français langue seconde)

FLM (Français langue maternelle) : C (collège)

Objectifs

Objectifs communicatifs :

- Faire des hypothèses sur une émission et des reportages.
- Présenter par écrit la vie de quelqu'un.
- Expliquer une recette de cuisine.
- Interpréter la gestuelle.
- Donner son avis et argumenter.
- Décrire les différentes étapes d'un procédé chimique (la vinification).
- Réaliser une enquête.

Objectif (inter-) culturel :

- Découvrir des spécialités gastronomiques de luxe.

Éducation aux médias :

- Étudier la spécificité de l'émission.

Liste des activités

- **A2, B1** Générique et présentation
- **A2, B1, B2** Le marché
- **A2, B1, B2** Le restaurant « La Mérenda »
- **B1, B2** Le Château de Bellet
- **A2** Les glaces de Francis Fenocchio
- **B2** « Terres de Truffes »
- **A2, B1, B2** La sauce liante
- **B2** Le piment

Générique et présentation

Séquence 1 (0'00 – 0'45)

Publics et niveaux :

C, FLE (A2, B1)

Visionner le début de la séquence 1 : le générique (0'00 – 0'23)

En petits groupes : Quels sont les lieux montrés dans le générique ? Quelle est la profession ou la fonction des personnes interviewées ? Quel est le thème de l'émission ?

Faites des hypothèses sur les lieux montrés dans le reportage, les personnes interviewées.

Faire une mise en commun à l'oral.

[Marché de gros, halle, cuisine de restaurant, atelier de boulangerie, salle de restaurant, artisans : cuisinier, fromager, boulanger, restaurateur, la cuisine en France]

Visionner la fin de la séquence 1 : présentation de la ville (0'24 – 0'45)

Trouvez 10 mots en rapport avec cette émission (situation géographique, ville, spécialités...).

Écrire au tableau les mots proposés par les apprenants, les classer par thèmes.

[Retour à la liste des activités](#)

Le marché

Séquence 2 (0'45 – 7'08)

Publics et niveaux :

FLS, C, FLE (A2, B1, B2)

A2, B1 Visionner la séquence 2 au marché des fruits et légumes.(0'45 – 5'35)

Faites l'activité 1.

Mise en commun à l'oral, montrer à nouveau la séquence en faisant des pauses sur les produits peu connus des apprenants.

[vu : des blettes, des fraises, des coings, des tomates, des fromages de chèvre, du raisin, des œufs, des olives, des courgettes, des carottes, des salades, des framboises, des fèves, un piment

[entendu : des blettes, des fraises, des coings, des fromages de chèvre, des olives, des courgettes, des fèves, un piment]

A2, B1 Citez un ou deux produits typiques de Nice et sa région. [les blettes, les olives]

À deux. Imaginez un dialogue au marché chez un marchand de fruits ou de légumes. Jouez-le devant la classe.

B1, B2 À deux. Présentez oralement un ou deux produits typiques de Nice ou de sa région : lieu de production, couleur, goût, caractéristiques, utilisation...

B2 Comment peut-on qualifier l'ambiance du marché ? Justifiez votre réponse.

[L'ambiance est bonne enfant, tout le monde plaisante et donne l'impression de bien se connaître même si ce n'est pas le cas, la marchande appelle tout le monde « chéri », les fromages seront uniquement pour les clients sympas...]

B1, B2 Visionner l'ensemble de la séquence 2.

Faites l'activité 2.

Utilisez deux ou trois de ces expressions dans des exemples.

[1. Je suis un peu fou. 2. C'est la plus belle des courgettes. 3. Elle n'a pas beaucoup de chair. (ce dit normalement pour un animal ou une personne très maigre) 4. Ce n'est pas pour te faire une farce. 5. C'est une femme avec une très forte personnalité. 6. Laisse Micheline tranquille.]

[Retour à la liste des activités](#)

Le restaurant « La Mérenda »

Séquence 3 (7'09 – 13'45)

Publics et niveaux :

C, FLE (A2, B1, B2)

A2, B1 Visionner la séquence 3

Présentation du restaurant. Répondez aux questions suivantes.

1. Où est situé ce restaurant ?
2. Quel est le type de cuisine élaborée dans ce restaurant ?
3. Depuis combien de temps ce restaurant existe-t-il ?
4. Combien de couverts peut-on servir en même temps ?
5. Sur quel genre de sièges sont assis les gens ?
6. Pour quelles raisons Dominique Stang ne veut-il pas de téléphone dans son restaurant ?
7. Quelles sont les grandes spécialités de La Mérenda ?

