

## FICHE ENSEIGNANT

# LA PARFUMERIE CULINAIRE

### EN UN CLIN D'OEIL

<b>THÈME</b>	parfumerie ; cuisine
<b>DURÉE</b>	2 heures
<b>NIVEAU</b>	B1, B2
<b>MÉTIER VISÉS</b>	Parfumeur créateur, pâtissier
<b>PRÉREQUIS</b>	Connaissances en parfumerie (arômes) et en cuisine (herbes)
<b>SUPPORTS UTILISÉS</b>	Fiche apprenant ; Sites internet : site de la vidéo sur Michèle Gay : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4pwUh90u5Sc">https://www.youtube.com/watch?v=4pwUh90u5Sc</a> site de Pierre Hermé : <a href="http://www.pierreherme.com/company/?_store=french&amp;_from_store=english">http://www.pierreherme.com/company/?_store=french&amp;_from_store=english</a> Autres sites internet
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL</b>	Comprendre et savoir-expliquer ce qu'est la parfumerie culinaire
<b>OBJECTIF CULTUREL</b>	Présentation des liens entre parfumerie et pâtisserie
<b>OBJECTIF LEXICAL</b>	Vocabulaire de la parfumerie et de la pâtisserie
<b>TÂCHE FINALE</b>	Imaginer une pâtisserie inspirées de parfums

## DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Révisions	20 min	Fiche apprenant, évt autres sites internet	<b>Activité 1</b> Activité 1.1. Retrouvez les principaux arômes utilisés dans la cuisine française Activité 1.2. Retrouvez les arômes appartenant aux familles aromatiques orientale et florale.
Compréhension du document	30 min	Fiche apprenant, site de la vidéo sur Michèle Gay	<b>Activité 2</b> Activité 2.1. Premier visionnage (intégral) de la vidéo suivi de questions globales Activité 2.2. Deuxième visionnage (intégral) de la vidéo suivi de questions détaillées Activité 2.3. Troisième visionnage (intégral) avec les questions du journaliste à retrouver
Conceptualisation et systématisation (vocabulaire)	15 min	Fiche apprenant, site de la vidéo sur Michèle Gay	<b>Activité 3</b> Les apprenants regardent une séquence de la vidéo (3 :03 - 3 :54), répondent aux questions puis font l'exercice d'appariement.
Point culture	20 min	Fiche apprenant, Site sur Pierre Hermé ; autres sites	<b>Activité 4</b> Les apprenants lisent le texte, répondent à la question sur le texte, puis vont sur les sites internet pour répondre aux questions « pour aller plus loin »
Réemploi	35 min	Fiche apprenant, autres sites	<b>Activité 5</b> 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
REMARQUES	Nous avons prévu l'évaluation des groupes entre eux à l'aide d'une fiche mais cette phase n'est pas absolument nécessaire		

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

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

*La famille olfactive orientale* : fève tonka, coumarine, opopanax, épices exotiques, muscs, vanille, ambre, résine, bois précieux...

*La famille olfactive florale* : rose, violette, jasmin, tubéreuse, flore d'oranger...

## ACTIVITE 2 COMPREHENSION DU DOCUMENT

### 2.1. Premier visionnage de la vidéo

a. Où nous trouvons-nous ?

Nous nous trouvons au salon Mode City

b. Quelle est la profession de Michèle Gay ?

Elle est parfumeuse- créatrice ?

c. Cochez les adjectifs qui décrivent ses intentions :

- |                                                   |                                                        |                                                     |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> la simplicité | <input checked="" type="checkbox"/> le savoir-recevoir | <input type="checkbox"/> la sensualité              |
| <input type="checkbox"/> le savoir-faire          | <input checked="" type="checkbox"/> l'intimité         | <input checked="" type="checkbox"/> la convivialité |

d. Cochez les matières premières citées par Michèle Gay :

- |                                                   |                                                |                                                  |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> la rose       | <input type="checkbox"/> le café               | <input checked="" type="checkbox"/> la vanille   |
| <input checked="" type="checkbox"/> l'ylang ylang | <input type="checkbox"/> le musc               | <input type="checkbox"/> l'ambre                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> le jasmin     | <input checked="" type="checkbox"/> la lavande | <input checked="" type="checkbox"/> le patchouli |

### 2.2. Deuxième visionnage de la vidéo

a. Quel produit assez surprenant conçoit Michèle Gay ?

un parfum à manger (ou à boire)

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

Des thés-parfums et des parfums poudrés

c. Comment réagissent les visiteurs ?

Ils sont surpris

d. Quelle est la formation de Michèle Gay ?

Elle a une formation de styliste

e. D'où vient l'inspiration de Michèle Gay ?

- |                                                |                                                 |                                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> un moment  | <input type="checkbox"/> la nature              | <input checked="" type="checkbox"/> une matière |
| <input type="checkbox"/> un lieu               | <input checked="" type="checkbox"/> une couleur | <input checked="" type="checkbox"/> l'Orient    |
| <input checked="" type="checkbox"/> un partage | <input type="checkbox"/> une forme              | <input type="checkbox"/> l'Occident             |

f. Quel est le positionnement de Michèle Gay ?

Un positionnement luxe.

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

- |                                     |                                     |                                         |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> les hommes | <input type="checkbox"/> les femmes | <input type="checkbox"/> les deux sexes |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|

## 2.2. Troisième visionnage de la vidéo

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

3	Et vous pouvez nous les présenter un petit peu ?
5	Comment est-ce qu'on arrive dans cet univers ?
7	Donc ça s'adresse quand même à des entreprises un peu importantes ?
9	Vous êtes sur internet ?
1	Vous voulez bien vous présenter ?
8	Et ça s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes ?
2	C'est du parfum d'ambiance plutôt que du parfum pour le linge ?
6	Y'a des choses qui vous inspirent plus que d'autres ?
4	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 ?

Dans le domaine de la cuisine.

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

Elle leur reproche de s'intéresser à la technique au détriment de l'émotion du parfum.

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

Elle emprunte aux parfumeurs des matières premières que les cuisiniers n'avaient pas eu envie ou idée de travailler.

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

## 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 pâtisseries 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 existe à l’origine le fantasme de mettre au point un parfum que l’on peut manger et non seulement sentir. 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 pâtisseries 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 pâtisseries, quelles maisons de parfums et quelles créations culinaires sont mentionnés dans ce texte ?

Pâtisseries : Christophe Appert ; Arnaud Larher ; Pierre Hermé

Maisons de parfums : Annick Goutal ; Guerlain ; Rochas

Créations culinaires : une bûche, une tartelette, des marrons glacés et des macarons

- 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 :

C’est un pâtissier qui a commencé tôt sa carrière (14 ans) auprès de Gaston Lenôtre. Il est considéré comme le « Picasso de la pâtisserie » parce qu’il a modernisé l’approche de la pâtisserie, en éliminant les décorations inutiles ou en utilisant le sucre de manière à relever d’autres nuances. Son entreprise, Pierre Hermé, créée en 1997, connaît aujourd’hui un succès international.

## 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.

Notes de 1 à 5	groupe 1	groupe 2	groupe 3	groupe 4	groupe 5	groupe 6	groupe 7	groupe 8
Qualité de la langue (vocabulaire et vocabulaire)								
Organisation du discours (cohérence)								
Qualités visuelles de la présentation								
Plan de l'exposé								
Intérêt								
Respect des consignes (trois parties, temps de parole)								
Capacité à répondre aux questions (maîtrise de la langue et du sujet)								