

PAPOTAGES

CUISINE & CHEFS

Quelle est la proportion de Français dans le top 100 des chefs étoilés dans le monde?

Quel est le principe de box?

Est-ce que le menu proposé dans cet atelier est alléchant?

Quelles sont les deux distinctions remises par le guide Michelin?

Est-ce que le plat interdit de la gastronomie française est récent ?

Quel métier de la restauration est le plus recherché?

Est-ce que les émissions culinaires citées sont connues?

Est-ce que ce menu d'un grand restaurant gastronomique est tentant ?

Comment décrire le traitement infligé aux ortolans?

Quels sont les écarts de prix des paniers?

Concernant le prix de l'atelier, est-ce onéreux ou raisonnable?

Quel est le prix du menu gastronomique?

Est-ce que la cuisine de l'ortolan est une tradition populaire ?

Quelle distinction le repas gastronomique français a-t-il reçu?

Pour quelle cuisine Michel Bras est-il connu: ses recettes autour de ses voyages, autour des légumes de son jardin ou bien le texte ne le dit pas?

Quels sont les plats principaux au Meurice ?

PAPOTAGES

CUISINE & CHEFS

QUESTIONS ILLUSTRATION P2

Cite trois légumes présents sur cette image.

Que contiennent les trois petits bols?

Qu'y a-t-il sur la planche à découper?

Quel légume a été coupé en deux moitiés?

Quelle plante aromatique est photographiée?

Combien de sortes de pâtes y a-t-il?

QUESTIONS CITATION P3

Est-ce que cette citation te parle? Pourquoi?

Peux-tu trouver un film, un livre ou encore une chanson sur ce thème?

Quel est ton plat préféré? Ton dessert?

Aimes-tu cuisiner?

QUESTIONS ARTICLE COURT P4

Que penses-tu de la recette proposée sur la photo?

Connais-tu les émissions culinaires dont il est question?

Serais-tu prêt à essayer ce genre d'atelier?

Est-ce que le menu proposé te semble alléchant?

Quant au prix, est-ce onéreux ou raisonnable?

QUESTIONS INFOS VISUELLES P5

Est-ce que ce menu d'un grand restaurant gastronomique te tente?

Quel en est le prix?

Quels sont les plats principaux?

Es-tu déjà allé dans ce genre de restaurant?

Qu'y as-tu mangé?

QUESTIONS ARTICLE POLÉMIQUE P6 & P7

Avais-tu déjà entendu parler de cette tradition?

En as-tu déjà mangé?

Est-ce une tradition récente?

Comment peux-tu décrire le traitement infligé aux ortolans?

Que répondrais-tu aux chefs qui souhaitent autoriser cette pratique une fois par an?

Connais-tu d'autres « dérives alimentaires »?

QUESTIONS BRÈVES P8

Quelle est la proportion de Français dans le top 100 des chefs étoilés dans le monde?

Quelles sont les deux distinctions remises par le guide Michelin?

Quel métier de la restauration est le plus recherché?

Pour quelle cuisine Michel Bras est-il connu: ses recettes autour de ses voyages, autour des légumes de son jardin ou bien le texte ne le dit pas?

QUESTIONS INFOGRAPHIE P9

Dans ton département, quel est le pourcentage de surface agricole biologique?

Connais-tu des agriculteurs bio?

Comment expliques-tu les écarts de prix des paniers?

Penses-tu que les chiffres concernant les cantines évoluent dans le même sens aujourd'hui?

Par rapport aux différents chiffres publiés sur les raisons de l'alimentation bio, lequel te semble le plus représentatif de ton avis?

QUESTIONS ARTICLE COURT P10

Connais-tu ce principe de box?

Quel prix serais-tu prêt à mettre, pour toi ou pour offrir?

Quelle distinction le repas gastronomique français a-t-il reçu?

Peux-tu imaginer le contenu d'une box de ton terroir?

QUESTIONS GALERIE D'IMAGES P11

Peux-tu m'expliquer le lien entre les mots et les photos?

Fais une phrase décrivant chaque image en y incorporant le mot, ou groupe de mots, assorti.

Peux-tu en choisir une et me la décrire?

Quelle illustration est la plus proche de ton quotidien? Pourquoi?

QUESTIONS LEXIQUE P12

Retrouve deux mots de la même famille, quatre façons de cuire, cinq éléments qui relèvent un plat, quatre ingrédients qui peuvent être cuisinés dans un gâteau et quatre métiers.

QUESTIONS ÉCRITURE

Penses-tu que la cuisine est immuable ou sera amenée à évoluer ?

Imagine votre menu préféré ou un menu de luxe.

PAPOTAGES

CUISINE & CHEFS

QUESTIONS ILLUSTRATION P2

Cite trois légumes présents sur cette image.

