

1 Avec votre partenaire lisez et déduire les mots en gras dans ces phrases. Vérifiez-les avec le lexique .

1. Le produits d'Aldi sont reconnus pour leur **rapport qualité prix**
2. Enfin, Ian **a déniché** la vérité qui avait été caché pendant vingt ans.
3. Quelque chose d'**insolite**: le ketchup était vendu comme un médicament
4. **La formation** d'un prof prend quatre ans. Le directeur d'une école est un prof **chevronné**.
5. Il faut que les gosses **se comportent** bien dans ce restau étoilé. C'est dommage qu'ils n'aient pas un **palais affûté** pour apprécier le repas.
6. Betty a reçu une médaille d'or à la **cérémonie de remise en récompense** pour son service à la communauté. Elle **avait réalisé** une étude sur les habitudes des tortues marines.
7. Les élèves ont des **carnets** où ils **griffonnent** leurs notes pendant la leçon.
8. Son **parcours** était par la gare et l'hôtel de ville. En fait, Tom devait **parcourir** toute la ville!
9. « Travaillez **en binôme** » a dit le prof. « Non, pas en groupe de trois. »
10. **Afin de** s'inscrire dans cette classe il faut être membre de U3A.

11. Tu peux prendre **n'importe quelle** place.
12. Chut! **Êtes-vous au courant** de la liaison du voisin avec Helga?
13. Je vais **parfaire** ma recette pour que mon gâteau soit parfait! Son **cuisson** sera impeccable. Puis vous pourrez **faire bombance** !
14. Olive a dormi **tout au long de** la leçon ! Au contraire, Michel a été vraiment **prolix** sur la question du subjonctive.
15. Il y avait cinq personnes qui ont été **impliquées** dans le vol au Louvre. **Cependant**, je suis sûre qu'il y en aurait eu plus.

2 LEXIQUE

1. Un parcours
2. Une cérémonie de remise
3. rapport qualité prix
4. Une récompense
5. Réaliser
6. Parcourir
7. Un essai de table
8. Dénicher

9. Griffonner
10. Un carnet
11. Se comporter
12. Afin de + infin
13. N'importe quel.le
14. Être au courant
15. Parfaire
16. Faire bombance
17. Le cuisson

18. Insolite
19. Tout au long de
20. Prolixe
21. Impliquer
22. Cependant
23. Le palais affûté
24. En binôme
25. La formation
26. Chevronné.e

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| a. A table test | f. A reward |
| b. A presentation ceremony | g. A route |
| c. Discerning palate | h. Cooking |
| d. A notebook | i. Training |
| e. Value for money | j. To unearth |
| | k. To carry out |

- | | | |
|------------------------|----------------------------|-----------------------|
| l. To go all over | q. To have a feast | v. However |
| m. To scribble | r. To perfect | w. In pairs |
| n. To behave | s. In order + to | x. Unexpected, quirky |
| o. To be involved | t. Any, whatever | y. Verbose, prolific |
| p. To be aware/updated | u. All through, throughout | z. Experienced |

3 Étudiez le lexique. Quels mots / phrases sont associés avec :

1. La cuisine/gastronomie
2. Un voyage/un trajet
3. L'éducation
4. Lesquels ont deux sens ?
5. Sont des phrases idiomatiques ?
6. Cuissons = cooking Proposez des mots de la famille CUIRE. Combien savez-vous?

7. N'importe quel etc. Composez deux phrases pour chaque expression:
n'importe : quel Bic quel imbécile quel moment quelle personne quel livre quel pays quel manteau quel magasin quel film quelles difficultés
8. Expliquez ces mots et leurs différences: poser sa candidature un boulot un métier le travail une profession un salarié
9. Quand faites-vous bombance? Avec qui? Et que mangez-vous?
10. Pouvez-vous proposer des gens prolixes? Pensez-vous qu'on est prolix par nature, ou par la pratique?
11. Participez passés SVP :Parfaire Devenir Attendre Faire Parcourir Comprendre Couvrir Mettre Inclure
12. Lisez ces nombres à votre partenaire. 250 39 25 45 800 8 000 2026

LES INSPECTEURS DU GUIDE MICHELIN

Pseudonyme, mémoire sans faute...
Quels sont les secrets des inspecteurs du Guide Michelin ?

Quel route faut-il suivre pour devenir inspecteur? Manger est leur travail, mais pas seulement ça.

Les inspectrices et les inspecteurs du Guide Michelin sont chargés de visiter et d'évaluer les restaurants à travers le monde.

