

## Tourisme et gastronomie (CC14)

Année universitaire 2013/2014 – Premier semestre  
Programme prévisionnel

**Professeur :** Chantal DUBOIS

**Niveau ILCF :** Intermédiaires 1 et 2

**Horaires :** Mardi de 14h à 17h

**Niveau CECR :** B1.1 et B1.2

### 1/ Objectifs généraux du cours :

- ▶ Acquérir des connaissances culturelles et lexicales sur la gastronomie en France
- ▶ Explorer les richesses gastronomiques régionales françaises
- ▶ Découvrir le Paris gastronomique
- ▶ Communiquer en français oral et écrit dans des situations courantes des professions de la restauration.
- ▶ Exprimer son opinion sur des questions sociétales concernant l'alimentation et son évolution.

### 2/ Démarche pédagogique de l'enseignant

Grâce à une variété de documents authentiques écrits, sonores ou vidéo mais aussi à l'exploration sur site du patrimoine gastronomique parisien, les étudiants sont amenés à découvrir l'histoire culinaire de la France, la gastronomie régionale, quelques produits phares de la cuisine française, l'organisation du secteur de la restauration et ses métiers.

L'acquisition d'un lexique à visée professionnelle est aussi indispensable pour accomplir les tâches professionnelles spécifiques à ce secteur qui seront demandées aux étudiants (prise de commande, présentation de plats, rédaction de menus et recettes, rédaction d'un itinéraire gastronomique et résolution de litiges). Ces activités d'acquisition de savoir-faire professionnels et de compétences langagières comporteront aussi une dimension interculturelle nécessaire à ce domaine d'étude.

### 3/ Supports

**Rue Mouffetard**, Le français de l'alimentation et de la restauration, de Tiziana CIGNATTA, Editions CIDEB, ISBN 978 88 530 0574 8 (à consulter mais ne pas acheter).

### 4/ Références bibliographiques sommaires

*Hôtellerie-restauration.com*, S. Corbeau, Ch. Dubois, J.L Penfornis, 2<sup>e</sup> Edition CLE International (2013),

*Histoire de la cuisine et des cuisiniers* aux Editions Lanore,

*Géographie gastronomique de la France* aux Editions Lanore.

### 5/ Evaluation :

Trois notes de production :

**Note 1 :** une note de contrôle final

**Note 2 :** une note de contrôle continu (activités lexicales, interviews, compte-rendu de visite...)

**Note 3 :** une note de présentation orale en groupe (annexe 1) sur la gastronomie d'une région

**Une note 4 de participation :** Assiduité, initiative, réactivité, pertinence des interventions

*Chaque note prend en compte les connaissances et l'expression en français.*

*La présence aux contrôles sur table est obligatoire pour obtenir le certificat.*

## 6/ Assiduité, ponctualité

**NOMBRE MAXIMUM D'ABSENCES INJUSTIFIEES : TROIS**

*Au-delà, ni le Certificat d'assiduité ni le Certificat de Résultats ne peuvent être décernés.*

*En cas d'absence ou de retard, avertir le professeur et le secrétariat. Présenter un justificatif lors du retour en classe. C'est à vous de vous renseigner (auprès du délégué de la classe ou d'un(e) camarade) sur le travail effectué et les devoirs demandés.*

## 7/ Informations pratiques

Délégué(e) de la classe : nom et coordonnées à compléter

Coordonnées du professeur : *c.dubois@icp.fr*

Jours fériés non rattrapés : aucun

Vacances de Toussaint : du 26 octobre au 3 novembre, vacances de Noël : du 21 décembre au 5 janvier 2014

## CALENDRIER PRÉVISIONNEL

Jour	Thème
1. 24/09	<b>Histoire de la Gastronomie française</b> : Les grandes étapes de l'histoire de la gastronomie française du Moyen-Age jusqu'à nos jours.
2. 01/10	<b>La restauration en France</b> : son histoire, son organisation, le classement des restaurants en France, les guides, les grands chefs et les évolutions récentes.
3. 08/10	<b>Menus et recettes</b> : Les règles de composition, de présentation et de rédaction d'hier à aujourd'hui.
4. 15/10	<b>Excursion Gourmande dans le 6<sup>e</sup> arrondissement</b> guidée par une guide conférencière spécialiste de la gastronomie ( Muguet Becharat de la Société Parissweetparis). Amener les étudiants à réfléchir sur la construction d'une excursion gastronomique (construction de l'itinéraire et guidage).
5. 22/10	<b>Tourisme et gastronomie régionale</b> : présentation de 2 régions suivie d'une dégustation <b>Etude d'un produit : la viande</b> (consommation, découpe, bouchers et restaurants de viande)
6. 05/11	<b>Tourisme et gastronomie régionale</b> : présentation de 2 régions suivie d'une dégustation <b>Etude d'un produit : les poissons</b> (consommation, variétés, recettes et restaurants)
7. 12/11	<b>Tourisme et gastronomie régionale</b> : présentation de 2 régions suivie d'une dégustation <b>Etude d'un produit : les fruits de mer</b> et plus particulièrement <b>les huîtres</b> .
8. 19/11	<b>Visite guidée du Musée du Chocolat avec conférencier</b> , Choco-Story, 28 Boulevard Bonne Nouvelle, Métro : Bonne Nouvelle. Histoire du chocolat et fabrication.
9. 26/11	<b>Un produit à l'honneur : le pain</b> . Son histoire, sa fabrication, ses variétés et sa place dans la gastronomie française et dans l'alimentation des Français. Dégustation.
10. 03/12	<b>La France des fromages</b> : histoire, fabrication, AOC, présentation et dégustation. Les fromagers parisiens, les restaurants sur le thème du fromage.
11. 10/12	<b>La pâtisserie</b> : un domaine d'excellence de la gastronomie française.
12. 17/12	<b>Contrôle final sur table</b>
13. 07/01	<b>Les cultures dans l'assiette</b> : mondialisation des goûts mais aussi valorisation du terroir. <b>Fêtes et traditions en France</b> : le calendrier impose ses recettes.
14. 14/01	<b>Les Français et la gastronomie</b> : Le repas traditionnel français classé au patrimoine mondial de l'UNESCO : un élément de convivialité, le service en salle et comportements à table, l'importance donnée en France à l'alimentation et à la gastronomie (discussion).
15. 21/01	<b>Les vins</b> et autres boissons alcoolisées (les Français et le vin, les régions viticoles, l'étiquette d'un vin, les règles de la dégustation) <b>et services</b> (accord mets et vins). Dégustation