[1. dans le vieux Nice. 2. cuisine traditionnelle niçoise. 3. depuis 36 ans. 4. On peut servir 24 couverts. 5. sur des tabourets. 6. Il n'a pas le temps de répondre et les gens viennent deux fois : une fois pour commander, une fois pour manger. 7. les pâtes au pistou, le stockfisch, les sardines farcies, la tourte aux blettes]

Aimez-vous ce type de restaurant ou préférez-vous un restaurant plus chic, plus rapide ?

B1, B2 Présentation du restaurateur

B1 Faites l'activité 3.

B2 Relevez les différents renseignements concernant la vie de Dominique Stang.

Remettez dans l'ordre les différentes étapes de la vie de ce restaurateur.

[C – E – A – D – F – G – B]

B1, B2 Dominique Stang est-il content de son nouveau travail ou regrette-t-il son ancien travail ?

Faire une mise en commun à l'oral.

Écrivez une présentation de ce chef en relatant son parcours professionnel et son côté humain.

A2, B1 Les recettes.

Faites l'activité 4.

	Les pâtes au pistou	Le stockfisch	Les sardines grillées	La tourte aux blettes
Huile d'olive		X	X	
Blettes			X	X
Œufs			X	X
Fromage	X		X	X
Ail et oignons		X		
Morue séchée		X		
Beurre	X			
Pommes de terre		X		
Poitrine salée			X	
Beaucoup d'eau		X		
Un peu d'eau	X			
Pignons				X
Confiture d'abricots				X
Tomates		X		
Poivrons rouges		X		
Crème				X
Pain			X	

Visionner à nouveau la partie concernant le stockfisch (10'25 – 11'25)

Relevez les verbes utilisés dans cette partie. [trempier, revenir, mouiller, ajouter, mijoter]

Sur proposition des apprenants écrire les verbes à l'infinifif au tableau.

Mimez et expliquez oralement la recette du stockfisch.

À deux. Cherchez une recette en 4 ou 5 étapes d'un plat simple. Écrivez les ingrédients au tableau.

Mimez la recette. Les autres étudiants doivent dire les paroles correspondants aux gestes.

[Retour à la liste des activités](#)

Le Château de Bellet

Séquence 4 (13'46 – 19'36)

Publics et niveaux :

FLS, C, FLE (B2)

B2 Visionner la séquence 4 au château de Bellet.

Faites l'activité 5.

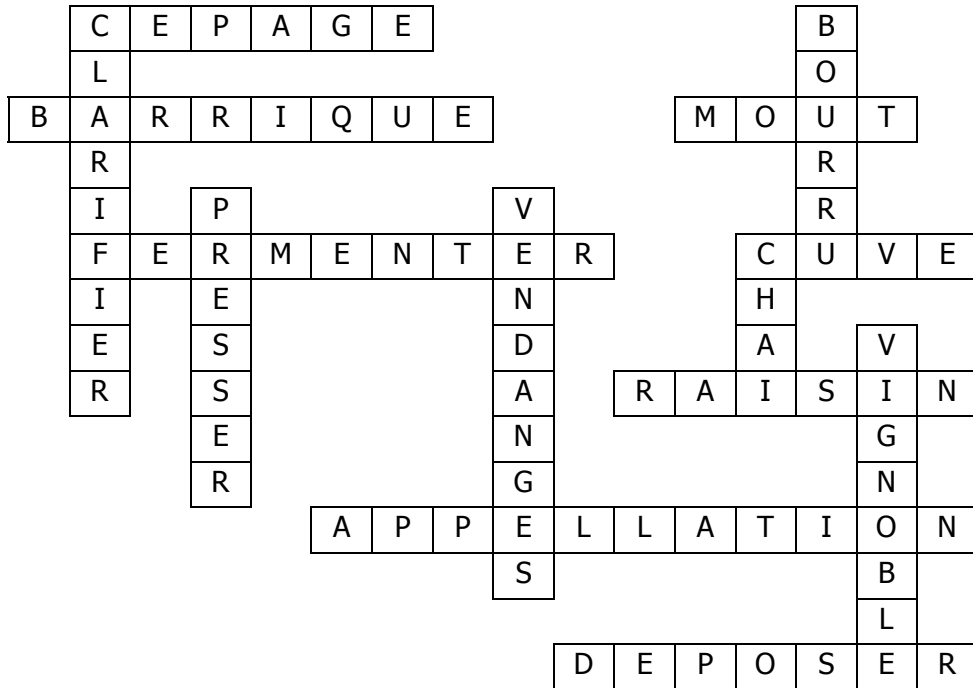
B2 Visionner la séquence 4 sans le son.