Chaque novembre, il y a la très attendue cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin. Cette cérémonie distingue les meilleurs restaurants de France.

Soixante-dix-sept nouvelles adresses ont été gratifiées de cette distinction, qui honore « l'excellent rapport qualité prix ».

Mais derrière cette récompense se cache un travail titanesque réalisé par les inspectrices et inspecteurs du Guide.

Leur mission ? Parcourir le monde pour déguster des repas (appelés des essais de table) dans des restaurants de palaces....

Mais aussi des cantines urbaines, auberges, grandes tables ou petits bistrotts pour dénicher les meilleures adresses culinaires.

Chaque inspecteur mange plus de 250 repas anonyme par an, environ huit restaurants par semaine, qu'il documente précisément dans ses rapports

Un inspecteur est loin de l'image stéréotypée du détective sévère et austère, griffonnant sur un carnet son appréciation du plat qu'il vient de déguster.

L'inspecteur, un salarié du groupe Michelin, se comporte comme n'importe quel client. Il est comme un agent secret.

Il doit travailler sous couvert d'anonymat dans les 39 destinations internationales couvertes par le Guide.

Il prend un pseudonyme pour les réservations et change régulièrement de numéro de téléphone et de moyens de paiement.

Le restaurateur et ses équipes ne doivent jamais douter de son identité pour permettre un jugement le plus impartial possible de sa cuisine.

« Il se comporte comme un client classique, afin de s'assurer que les lecteurs du Guide vivront la même expérience que lui », explique le Guide.

Seul son cercle familial le plus proche est au courant de sa véritable activité professionnelle.

De temps en temps, si c'est possible, sans perdre son anonymat, sa famille peut l'accompagner au restaurant pour parfaire la légende.

Aux autres, l'inspecteur raconte en général qu'il est consultant pour des

restaurants, une bonne excuse pour parcourir les pays et faire bombance sans avoir à se justifier.

Le repas doit donc se passer sans prise de notes et l'inspecteur doit mémoriser chaque détail des assiettes proposées mais aussi du restaurant, y compris les détails les plus insolites.

« Il y a une rumeur qui dit que chaque restaurant étoilé doit avoir de belles toilettes », confie un inspecteur au site du Guide Michelin.

Cinq critères guident les inspecteurs dans leurs « essais de table » : qualité des ingrédients, analyse des cuissons et des techniques culinaires.

Par exemple, il faut vérifier si les plats vont bien ensemble, et si on ressent la personnalité et l'émotion du chef.

Il faut se rassurer aussi que la cuisine reste de la même qualité tout au long du menu et entre différentes visites.

Les inspecteurs sont aujourd'hui de 25 nationalités, hommes et femmes de tous âges, à travers la France, l'Europe et les 45 destinations couvertes par le Guide rouge.

Le Guide ne communique pas sur le nombre exact d'inspectrices et d'inspecteurs composant sa brigade.

Quand même, le Guide est un peu plus prolix expliquant les différents moyens pour accéder à la profession.

Premier critère, et plus important : avoir au moins dix ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Un ancien inspecteur commente: « La plupart de mes collègues sont issus des secteurs de la gastronomie ou de l'hôtellerie.

Non seulement ils connaissent bien le métier, mais ils sont aussi habitués au rythme de vie que ce métier implique.

Cependant, parmi les inspecteurs que je connais, certains viennent du marketing

et un autre était avocat »,

L'inspecteur anonyme sur le site du Guide Michelin continue : « Deuxième critère, plus évident : être passionné de gastronomie et avoir le palais affûté. »

« Ils prennent plaisir à explorer les scènes culinaires du monde, à suivre l'évolution de nouvelles destinations...

Ils aiment dénicher avec gentillesse les jeunes talents et à partager leurs meilleures adresses partout. »

Ils doivent être prêts à beaucoup voyager (souvent pendant toute une semaine), de travailler de longues heures et de dîner seul »

Un inspecteur débutant sera mis en binôme avec des inspecteurs plus chevronnés pour une période de formation.

Cela peut aller jusqu'à deux ans, environ "800 repas" pour assimiler la méthode Michelin

Travaillant en équipe, les inspectrices et inspecteurs prennent leur décision de manière collégiale.

Mais il faut s'assurer que leurs recommandations aient la même valeur de Tokyo à San Francisco, de Copenhague à Istanbul.

Ainsi, si un désaccord persiste au sujet d'un établissement, de nouvelles visites sont organisées jusqu'à arriver à consensus !

