



LA FABRIQUE À SPÉCIALITÉS
WWW.LAFABRIQUE.TK

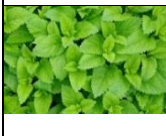
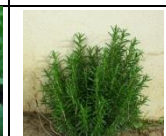
FICHE APPRENANT

LA PARFUMERIE CULINAIRE

ACTIVITE 1 REVISIONS

1.1. Retrouvez les principaux arômes utilisés dans la cuisine française :

menthe fenouil thym origan aneth basilic persil cerfeuil
coriandre ciboulette estragon mélisse oseille romarin

						
poissons, crudités, salades de pommes de terre, haricots verts	soupe au pistou, salades, poulet, riz, pâtes, poisson	salade, fromage blanc, omelettes, poisson, volailles, potages	omelettes, asperges, légumes cuits, soupes et sauces	ragoûts, poissons, salades, légumes, curry, légumes, porc	sauces, omelettes, soupes, poisson, poulet, farces, fromages frais, salades	poissons, marinades, fruits de mer, sauces, pain, saucisses
.....						
						
poissons, soupes, sauces	légumes cuits à l'eau et salades	pizzas et plats à base de tomates	salades, omelettes, quiches, épinards	viandes rôties, grillées, légumes	viandes rôties, grillades, pizzas, légumes farcis, poissons et coquillages	viandes grillées, ragoûts, farces, poulet, pâté
.....						

1.2. Indiquez les matières premières qui composent les familles olfactives suivantes :

La famille olfactive orientale :

.....

La famille olfactive florale :

.....

ACTIVITE 2 COMPREHENSION DU DOCUMENT

2.1. Premier visionnage de la vidéo

a. Où nous trouvons-nous ?

.....

b. Quelle est la profession de Michèle Gay ?

.....

c. Cochez les adjectifs qui décrivent ses intentions :

☐ la simplicité

☐ le savoir-recevoir

☐ la sensualité

☐ le savoir-faire

☐ l'intimité

☐ la convivialité

d. Cochez les matières premières citées par Michèle Gay :

☐ la rose

☐ le café

☐ la vanille

☐ l'ylang ylang

☐ le musc

☐ l'ambre

☐ le jasmin

☐ la lavande

☐ le patchouli

2.2. Deuxième visionnage de la vidéo

a. Quel produit assez surprenant conçoit Michèle Gay ?

.....

b. Quels produits propose-t-elle dans ce salon ?

.....

c. Comment réagissent les visiteurs ?

.....

d. Quelle est la formation de Michèle Gay ?

.....

e. Qu'est-ce qui peut inspirer Michèle Gay ?

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ un moment | ☐ la nature | ☐ une matière |
| ☐ un lieu | ☐ une couleur | ☐ l'Orient |
| ☐ un partage | ☐ une forme | ☐ l'Occident |

f. Quel est le positionnement de Michèle Gay ?

.....

g. Quel public Michèle Gay vise-t-elle ?

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ☐ les hommes | ☐ les deux sexes |
| ☐ les femmes | |

2.2. Troisième visionnage de la vidéo

a. Retrouvez dans quel ordre le journaliste pose les questions :

.....	Et vous pouvez nous les présenter un petit peu ?
.....	Comment est-ce qu'on arrive dans cet univers ?
.....	Donc ça s'adresse quand même à des entreprises un peu importantes ?
.....	Vous êtes sur internet ?
.....	Vous voulez bien vous présenter ?
.....	Et ça s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes ?
.....	C'est du parfum d'ambiance plutôt que du parfum pour le linge ?
.....	Y'a des choses qui vous inspirent plus que d'autres ?
.....	Comment réagit la clientèle que vous rencontrez ici ?

ACTIVITE 3 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION

3.1. Regardez le passage et répondez aux questions :

a. Dans quel domaine Michèle Gay a-t-elle travaillé ?

.....

b. Qu'est-ce que Michèle Gay reproche aux artisans de ce domaine ?

.....

c. Qu'est-ce que Michèle Gay emprunte aux parfumeurs ?

.....

.....

3.2. Classez les termes utilisés par Michèle Gay selon qu'ils se classent dans la catégorie « lexique de la lingerie », « lexique de la cuisine » ou « lexique de la parfumerie » ; attention certains termes appartiennent à plusieurs catégories :

goûter peau dégustant impression olfactive notes
matière coupes styliste aromatique toucher sur-mesure

lexique de la lingerie	lexique de la cuisine	lexique de la parfumerie
.....		
.....		
.....		

ACTIVITE 4 POINT CULTURE

4.1. Lisez le texte suivant et répondez à la question :

Des alliances entre haute gastronomie et parfumerie

Il existe aujourd'hui des liens de plus en plus nombreux entre la parfumerie et la haute gastronomie. Les cuisiniers et surtout les pâtissiers s'efforcent de reproduire la richesse olfactive des parfums dans leurs créations gastronomiques. Quelle est l'origine de cette association pour le moins audacieuse ? Sans doute il existe à l'origine le fantasme de mettre au point un parfum que l'on peut manger et non seulement sentir. Comment les pâtissiers parviennent-ils à réaliser ce rêve ? Dans le salon de thé Angelina, le chef-pâtissier Christophe Appert a utilisé dans sa bûche les ingrédients du parfum « l'Eau d'Hadrien » de la maison de parfums Annick Goutal. D'autres associations existent entre les pâtissiers et la parfumerie. Ainsi, Arnaud Larher a créé une tartelette qui utilise du café, du sirop d'érable, des marrons glacés et de la fleur d'oranger. Mais l'association majeure entre les mondes de la gastronomie et de la parfumerie vient de la collaboration entre Pierre Hermé, celui que l'on appelle le « Picasso de la pâtisserie » et plusieurs maisons de parfum comme Guerlain et Rochas. Nous nous souvenons notamment de ses fameuses collections de macarons dont les arômes sont inspirés de parfums.

- a. Quels pâtissiers, quelles maisons de parfums et quelles créations culinaires sont mentionnés dans ce texte ?

Pâtissiers :

Maisons de parfums :

Créations culinaires :

- b. En groupes de deux ou trois, cherchez sur internet des créations culinaires inspirées de parfums.

.....
.....
.....

- c. Qui est Pierre Hermé ? Allez sur le site internet de Pierre Hermé et présentez-le brièvement :

.....
.....
.....
.....
.....

ACTIVITE 5 REEMPLOI

En petits groupes de deux ou trois, imaginez une spécialité gastronomique inspirée des notes aromatiques utilisées dans le monde du parfum et présentez-la en groupes.

La présentation dure 5 minutes et doit contenir un plan. Le temps de parole doit être équitablement réparti entre chacun des membres du groupe.