

Découverte: les Halles de Lyon, temple de la gastronomie

Visite guidée avec un chef marseillais



APERÇU

La France regorge° de marchés alimentaires où l'on peut trouver toutes sortes de produits de qualité. Dans ce documentaire, un chef nous emmène à la découverte des célèbres Halles Paul Bocuse, à Lyon.



NARRATEUR: Pour ce chef amoureux des beaux produits, l'acclimatation se fait dès qu'il franchit° les portes du marché.



NARRATEUR: L'étape incontournable° quand on vient aux Halles, c'est cette charcuterie, une institution depuis un siècle°.



CHEF: On prend une pâte à brioche. On l'étale. J'aime bien mettre des pistaches dessus. Je mets le saucisson et je le roule°.



CHEF: Reblochon de chèvre°, c'est magnifique!
FROMAGER: Ça a du caractère, un peu comme toi.



NARRATEUR: Olivier rejoint les étals° colorés de ce primeur à la recherche d'un joli chou pour sa troisième recette.



CHEF: Le chou-fleur°, je vais le faire rôtir... Vous allez voir, il va rester croquant°, le goût est complètement différent.

regorge overflows
franchit steps through
incontournable not
to be missed
siècle century
roule wrap
chèvre goat
étals stalls
chou-fleur cauliflower
croquant crunchy



1 Compréhension Répondez aux questions.

1. Comment sont décrites les Halles de Lyon?
2. Pourquoi Olivier aime-t-il venir aux Halles de Lyon?
3. À quel stand est-ce qu'Olivier va en premier? Qu'est-ce qu'il achète?
4. Comment est-ce que la charcuterie est décrite?
5. Pourquoi le Reblochon est-il un fromage qui plaît toute l'année, d'après le fromager?
6. Quelle est la dernière chose qu'Olivier achète? À quel stand va-t-il?
7. Quelles sont les trois recettes que le chef réalise avec les produits qu'il a achetés aux halles?
8. Qu'est-ce que le chef conseille à tout le monde de faire à la fin du documentaire? Pourquoi?



2 Réflexion À deux, discutez de ces questions.

1. Que pensez-vous du concept d'un marché couvert, comme les halles, où des stands sont regroupés et vendent toutes sortes de produits de qualité? Aimerez-vous faire vos courses aux Halles de Lyon? Pourquoi ou pourquoi pas?
2. Le chef semble bien connaître les commerçants des Halles de Lyon. Quel est l'avantage de connaître les commerçants? Y a-t-il aussi des inconvénients? Et vous, connaissez-vous les commerçants dans les magasins où vous faites vos courses? Quel genre d'interactions avez-vous avec eux?
3. Dans le documentaire, on parle beaucoup de produits et de recettes de saison. Est-ce que chez vous, on mange le même genre de choses toute l'année ou bien est-ce que cela varie aussi en fonction des saisons? Expliquez.



3 Place à la dégustation! À deux, choisissez un des trois plats préparés par le chef dans le documentaire et répondez aux questions.

1. Quel plat avez-vous choisi? Pourquoi?
2. De quels ingrédients est-ce que le chef a besoin pour préparer ce plat?
3. À quels stands des Halles de Lyon est-ce que le chef va pour faire ses provisions?
4. Comment le chef prépare-t-il le plat? Résumez les étapes de sa préparation.
5. Quelle est une information supplémentaire intéressante que le chef partage au sujet de ce plat?



4 Un lieu qui a «une âme» Dans le documentaire, le chef dit que les Halles de Lyon ont «une âme». Qu'est-ce qu'il veut dire, à votre avis? Discutez-en par petits groupes. Dans votre communauté, quel lieu a «une âme», pour vous? Expliquez pourquoi il a «une âme» et comparez cette «âme» avec celle des Halles de Lyon.



5 Le zinc Le chef mentionne que les Halles de Lyon ne sont pas seulement un endroit où faire ses provisions; le lieu a aussi une autre fonction. À deux, discutez de ces questions.



1. Quelle est l'autre fonction des Halles de Lyon, d'après le documentaire? Qu'est-ce que les gens y font, en plus de leurs courses?
2. À votre avis, pourquoi y a-t-il souvent un espace restauration dans les halles françaises? Faites des hypothèses, d'après ce que vous savez des habitudes et de la culture en France.
3. Et dans votre culture, quels magasins proposent des espaces restauration ou des espaces dégustation? Donnez-en quelques exemples. Décrivez les lieux, ce qu'on peut y manger ou goûter, et pourquoi on y va. Ensuite, comparez ces endroits avec l'espace restauration des Halles de Lyon.



6 Citation Maintenant que vous avez visité les Halles de Lyon et découvert les produits qu'on y trouve, lisez cette citation de Paul Bocuse et dites si vous êtes d'accord avec lui: Est-ce que la ville de Lyon vous «donne faim»? Discutez-en à deux.



«Lyon est une ville qui donne faim.» —Paul Bocuse



7 Les courses: plaisir ou corvée? Selon une étude récente, plus d'un Français sur deux considère les courses du quotidien comme un plaisir. Et vous, pensez-vous aussi que faire les courses est un plaisir ou bien, au contraire, une corvée (*chore*)? Écrivez un paragraphe pour répondre à cette question.