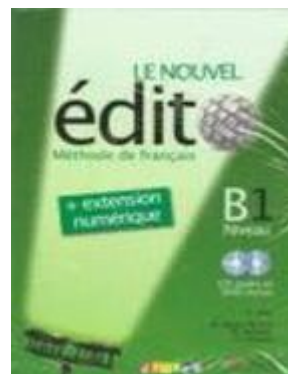


DOCUMENT B: L'ART DE LA TABLE

COMPRÉHENSION ORALE

1- Décrivez la photo.

Sur la photo, on voit de la vaisselle colorée, des assiettes, des saladiers et des verres originaux. Dans trois verres, il y a une préparation qui ressemble à du taboulé. Dans un bol, il y a une salade de pêches à la menthe. Dans les autres assiettes, on voit des plats dont la présentation est très travaillée.



2- Quel est le thème de cet entretien ?

Les tendances actuelles des arts de la table et les manières de recevoir.

3- Selon James, quelles associations de style doit-on faire pour être à la mode ?

a un jeans avec une veste de marque ; b le Zara avec le Prada ; c du Pirex avec du Lalique.

4- Quels repas « tendance » peut-on proposer à ses invités ?

b un brunch – c un slunch – d un apéritif dînatoire.

5- Ces repas sont-ils formels ? Justifiez votre réponse en citant trois phrases du document.

Non.

« On mange avec les doigts. »

« C'est pratique, moins de vaisselle, très convivial. »

« Il n'y a plus de règles. »

6- À votre avis, quelle est la profession de James ?

Décorateur d'intérieur, conseiller/coach en décoration ou journaliste spécialiste en « art de vivre ».

7- Quels conseils la journaliste a-t-elle retenus ?

Il faut oser les mélanges de style, de couleur et de prix.

8- Où les auditeurs peuvent-ils réécouter cette séquence radio ?

Sur la page de « Sacré Cocktail » du site webdeco.be.

VOCABULAIRE

9- Reformulez les phrases suivantes :

a On passe moins de temps à cuisiner.

b On cuisine des plats gourmands.

c On cuisine des choses que l'on met dans des petits verres. On mange de plus petites quantités, mais plus varié.