

Atelier vidéo

Le CHOIX DES PRODUITS

1. Regardez la vidéo, puis donnez un titre pour chacune des trois séquences.

1.
2.
3.

2. Regardez de nouveau la première séquence, puis complétez le texte.

Selon Paul Bocuse, pour faire une bonne , il faut un bon mais surtout le produit. Il est important de travailler le d'une façon propre, en respectant les différentes et en faisant attention aux

3. Regardez la deuxième séquence, puis cochez les produits que vous avez vus aux Halles de Lyon.

- ☐ du jambon
- ☐ des macarons
- ☐ des pâtes
- ☐ des fruits

- ☐ du pâté
- ☐ des chocolats
- ☐ du poisson
- ☐ du pain

- ☐ du vin
- ☐ des tartes
- ☐ des fruits de mer
- ☐ du fromage

4. Regardez la troisième séquence, puis répondez aux questions.

1. Depuis quand Étienne Boissy est-il fromager ?
.....
2. Avant de devenir fromager, il a travaillé à l'Institut Paul Bocuse. Quelle était sa fonction ?
.....
3. Qui décide du menu d'un restaurant ?
.....
4. Qui décide du plateau de fromages ?
.....

Pour aller plus loin...

Si l'affinage du fromage vous intéresse, visionnez la vidéo de la fromagerie Mons sur le site : www.mons-fromages.com/fr/goutez-voir [extrait de l'émission « Goûtez voir »]