À deux. Intéressez-vous aux gestes de Ghislain de Charnacé. Choisissez quelques gestes, imaginez les paroles prononcées par le viticulteur.

Visionner la séquence avec le son. Comparez les paroles prononcées avec celles proposées.

[Arôme, goût, moelleux, enveloppe, trouble, clair, pétillant, déposer...]

B2 Écrivez un texte pour expliquer les différentes étapes de la vinification, précisez l'état du vin à chaque étape (couleur, goût, arôme...)



[Retour à la liste des activités](#)

Les glaces de Francis Fenocchio

Séquence 5 (19'37 – 25'29)

Publics et niveaux :

FLE (A2)

A2 Visionner la séquence 5 chez le marchand de glaces.

Répondez aux questions suivantes.

1. À quel moment de la journée les gens mangent-ils le plus de glaces ?
2. Les glaces italiennes et les glaces niçoises sont elles les mêmes ?
3. Comment s'appellent l'augmentation de volume de la crème et des ingrédients quand on les transforme en glace ?
4. Quel est le pourcentage de sorbets et crèmes glacées ?
5. Combien de parfums différents vend Francis Fenocchio ? 88
6. Quel est le parfum créé par le glacier il y a 20 ans ?
7. À quelle température doit-on consommer une glace ? (-14°, -15°)
8. Quel est le parfum préféré de Francis Fenocchio ?
9. Quel est le parfum que Francis Fenocchio ne consomme jamais ?
10. Citez au moins 5 parfums originaux.

[1. vers 16h00, 17h00 et le soir. 2. Non, elles sont différentes. On n'utilise pas les mêmes ingrédients et la façon de travailler est différente. 3. le foisonnement. 4. 50% de sorbets, 50% de crèmes glacées. 5. il vend 88 parfums. 6. C'est miel, pignon. 7. Entre -14°C et -15°C. 8. La vanille. 9. Les glaces au Chewing-gum. 10. Tomate-basilic, thym, fleur de lait, fraise Tagada, romarin...]

En petits groupes. *Préparez une petite enquête de 5 à 10 questions pour connaître les habitudes et les goûts des gens en ce qui concerne les glaces.*

Interrogez des personnes.

Présentez les résultats de votre enquête à la classe.

[En quelle saison mangez-vous des glaces ? Combien de fois par semaine mangez-vous des glaces ? Quels sont vos parfums préférés ? Existe-t-il des parfums que vous n'aimez pas ?...]

[Retour à la liste des activités](#)

« Terres de Truffes »

Séquence 6 (25'30 – 31'00)

Publics et niveaux :

FLS, C, FLE (B1, B2)

B2 Visionner la séquence 6.

Dites si les phrases suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez vos réponses.

	Vrai	Faux
1. La truffe est un champignon à l'arôme puissant.		
2. À chaque truffe sa saison.		
3. La truffe peut se consommer crue.		
4. La cuisson renforce l'arôme de la truffe.		
5. À « Terres de Truffes » on sert de la truffe en conserve.		
6. Les variétés de truffes se différencient uniquement par la couleur de leur chair.		
7. Dans le reportage, on parle de truffe au goût de noix.		
8. La truffe est comparée à un diamant blanc ou à de l'or noir.		
9. Au moment du reportage, la truffe d'Alba est à 2,30€ le gramme.		
10. À « Terres de Truffes » mêmes les desserts contiennent de la truffe.		
11. La truffe blanche doit rester bien humide pour pouvoir être taillée finement.		

Mise en commun à l'oral. Visionner à nouveau la séquence avec des pauses si nécessaire pour bien repérer les justifications.

[1-vrai. 2. vrai.« On est forcé de suivre la saison ». 3. vrai. « La truffe se consomme fraîche et même crue. » 4. faux. Au contraire, la truffe perd son arôme à la cuisson. 5. faux. On sert uniquement de la truffe fraîche. 6. faux. Pas seulement aussi par les aspérités extérieures. 7. faux. On parle de goût de noisette. 8. faux. La truffe est comparée à un diamant noir ou à de l'or blanc. 9. vrai. 2 300€ le kilo.

« Elle n'est pas chère en ce moment. » ! 10. vrai. Tous les plats contiennent de la truffe. 11. vrai. C'est ce qui est dit dans le reportage.]