Que contiennent les trois petits bols?

Qu'y a-t-il sur la planche à découper?

Quel légume a été coupé en deux moitiés?

Quelle plante aromatique est photographiée?

Combien de sortes de pâtes y a-t-il?

QUESTIONS CITATION P3

Est-ce que cette citation te parle? Pourquoi?

Peux-tu trouver un film, un livre ou encore une chanson sur ce thème?

Quel est ton plat préféré? Ton dessert?

Aimes-tu cuisiner?

QUESTIONS ARTICLE COURT P4

Que penses-tu de la recette proposée sur la photo?

Connais-tu les émissions culinaires dont il est question?

Serais-tu prêt à essayer ce genre d'atelier?

Est-ce que le menu proposé te semble alléchant?

Quant au prix, est-ce onéreux ou raisonnable?

QUESTIONS INFOS VISUELLES P5

Est-ce que ce menu d'un grand restaurant gastronomique te tente?

Quel en est le prix?

Quels sont les plats principaux?

Es-tu déjà allé dans ce genre de restaurant?

Qu'y as-tu mangé?

QUESTIONS ARTICLE POLÉMIQUE P6 & P7

Avais-tu déjà entendu parler de cette tradition?

En as-tu déjà mangé?

Est-ce une tradition récente?

Comment peux-tu décrire le traitement infligé aux ortolans?

Que répondrais-tu aux chefs qui souhaitent autoriser cette pratique une fois par an?

Connais-tu d'autres « dérives alimentaires »?

QUESTIONS BRÈVES P8

Quelle est la proportion de Français dans le top 100 des chefs étoilés dans le monde?

Quelles sont les deux distinctions remises par le guide Michelin?

Quel métier de la restauration est le plus recherché?

Pour quelle cuisine Michel Bras est-il connu: ses recettes autour de ses voyages, autour des légumes de son jardin ou bien le texte ne le dit pas?

QUESTIONS INFOGRAPHIE P9

Dans ton département, quel est le pourcentage de surface agricole biologique?

Connais-tu des agriculteurs bio?

Comment expliques-tu les écarts de prix des paniers?

Penses-tu que les chiffres concernant les cantines évoluent dans le même sens aujourd'hui?

Par rapport aux différents chiffres publiés sur les raisons de l'alimentation bio, lequel te semble le plus représentatif de ton avis?

QUESTIONS ARTICLE COURT P10

Connais-tu ce principe de box?

Quel prix serais-tu prêt à mettre, pour toi ou pour offrir?

Quelle distinction le repas gastronomique français a-t-il reçu?

Peux-tu imaginer le contenu d'une box de ton terroir?

QUESTIONS GALERIE D'IMAGES P11

Peux-tu m'expliquer le lien entre les mots et les photos?

Fais une phrase décrivant chaque image en y incorporant le mot, ou groupe de mots, assorti.

Peux-tu en choisir une et me la décrire?

Quelle illustration est la plus proche de ton quotidien? Pourquoi?

QUESTIONS LEXIQUE P12

Retrouve deux mots de la même famille, quatre façons de cuire, cinq éléments qui relèvent un plat, quatre ingrédients qui peuvent être cuisinés dans un gâteau et quatre métiers.

QUESTIONS ÉCRITURE

Penses-tu que la cuisine est immuable ou sera amenée à évoluer ?

Imagine votre menu préféré ou un menu de luxe.

PAPOTAGES

CUISINE & CHEFS

QUESTIONS ILLUSTRATION P2

- Cite trois légumes présents sur cette image.
- Que contiennent les trois petits bols?
- Qu'y a-t-il sur la planche à découper?
- Quel légume a été coupé en deux moitiés?
- Quelle plante aromatique est photographiée?
- Combien de sortes de pâtes y a-t-il?

QUESTIONS CITATION P3

- Est-ce que cette citation te parle? Pourquoi?
- Peux-tu trouver un film, un livre ou encore une chanson sur ce thème?
- Quel est ton plat préféré? Ton dessert?
- Aimes-tu cuisiner?

QUESTIONS ARTICLE COURT P4

- Que penses-tu de la recette proposée sur la photo?
- Connais-tu les émissions culinaires dont il est question?
- Serais-tu prêt à essayer ce genre d'atelier?
- Est-ce que le menu proposé te semble alléchant?
- Quant au prix, est-ce onéreux ou raisonnable?

QUESTIONS INFOS VISUELLES P5

- Est-ce que ce menu d'un grand restaurant gastronomique te tente?
- Quel en est le prix?
- Quels sont les plats principaux?
- Es-tu déjà allé dans ce genre de restaurant?
- Qu'y as-tu mangé?