En ce qui concerne le recrutement, peut-on poser sa candidature n'importe quand, ou des offres d'emploi sont-elles publiées ?

Là encore, mystère. Mais le Guide reçoit 8 000 candidatures spontanées par an. Le Guide s'étend à la Nouvelle-Zélande en 2026, mais l'Australie n'est pas encore incluse

Par Maïté CHARLES.
Adapté de l'Ouest-France Et Guide Michelin

4 Discutez avec votre partenaire.

1. Pensez-vous que vous avec un palais affûté?
2. Que faut-il faire ou est-il mieux de faire en binôme ? Combien d'exemples pouvez-vous suggérer?
3. Un chevron, qu'est-ce que c'est? Expliquez pourquoi «chevronné » veut dire en français une personne qui a de l'expérience ?
4. Ici en Australie expliquez de quoi il s'agit quand on voit « chevrons » sur les panneaux routiers.
5. Comme inspecteur Michelin, quelles

sont les tâches régulières qui font partie de votre emploi?

6. L'auteur mentionne « des restaurants de palaces, des cantines urbaines, auberges, grandes tables ou petits bistrotts ». Quels seraient les différences en ce qui concerne les repas entre ces établissements? Proposez ce qu'on pourrait offrir comme repas.
7. Comment peut être inspecteur Michelin affecter la vie familiale?
8. Qu'est-ce qui est nécessaire pour poser sa candidature pour cet emploi?

9. La formation prend combien de temps ? De quoi consiste-t-elle?

10. Quels sont les avantages et les inconvénients de ce job, à votre avis? Voudriez-vous aimer le faire?
11. Ce récit mentionne qu'on ne critique pas seulement les repas. A votre avis, que faut-il mentionner en plus?
12. Avez-vous utilisé un pseudonyme ou nom d'emprunt? Quand et pourquoi? Qu'est-ce que vous choisirait comme nom d'emprunt?
13. Où voudriez-vous aller si vous étiez inspecteur /rice pour Michelin?

5 Un ancien inspecteur—a former inspector.

Here are some adjectives that can change meaning dependent on whether they come before or follow the noun.

Composez des phrases utilisant ces adjectifs pour illustrer ce qu'ils veulent dire.

Adjective	Before	After
Certain	Certain	Definite
Cher	Dear	Expensive
Grand	Great	Tall
Même	Same	Itself
Propre	Own	Clean
Ancien	Former	Ancient
Vrai	Real	True
Seul	Only	Lonely
Sale	Nasty	Dirty
Pauvre	Pitiful	Poor

6 The N'IMPORTE family.

A few examples in the reportage.

comme n'importe quel client. Like any other customer

Read and translate the examples.

- 1.Elle parle comme n'importe quelle professeure expérimentée.
- 2.Il chante comme n'importe quel artiste célèbre.
- 3.Tu peux choisir comme n'importe quel étudiant.
- 4.Nous avons réagi comme n'importe quelles personnes surprises.
- 5.Ils travaillent comme n'importe quels employés motivés.
- 6.Je me sens comme n'importe quelle personne fatiguée en fin de journée.
- 7.Vous pouvez participer comme n'importe qui à cette réunion.
- 8.Elle s'habille comme n'importe quelle jeune fille à la mode.
- 9.Il résout les problèmes comme n'importe quel expert en informatique.
- 10.Les enfants jouent comme n'importe quels enfants heureux dans le parc.

Other examples;

N'importe quand—any time, whenever

N'importe qui - anyone, anybody, no matter who

- 1.Tu peux venir me voir n'importe quand, je serai là pour toi.
- 2.Il est prêt à aider n'importe qui, peu importe la situation.
- 3.N'importe qui peut apprendre à jouer d'un instrument s'il s'en donne les moyens.
- 4.Elle part en voyage n'importe quand elle en a l'occasion.
- 5.N'importe quand tu as besoin de parler, appelle-moi.
- 6.N'importe qui aurait pu faire cette erreur, ce n'est pas grave.
- 7.Nous pouvons commencer la réunion n'importe quand, tout le monde est déjà là.
- 8.N'importe qui peut participer à ce concours, il n'y a aucune restriction.
- 9.Il aime lire n'importe quand, que ce soit le matin ou le soir.
- 10.N'importe qui souhaite s'inscrire doit payer 50€

7 Donnez des conseils aux inspecteurs débutants : il faut que vous : c'est nécessaire que vous : c'est essentiel que vous :