Quelles sont les autres spécialités gastronomiques de luxe que vous connaissez ou que l'on consomme lors de fêtes dans votre pays ?

Sur proposition des étudiants, lister les spécialités au tableau. [le caviar, les langoustes, le champagne, le whisky, certains thés...]

À trois. *Choisissez une spécialité et présentez-la oralement à la classe (origine, caractéristique, différentes variétés, utilisation, recette...)*

[Retour à la liste des activités](#)

La sauce liante

Après avoir travaillé plusieurs séquences

Publics et niveaux :

FLS, C, FLE (A2, B1, B2)

A2, B1, B2

En petits groupes. Imaginez un dépliant touristique sur les spécialités gastronomiques de Nice. Présentez votre dépliant à la classe.

Vous pouvez consulter le site www.nicetourisme.com

[Retour à la liste des activités](#)

Le piment

Après avoir travaillé plusieurs séquences

Publics et niveaux :

FLS, C, FLE (B2)

B2 En petits groupes. *Répondez aux questions suivantes.*

- 1. Comment est habillé l'animateur lors des différents reportages ?*
- 2. Quels sont les objets que donne Vincent Ferniot à la fin de chaque reportage ?*
- 3. Existe-t-il un ou des points communs entre ces objets ? Si oui, lesquels ?*
- 4. Quel est le style de l'émission ? Justifiez votre réponse à partir d'extrait précis.*
- 5. Il existe beaucoup d'émission culinaire, quelle est la spécificité de celle-ci ?*
- 6. Aimez-vous ce genre d'émission ?*

Faire une mise en commun à l'oral. Laisser le débat s'installer, demander aux apprenants d'argumenter et de justifier leurs avis.

[1. Il porte toujours une veste d'artisan pâtissier ou charcutier mais de différentes couleurs.

2. Il offre un piment doux basque, un sac de graines de basilic, un pot de confiture de vin, des sacs de glaçons à l'eau minérale, un épluche ail]

3. Ce sont de petits objets insolites.

4. Le ton se veut amusant : arrivée de Christian Plumail dans un caddy, petits cadeaux offerts à la fin de chaque reportage, incrustation entre les reportages, faux direct.
5. Cette émission est surtout une découverte de lieux et de produits gastronomiques d'une région. On donne peu de recettes de cuisine.

[Retour à la liste des activités](#)

Le marché.

Activité 1 : Cochez ce que vous avez vu ou entendu.

					
Des blettes			Des olives		
Des fraises			Des courgettes		
Des coings			Du camembert		
Des tomates			Des carottes		
Des fromages de chèvre			Des salades		
Des citrons			Des framboises		
Du raisin			Des fèves		
Des œufs			Un piment		

[Retour à l'activité](#)

Le marché.

Activité 2 : Cochez le synonyme des expressions suivantes.

<p>1. J'ai un grain.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Je mange du raisin. <input type="checkbox"/> Je suis un peu fou. <input type="checkbox"/> Il va pleuvoir. 	<p>2. C'est le canon de la courgette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C'est la partie charnue de la courgette. <input type="checkbox"/> C'est une courgette très grosse. <input type="checkbox"/> C'est la plus belle des courgettes.
<p>3. Elle a la peau sur les os. (une olive)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elle a un gros noyau. <input type="checkbox"/> Sa peau est très dure. <input type="checkbox"/> Elle n'a pas beaucoup de chair. 	<p>4. C'est pas pour t'avoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ce n'est pas pour faire une farce. <input type="checkbox"/> Ce n'est pas pour te faire peur. <input type="checkbox"/> Ce n'est pas pour connaître ton idée.
<p>5. Micheline, un grand personnage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> C'est une femme avec une forte personnalité. <input type="checkbox"/> C'est une femme de grande taille. <input type="checkbox"/> C'est une femme politique. 	<p>6. Arrête de draguer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Laisse Micheline tranquille. <input type="checkbox"/> Ne choisis plus de poissons. <input type="checkbox"/> Ne demande plus rien à Micheline.

[Retour à l'activité](#)

Le restaurant : « La Mérenda »

Activité 3 : Remettez dans l'ordre chronologique les différentes étapes de la vie de Dominique Stang.

