

Les habitudes alimentaires

C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle

Objectifs : → Savoir définir un repas gastronomique à la française

→ Identifier les habitudes alimentaires des principaux touristes étrangers



Le contexte : Vous travaillez à Paris au Carrousel du Louvre, au sein de « RESTAURANTS DU MONDE ». Les différents kiosques et restaurants accueillent une clientèle très hétéroclite. Compte-tenu de son emplacement à côté du Louvre de très nombreux touristes étrangers fréquentent les différents établissements.

Vous avez remarqué que les heures des repas ne sont pas du tout les mêmes selon la nationalité des clients.

La structure du repas diffère également : les Français aiment manger assis un repas complet composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert, alors que des touristes britanniques par exemple peuvent se contenter d'un simple sandwich avec un thé avec beaucoup de grignotage dans la journée.

Vous décidez de mener l'enquête. Pourquoi y-at-il de telles différences entre les nationalités ?

Existe-t-il un repas typiquement français ?

Comment satisfaire au mieux tous ces clients si différents ?

Activité 1- Regarder la vidéo ci-dessous en prenant des notes.



Le repas
gastronomique des

Activité 2- Répondre aux questions suivantes en vous aidant des notes prises pendant le visionnage de la vidéo ainsi qu'à l'aide du texte ci-dessous :

I Le repas gastronomique des Français

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.

- **Quelles sont les étapes du repas gastronomique français ?**

1/ **Apéritif**

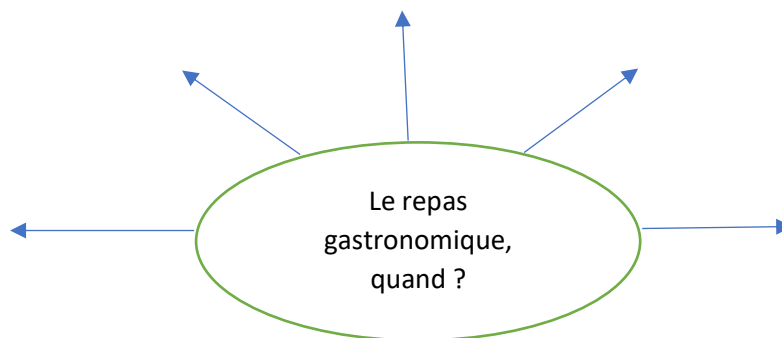
2/ **Entrée**

3/ **Poisson et/ou viande avec légumes**

4/ **Fromage**

5/ **Dessert**

- **A quels types d'événements dans la vie des Français ces repas sont-ils associés ?**



Activité 3- Donner collégalement une définition du repas gastronomique à la française.

Le repas gastronomique des français que l'UNESCO a inscrit sur sa liste représentative comporte au moins quatre services pour célébrer l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Un apéritif, une entrée, un mets de poisson et/ou de viande accompagné de légumes, fromage, dessert, digestif. Les produits doivent être de qualité, les recettes choisies avec soin en accord avec les vins et les mets dégustés avec une gestuelle spécifique au niveau de l'odorat et du goût doivent être présentés sur une table décorée.

Maintenant que vous connaissez la manière traditionnelle de manger des Français, vous pouvez la comparer à celle des autres nationalités.

Activité 4- Retrouver les nationalités correspondants aux habitudes alimentaires décrites.

Le petit déjeuner est très copieux, essentiellement composé de fromage et de charcuterie ; le déjeuner est léger et rapide accompagné d'une salade ; au dîner le menu est copieux

Allemagne

Les heures de repas sont plus tardives qu'en France, c'est une cuisine à base d'huile d'olive. Les tapas constituent souvent le repas du soir qui a lieu vers 22 heures

Espagne

La cuisine est équilibrée et constituée souvent de poisson et de riz qui peuvent être consommés crus. Les repas sont très rapides, entre 15 et 30 minutes.

Japon/ Chine

Le petit déjeuner est copieux et très varié : œufs brouillés, céréales, bacon...
Le déjeuner est léger, le dîner plus complet.
Les repas ont lieu plus tôt qu'en France.

Angleterre/Usa

Activité 5- Lire le texte ci-dessous (source Le Monde.fr).

La déstructuration des pratiques alimentaires

Le Monde.fr | 22.07.2002 à 17h43

France, pays de gastronomie ! Cet adage est devenu tout à la fois une vérité et un mantra. Car les Français aiment véhiculer l'image d'une nation où il fait bon vivre et bien manger. En même temps, les crises alimentaires et l'industrialisation croissante ont profondément bouleversé les modes de vie et d'alimentation. Ardent défenseur de l'exception culturelle, la France se montre une terre de paradoxes alimentaire

Depuis les années 1980, les enquêtes scientifiques illustrent la lente déstructuration des habitudes alimentaires en France. Aujourd'hui, on ne mange plus forcément à heure fixe et chez soi. Le déjeuner, notamment, a beaucoup changé et la fréquence des repas pris hors du foyer a considérablement augmenté. La restauration rapide, la large ouverture horaire des grandes surfaces et des restaurants, les distributeurs automatiques, la livraison de plats cuisinés donnent aux consommateurs la possibilité de manger de tout, à toute heure.

Le rythme de travail favorise les repas en solitaire, le grignotage et l'abandon de la table au profit de produits nomades, à manger sur le pouce. Les repas se simplifient et les prises alimentaires se multiplient : on mange jusqu'à six fois par jour depuis le milieu des années 1990.

En savoir plus sur http://www.lemonde.fr/vous/article/2002/07/22/la-destructuration-des-pratiques-alimentaires_624593_3238.html#Vvcw4S3E0V6xoh0t.99

- Quelle est la tendance actuelle au niveau de la prise des repas ? Justifier votre réponse.

- Qu'est- ce que cela implique sur l'offre en restauration ?

SYNTHESE

LE REPAS GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

Le repas gastronomique des français que l'UNESCO a inscrit sur sa liste représentative comporte au moins quatre services pour célébrer l'art du « bien manger » et du « bien boire ». **Un apéritif, une entrée, un mets de poisson et/ou de viande accompagné de légumes, fromage, dessert, digestif.** Les produits doivent être de qualité, les recettes choisies avec soin en accord avec les vins et les mets dégustés avec une gestuelle spécifique au niveau de l'odorat et du goût doivent être présentés sur une table décorée.

LES HABITUDES ALIMENTAIRES VARIENT SELON LES NATIONALITES

<u>Habitudes alimentaires</u>	<u>Nationalité</u>
Le petit déjeuner est très copieux, essentiellement composé de fromage et de charcuterie ; le déjeuner est léger et rapide accompagné d'une salade ; au dîner le menu est copieux	Allemande
Les heures de repas sont plus tardives qu'en France, c'est une cuisine à base d'huile d'olive. Les tapas constituent souvent le repas du soir qui a lieu vers 22 heures	Espagnole
La cuisine est équilibrée et constituée souvent de poisson et de riz qui peuvent être consommés crus. Les repas sont très rapides, entre 15 et 30 minutes.	Japonaise
Le petit déjeuner est copieux et très varié : œufs brouillés, céréales, bacon... Le déjeuner est léger, le dîner plus complet. Les repas ont lieu plus tôt qu'en France.	Anglaise

L'offre de restauration actuelle doit s'adapter à ces différents comportements alimentaires mais aussi à la tendance générale de la déstructuration des repas.

L'offre de restauration est obligée de s'adapter à ces nouvelles habitudes alimentaires : livraison à domicile (Deliveroo), développement du snacking restauration automatique...