1. Ne pas prendre des notes
2. Avoir une bonne mémoire

3. Prendre un nom d'emprunt
4. Inspecter les toilettes
5. Comprendre les plats insolites
6. Vouloir voyager
7. Se souvenir chaque détail des assiettes

8. Avoir le palais affûté
9. Changer régulièrement de numéro de téléphone
- 10.Avoir une maîtrise d'anglais
- 11.Connaître des diverses cultures culinaires du monde entier

- 12.Être passionné de gastronomie
- 13.Avoir au moins dix ans d'expérience de l'hôtellerie-restauration
- 14.Visiter de manière anonyme

8 De petites phrases utiles:

A à travers = across Composez des phrases avec: la France le monde les régions de l' Australie Le Queensland la ville de Tokyo

B de longues heures : When DES occurs before a preceding adjective, it becomes DE.

Here is a little mnemonic for the most common preceding adjectives.

<p>Bon, mauvais, grand, gros Jeune, joli, long, haut Tout, méchant, petit, beau Vaste, vilain, vieux, sot Autre, pauvre, cher, nouveau</p>
--

Write correctly in French: some former students Some great writers Some long rivers Some beautiful flowers Some small mistakes Some old men Some nasty kids Some vast plains

C Un parcours: A tour.

Proposez; de quoi consisterait: Mon parcours à Paris Mon parcours à Brisbane Mon parcours sur la Côte Mon parcours au Centre Rouge

D Il se comporte comme un client classique; He behaves like / he acts like

Expliquez comment chaque des suivants comporterait: EG Il se comporte comme un client classique, il réserve une table, il commande une formule, et un quart de vin.

un touriste français; Donald Trump: un fou: un grand sportif; un tyran:

E être au courant de : To be aware of, updated on:

Une petite conversation sur: les dernières nouvelles; la dernière mode; les cancons sur.....: ce qui se passe en ville: la dernière scandale du Prince Andrew;

F tout au long de: throughout, all along. Qu'est-ce qu'il y a ou qu'est-ce qui s'est passé?

le boulevard sa carrière l'esplanade l'année ce concours la réunion l'autoroute

G le secteur de l'hôtellerie-restauration: proposez des métiers dans cette secteur.

H En ce qui concerne le recrutement: **as regards** recruitment. Composez et finissez les phrases;

As regards: this new class my car my next-door neighbour politicians Donald Trump Ex Prince Andrew my grand-children

● **Une Exercice CLOZ**

- Au tournant du XXe siècle, les 1 Michelin, André et Edouard, qui étaient 2.....de la société de pneus ont 3de publier un guide pour les 4de France.
- Il 5les noms et emplacements des stations-service, garages, mécaniciens, hôtels et restaurants.
- À la 6édition du Guide Michelin, 35000 exemplaires ont été 7..... . 8
- Le 9 exemplaire international du Guide Michelin a été 10en 1904 en Belgique.
- Le Guide Michelin a été publié 11en 1920.
- L'histoire 12.....qu'André Michelin a 13 plusieurs copies de son guide cachés dans un garage .
- Il s'est 16compte que « l'homme 17 seulement quand il 18 » et a décidé de charger 7 francs pour le guide.
- La section 19 du Guide Michelin est 20 si populaire que la société a 21..... . à nommer des inspecteurs 22pour faire des visites dans les hôtels et les restaurants et les noter.
- Le système d'Étoiles Michelin a été 23..... en 1926.
- En 1931, la couverture bleue du Guide Michelin a été 24 pour un rouge distinctif et reste le même jusqu'à ce jour.

- Son système d'étoiles a été 25 pour inclure trois catégories d'étoiles:
- ·1 Étoile pour les 'très 26 restaurants dans leur catégorie'.
- ·2 Étoiles pour 'cuisine excellente, restaurant 27..... le détour'.
- ·3 Étoiles pour 'cuisine exceptionnelle, restaurant valant un voyage 28

ALIMENTAIRE	ANONYMES	
AUTOMOBILISTES	CHANGÉE	BONS
COMMENCÉ	COMMERCIALEMENT	
DÉCIDÉ	DEVENUE	
DONNERAIT	DISTRIBUÉS	
ÉLARGI	FRÈRES	GRATUITEMENT
INTRODUIT	MÉRITANT	PAIE
PREMIER	PREMIÈRE	
PROPRIÉTAIRES	PUBLIÉ	RACONTE
RENDU	RESPECTE	SPÉCIAL
TROUVÉ		

