

Alimentation : le concept des « dark kitchen », ou restaurants virtuels, importé en France

Mise en route. Devinez les mots clés du reportage à l'aide de ces devinettes.

1. Je suis l'endroit où on prépare à manger.
2. Je suis l'endroit où on peut manger avec la famille ou avec des amis.
3. Je suis la personne qui prend les commandes au restaurant.
4. Je suis le transport de repas chez le consommateur.
5. Je suis les instructions qui montrent comment préparer un repas.
6. Je suis le document qu'on demande à la fin du repas au restaurant.
7. Je suis de la nourriture de mauvaise qualité.
8. Je figure également sur l'addition.

Regardez le reportage sans le son et cochez les éléments que vous avez vus.

- | | | | |
|---------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| ☐ un couteau | ☐ des cuisiniers | ☐ un four | ☐ une toque |
| ☐ des sauces | ☐ une cuillère | ☐ une carte | ☐ la préparation des repas |
| ☐ des tabliers | ☐ un livreur | ☐ un frigo | ☐ la façade du restaurant |
| ☐ une addition | ☐ une balance | ☐ un client | ☐ des boissons |

Regardez le reportage et cochez les éléments que vous avez entendus.

- | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------------|
| ☐ carte | ☐ cuisine | ☐ restaurant | ☐ serveur |
| ☐ couverts | ☐ livraison | ☐ plat principal | ☐ commandes |
| ☐ dessert | ☐ emporter | ☐ repas | ☐ recettes |
| ☐ addition | ☐ pourboire | ☐ client | ☐ malbouffe |

Regardez le reportage et remplissez la fiche d'identité ci-dessous.

Fiche d'identité	
nom:	
fonction:	
type:	
origine:	
service:	
prix moyen:	

Regardez le reportage et choisissez le bon titre. Si vous avez une meilleure idée, n'hésitez pas à la proposer au groupe. Discutez.

Le restaurant virtuel, nouveau concept
 Comment manger vite et sain ?
 La restauration traditionnelle se réinvente

.....

Regardez le reportage et choisissez le bon résumé. Soulignez les éléments faux.

De nos jours, la restauration traditionnelle se réinvente avec le concept de Dark kitchen. Ce sont des restaurants sans serveurs, ni tables qui préparent uniquement des commandes à emporter. Les clients peuvent choisir sur leur site Internet puis commander leur repas et le récupérer ou demander une livraison.

Le Dark kitchen est un nouveau concept qui vient directement de France. Ce sont les restaurants qui proposent uniquement la vente à emporter. Comme ça, ils ont des locaux plus petits, donc moins coûteux et ils arrivent à proposer des plats bon marché qui sont en même temps bons pour la santé.

En France, un nouveau type de restauration commence à conquérir le marché, le Dark kitchen. Ce sont les enseignes qui proposent des plats sophistiqués, voilà pourquoi il faut en moyenne 15 euros à déboursier par personne. Ceux qui sont contre la malbouffe l'apprécient beaucoup, car les commandes sont vite prêtes.

Regardez le reportage et mettez ses idées principales dans l'ordre.

1. .../ En moyenne, les clients déboursent 15 euros par personne.
2. .../ Il se sont rendu compte que l'essor de la livraison était vraiment important.
3. .../ Vu que le client ne vient pas à eux, il faut vraiment qu'ils aillent chez le client.
4. .../ On peut y choisir parmi sept tendances culinaires différentes.
5. .../ Les recettes beaucoup plus simples que dans un restaurant traditionnel.
6. .../ C'est un concept venu des États-Unis, baptisé outre-Atlantique « dark kitchen ».
7. .../ Souvent les gens qui passent devant le restaurant commandent sur Internet et attendent leurs commandes.

Regardez le reportage et dites si les affirmations suivantes sont vraies, fausses ou non données.