QUESTIONS ARTICLE POLÉMIQUE P6 & P7

- Avais-tu déjà entendu parler de cette tradition?
- En as-tu déjà mangé?
- Est-ce une tradition récente?
- Comment peux-tu décrire le traitement infligé aux ortolans?
- Que répondrais-tu aux chefs qui souhaitent autoriser cette pratique une fois par an?
- Connais-tu d'autres « dérives alimentaires »?

QUESTIONS BRÈVES P8

Quelle est la proportion de Français dans le top 100 des chefs étoilés dans le monde?

Quelles sont les deux distinctions remises par le guide Michelin?

Quel métier de la restauration est le plus recherché?

Pour quelle cuisine Michel Bras est-il connu: ses recettes autour de ses voyages, autour des légumes de son jardin ou bien le texte ne le dit pas?

QUESTIONS INFOGRAPHIE P9

Dans ton département, quel est le pourcentage de surface agricole biologique?

Connais-tu des agriculteurs bio?

Comment expliques-tu les écarts de prix des paniers?

Penses-tu que les chiffres concernant les cantines évoluent dans le même sens aujourd'hui?

Par rapport aux différents chiffres publiés sur les raisons de l'alimentation bio, lequel te semble le plus représentatif de ton avis?

QUESTIONS ARTICLE COURT P10

Connais-tu ce principe de box?

Quel prix serais-tu prêt à mettre, pour toi ou pour offrir?

Quelle distinction le repas gastronomique français a-t-il reçu?

Peux-tu imaginer le contenu d'une box de ton terroir?

QUESTIONS GALERIE D'IMAGES P11

Peux-tu m'expliquer le lien entre les mots et les photos?

Fais une phrase décrivant chaque image en y incorporant le mot, ou groupe de mots, assorti.

Peux-tu en choisir une et me la décrire?

Quelle illustration est la plus proche de ton quotidien? Pourquoi?

QUESTIONS LEXIQUE P12

Retrouve deux mots de la même famille, quatre façons de cuire, cinq éléments qui relèvent un plat, quatre ingrédients qui peuvent être cuisinés dans un gâteau et quatre métiers.

QUESTIONS ÉCRITURE

Penses-tu que la cuisine est immuable ou sera amenée à évoluer ?

Imagine votre menu préféré ou un menu de luxe.

PAPOTAGES

CUISINE & CHEFS

QUESTIONS ILLUSTRATION P2

Citez trois légumes présents sur cette image.

Que contiennent les trois petits bols?

Qu'y a-t-il sur la planche à découper?

Quel légume a été coupé en deux moitiés?

Quelle plante aromatique est photographiée?

Combien de sortes de pâtes y a-t-il?

QUESTIONS CITATION P3

Est-ce que cette citation vous parle? Pourquoi?

Pouvez-vous trouver un film, un livre ou encore une chanson sur ce thème?

Quel est votre plat préféré? Votre dessert?

Aimez-vous cuisiner?

QUESTIONS ARTICLE COURT P4

Que pensez-vous de la recette proposée sur la photo?

Connaissez-vous les émissions culinaires dont il est question?

Seriez-vous prêt à essayer ce genre d'atelier?

Est-ce que le menu proposé vous semble alléchant?

Quant au prix, est-ce onéreux ou raisonnable?

QUESTIONS INFOS VISUELLES P5

Est-ce que ce menu d'un grand restaurant gastronomique vous tente?

Quel en est le prix?

Quels sont les plats principaux?

Etes-vous déjà allé dans ce genre de restaurant?

Qu'y avez-vous mangé?

QUESTIONS ARTICLE POLÉMIQUE P6 & P7

Aviez-vous déjà entendu parler de cette tradition?

En avez-vous déjà mangé?

Est-ce une tradition récente?

Comment pouvez-vous décrire le traitement infligé aux ortolans?

Que répondriez-vous aux chefs qui souhaitent autoriser cette pratique une fois par an?

Connaissez d'autres « dérives alimentaires »?

QUESTIONS BRÈVES P8

Quelle est la proportion de Français dans le top 100 des chefs étoilés dans le monde?

Quelles sont les deux distinctions remises par le guide Michelin?

Quel métier de la restauration est le plus recherché?

Pour quelle cuisine Michel Bras est-il connu: ses recettes autour de ses voyages, autour des légumes de son jardin ou bien le texte ne le dit pas?

QUESTIONS INFOGRAPHIE P9

Dans votre département, quel est le pourcentage de surface agricole biologique?

Connaissez-vous des agriculteurs bio?

Comment expliquez-vous les écarts de prix des paniers?

Pensez-vous que les chiffres concernant les cantines évoluent dans le même sens aujourd'hui?

Par rapport aux différents chiffres publiés sur les raisons de l'alimentation bio, lequel vous semble le plus représentatif de votre avis?