- A. Avoir un restaurant à son nom à Monte-Carlo
- B. Devenir le chef de la Mérenda
- C. Vivre à Strasbourg
- D. Arriver à Nice
- E. Suivre un apprentissage
- F. Être le chef d'un grand hôtel « Le Negressco »
- G. Travailler avec Jean et Christiane

[Retour à l'activité](#)

Le restaurant : « La Mérenda »

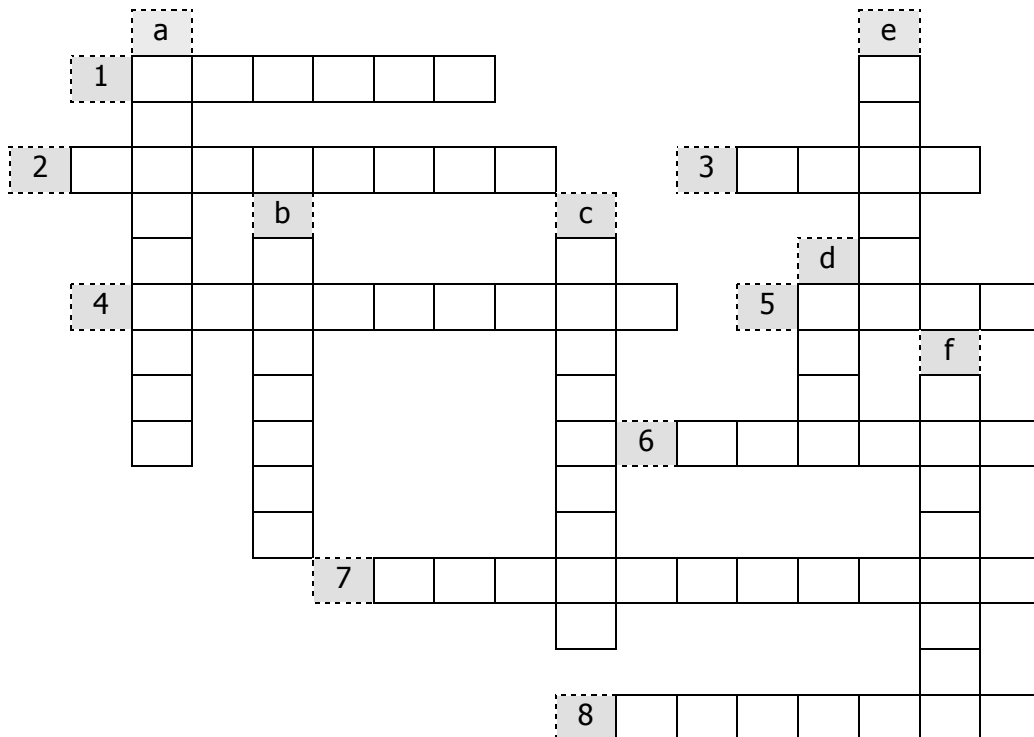
Activité 4 : Redonnez à chaque recette ses ingrédients.

	Les pâtes au pistou	Le stockfisch	Les sardines grillées	La tourte aux blettes
Huile d'olive				
Blettes				
Œufs				
Fromage				
Ail				
Morue séchée				
Beurre				
Pommes de terre				
Poitrine salée				
Beaucoup d'eau				
Un peu d'eau				
Pignons				
Confiture d'abricots				
Tomates				
Poivrons rouges				
Crème				
Pain				

[Retour à l'activité](#)

Le Château de Bellet

Activité 5 : Trouvez les mots correspondants aux définitions.



Horizontal :

1. Autre nom pour désigner une variété de vigne cultivée. Celui de Bellet porte le nom d'une ancienne famille.
2. Récipient qui contient le vin pendant la fin de la fermentation et qui sert aussi à la conservation du vin. Ici elles sont neuves.
3. Jus de raisin destiné à la fermentation.
4. (verbe) ce que fait le jus de raisin dans les cuves et qui produit du gaz carbonique.
5. Grand récipient qui contient le raisin pendant la fermentation. Ici elles sont rouges.
6. Fruit de la vigne.
7. Label.
8. (verbe) action du jus de raisin quand les impuretés tombent au fond des cuves.

Vertical :

- a. (verbe, se ...) action du vin dans les barriques pendant l'hiver.
- b. (verbe) action après la vendange pour extraire le jus des grappes de raisin.
- c. Action de récolter le raisin. Elles ont lieu à la fin de l'été. (vendanges)
- d. Salle où se produit la vinification dans des cuves ou des barriques.
- e. Qualificatif utilisé pour le vin qui est en fin de fermentation.
- f. Ensemble des vignes d'un domaine, d'une région ou d'un pays.

[Retour à l'activité](#)