Corrigez les affirmations fausses.

		vrai	faux	?
1.	Le Dark kitchen est un restaurant traditionnel.			
2.	De nos jours, la livraison a une place importante dans la restauration.			
3.	Ce concept vient des États-Unis, sa caractéristique c'est que tout se passe en ligne.			
4.	Le client peut récupérer son repas ou il peut choisir la livraison.			
5.	Les ingrédients sont tous des produits locaux.			

6.	C'est de la restauration rapide, la qualité n'est pas toujours garantie.			
7.	Le concept a beaucoup de succès en Amérique, mais pas encore en France.			
8.	Les fondateurs veulent ouvrir de nouveaux restaurants.			

Regardez le reportage et complétez le texte avec les éléments manquants ci-dessous.

addition – clients – commandes – couverts – cuisines – culinaires – emporter – livraison – malbouffe
– menus – recettes – repas – restaurants – restauration – serveurs – service

À première vue, on se croirait dans les d'un restaurant traditionnel pourtant ici il n'y a ni..... , ni tables, ni même assiettes ou Nous sommes dans l'un des tout premiers dit virtuel de Toulouse. Un établissement créé par trois jeunes associés, issus de la classique.

- Et voilà, tout est là.
- Merci !
- Bonne journée, au revoir !
- Nous nous sommes rendu compte que l'essor de la était vraiment important et qu'on avait énormément de notamment pendant les périodes de qui étaient fortes, donc le samedi soir, le vendredi soir et qu'on avait du mal à pouvoir gérer les deux. Donc on s'est dit OK, la livraison est en train d'exploser donc autant monter un concept de livraison à

Un concept venu des États-Unis, baptisé outre-Atlantique « dark kitchen ». Commande, choix de livraison, paiement tout se fait en ligne. Ici on peut choisir parmi sept tendances différentes.

- Donc on arrive sur la page principale, il y a la possibilité de voir nos différentes marques et puis il y a également la possibilité de commander directement et de choisir une heure à laquelle on veut venir récupérer son

Ouvert depuis un mois, Foudie compte déjà 80 à 150 commandes par jour. Pour assurer un tel volume, les et les cuisines ont été conçues uniquement pour de la vente à emporter.

- C'est des recettes beaucoup plus simples que dans un restaurant traditionnel qui s'envoie vite, des fois il y a des gens qui passent, ils commandent devant, sur Internet, et ils ont leur commande 5 minutes après.

Côté budget, l'..... n'est pas aussi bon marché qu'on pourrait l'imaginer. En moyenne, les déboursent 15 euros par personne.

- Vu que le client ne vient pas à nous, nous il faut vraiment qu'on aille vraiment chez le client et là on utilise des forces de frappe comme UberEats ou Deliveroo qui eux, apportent vraiment le lien avec le client. Et c'est là en fait la répercussion sur le prix de nos
- On est assez sensible quand on est jeune à la , sauf que là ça a l'avantage d'être de la bonne bouffe et puis rapide.

Forts de leur succès, les créateurs de ce restaurant virtuel ont déjà prévu d'en ouvrir un autre dans les prochains mois.

Reliez les éléments du même sens d'après le contexte.

couverts	•	•	dépenser
essor	•	•	nourriture de mauvaise qualité
addition	•	•	fourchette, couteau, cuillère
déboursier	•	•	service qui assure le transport d'un objet chez le client
répercussion	•	•	la somme d'argent qu'on doit payer
malbouffe	•	•	personnes qui travaillent ensemble
livraison	•	•	conséquence
associés	•	•	développement, élan

Regardez le reportage et répondez aux questions suivantes.

1. Quelles sont les différences entre un restaurant traditionnel et un restaurant virtuel ?
/Donnez quatre éléments./

.....

2. Qu'est-ce qui a incité ces associés à créer ce type de restaurant ?

.....

3. D'où vient ce concept et quel est son nom ?

.....

4. Combien de commande y a-t-il en général pendant une journée ?

.....

5. Qu'est-ce qui caractérise les recettes ?

.....

6. Pourquoi l'addition n'est pas aussi bon marché ?

.....