QUESTIONS ARTICLE COURT P10

Connaissez-vous ce principe de box?

Quel prix seriez-vous prêt à mettre, pour vous ou pour offrir?

Quelle distinction le repas gastronomique français a-t-il reçu?

Pouvez-vous imaginer le contenu d'une box de votre terroir?

QUESTIONS GALERIE D'IMAGES P11

Pouvez-vous m'expliquer le lien entre les mots et les photos?

Faites une phrase décrivant chaque image en y incorporant le mot, ou groupe de mots, assorti.

Pouvez-vous en choisir une et me la décrire?

Quelle illustration est la plus proche de votre quotidien?
Pourquoi?

QUESTIONS LEXIQUE P12

Retrouvez deux mots de la même famille, quatre façons de cuire, cinq éléments qui relèvent un plat, quatre ingrédients qui peuvent être cuisinés dans un gâteau et quatre métiers.

QUESTIONS ÉCRITURE

Pensez-vous que la cuisine est immuable ou sera amenée à évoluer ?

Imaginez votre menu préféré ou un menu de luxe.

PAPOTAGES

CUISINE & CHEFS

QUESTIONS ILLUSTRATION P2

Citez trois légumes présents sur cette image.

Que contiennent les trois petits bols?

Qu'y a-t-il sur la planche à découper?

Quel légume a été coupé en deux moitiés?

Quelle plante aromatique est photographiée?

Combien de sortes de pâtes y a-t-il?

QUESTIONS CITATION P3

Est-ce que cette citation vous parle? Pourquoi?

Pouvez-vous trouver un film, un livre ou encore une chanson sur ce thème?

Quel est votre plat préféré? Votre dessert?

Aimez-vous cuisiner?

QUESTIONS ARTICLE COURT P4

Que pensez-vous de la recette proposée sur la photo?

Connaissez-vous les émissions culinaires dont il est question?

Seriez-vous prêt à essayer ce genre d'atelier?

Est-ce que le menu proposé vous semble alléchant?

Quant au prix, est-ce onéreux ou raisonnable?

QUESTIONS INFOS VISUELLES P5

Est-ce que ce menu d'un grand restaurant gastronomique vous tente?

Quel en est le prix?

Quels sont les plats principaux?

Etes-vous déjà allé dans ce genre de restaurant?

Qu'y avez-vous mangé?

QUESTIONS ARTICLE POLÉMIQUE P6 & P7

Aviez-vous déjà entendu parler de cette tradition?

En avez-vous déjà mangé?

Est-ce une tradition récente?

Comment pouvez-vous décrire le traitement infligé aux ortolans?

Que répondriez-vous aux chefs qui souhaitent autoriser cette pratique une fois par an?

Connaissez d'autres « dérives alimentaires »?

QUESTIONS BRÈVES P8

Quelle est la proportion de Français dans le top 100 des chefs étoilés dans le monde?

Quelles sont les deux distinctions remises par le guide Michelin?

Quel métier de la restauration est le plus recherché?

Pour quelle cuisine Michel Bras est-il connu: ses recettes autour de ses voyages, autour des légumes de son jardin ou bien le texte ne le dit pas?

QUESTIONS INFOGRAPHIE P9

Dans votre département, quel est le pourcentage de surface agricole biologique?

Connaissez-vous des agriculteurs bio?

Comment expliquez-vous les écarts de prix des paniers?

Pensez-vous que les chiffres concernant les cantines évoluent dans le même sens aujourd'hui?

Par rapport aux différents chiffres publiés sur les raisons de l'alimentation bio, lequel vous semble le plus représentatif de votre avis?

QUESTIONS ARTICLE COURT P10

Connaissez-vous ce principe de box?

Quel prix seriez-vous prêt à mettre, pour vous ou pour offrir?

Quelle distinction le repas gastronomique français a-t-il reçu?

Pouvez-vous imaginer le contenu d'une box de votre terroir?

QUESTIONS GALERIE D'IMAGES P11

Pouvez-vous m'expliquer le lien entre les mots et les photos?

Faites une phrase décrivant chaque image en y incorporant le mot, ou groupe de mots, assorti.

Pouvez-vous en choisir une et me la décrire?

Quelle illustration est la plus proche de votre quotidien? Pourquoi?

QUESTIONS LEXIQUE P12

Retrouvez deux mots de la même famille, quatre façons de cuire, cinq éléments qui relèvent un plat, quatre ingrédients qui peuvent être cuisinés dans un gâteau et quatre métiers.

QUESTIONS ÉCRITURE

Pensez-vous que la cuisine est immuable ou sera amenée à évoluer ?

Imaginez votre menu préféré ou un menu de luxe.