

APPRÉCIER DES METS



Stratégies pour apprécier des mets.

L'APPRÉCIATION POSITIVE

Je me suis régalé(e).

C'est exquis, savoureux, divin.

C'est un délice, un vrai régal ! Un vrai bonheur !

Que du bonheur ! Un émerveillement ! C'est le top, le nec plus ultra, la classe !

Une grande table !

L'APPRÉCIATION NÉGATIVE

Le décor est d'un mauvais goût !

La cuisine est bâclée, sans saveur.

Les portions sont lilliputiennes.

Le service laisse à désirer.

LES SPÉCIALITÉS

La viande est

tendre et savoureuse.
dure comme de la semelle.

Les poissons

sont d'une fraîcheur incomparable et subtilement
choisis.
manquent de fraîcheur.

Les légumes

sont cuisinés avec délicatesse.
baignent dans l'huile.
sont gorgés d'eau.

La salade

est bien assaisonnée.
manque d'assaisonnement.

La sauce

est bien relevée.
n'est pas assez relevée, est fade.

