

Salle vidéo

BRASSERIE, CRÊPERIE, BOUCHON

1. La Brasserie Bofinger

1. Complétez le texte suivant.

Georges Belondrade est chef de la Brasserie Bofinger depuis Son équipe est composée d'environ La Brasserie Bofinger existe depuis

2. Selon le chef, quelle est la différence entre un restaurant classique et une brasserie (citez au moins 4 éléments).

.....
.....

2. La Crêperie des Canettes

1. De quoi est constitué un repas dans une crêperie ? Que boit-on comme boisson ?

.....
.....

2. Cochez les aliments que l'on peut mettre dans une galette :

<input type="checkbox"/> des œufs	<input type="checkbox"/> du chocolat	<input type="checkbox"/> du caramel
<input type="checkbox"/> de la confiture	<input type="checkbox"/> du fromage	<input type="checkbox"/> du sucre

3. Le bouchon « Chez Georges »

1. Que signifie le mot « mâchon » ?

.....

2. Dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses et corrigez oralement les affirmations erronées.

1. Le bouchon est un bar.

V F

2. L'ambiance y est conviviale.

V F

3. Avant, on trouvait toujours un pot de vin sur la table.

V F

4. Avant, on pouvait manger à la carte.

V F

3. Pouvez-vous expliquer le jeu de mots de la phrase écrite sur l'ardoise à la fin de la vidéo ?

.....
.....

Pour aller plus loin...

Allez sur le site www.bofingerparis.com et visionnez notamment la vidéo du chef (www.bofinger-paris.com/fr/chef.html?video=start).