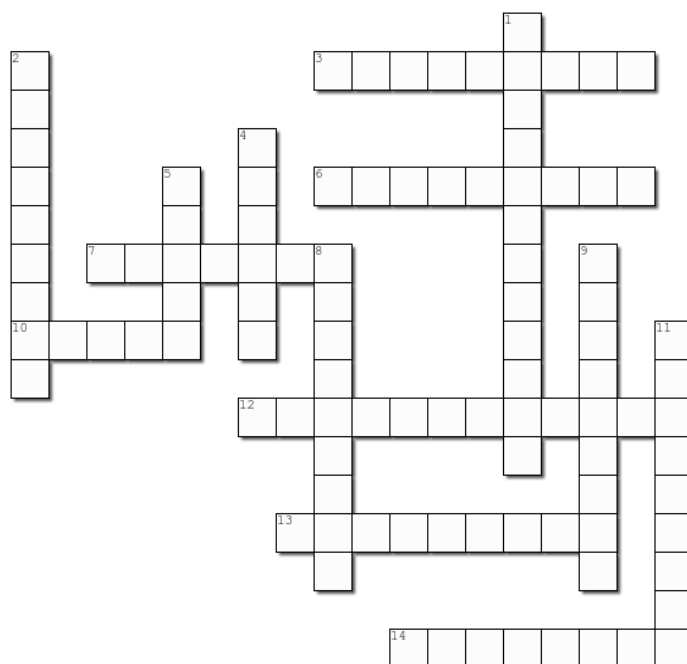
7. Quels sont les projets des créateurs de ce restaurant ?

.....

Mots croisés

Vocabulaire du reportage

Complétez les cases ci-dessous avec les équivalents des définitions



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Horizontal

- 3. venir chercher
- 6. peu coûteux
- 7. non physique
- 10. conjoncture
- 12. habituel
- 13. imaginer
- 14. courant, mode

Vertical

- 1. impact
- 2. payer
- 4. quantité
- 5. tenir en main
- 8. transport de marchandises
- 9. relatif à la cuisine
- 11. nourriture de mauvaise qualité

Reconstruisez les phrases suivantes.

1. dans / de / des / dit / l' / Nous / premiers / restaurants / sommes / Toulouse. / tout / un / virtuel
.....
2. avait / commandes. / compte / de / de / énormément / essor / et / était / important / l' / la / livraison / Nous / nous / on / qu' / que / rendu / sommes / vraiment
.....
3. choix / Commande, / de / en / fait / ligne. / livraison, / paiement / se / tout
.....
4. beaucoup / dans / Les / plus / que / recettes / restaurant / simples / sont / traditionnel. / un
.....
5. addition / aussi / bon / budget, / Côté / est / imaginer / l' / l' / marché / n' / on / pas / pourrait / qu'
.....
6. autre / ce / créateurs / d' / dans / de / déjà / en / Les / les / mois. / ont / ouvrir / prévu / prochains / restaurant / un / virtuel
.....

Énigme

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
24		23									14				2				20	16	7				

C				T				U				C				C		P	T		V			U					
23		11	22	20			16	4			23	12	4	23	11	2	20		7	11	4	16		17	11	22			
É	T	A	T				U				L				A						T	C							
	20	24	20	22			16	4	21	22		14	11		17	24	18	6		6	21	20	23	15	11	4			
C				A							C										L		V		A				
23	12	9	9	24	4	17	11			23	15	12	21	3		17	11		14	21	7	18	24	21	22	12	4		
				P	A					T	T		U	T							A	T							
				2	24	26	11	9	11	4		20		20	12	16	20		22	11		10	24	21	20		11	4	
								L													T								
								14	21	13	4	11			12	4	26		20	18	12	16	7	11		17	11	22	
				C				T	T						P	L					A								
18	11	23	11	20	20	11	22			22	21	9	2	14	11	22		9	24	21	22		17	11	5	12	4	4	11
															U	A	L				T	É							
															8	16	24	14	21	20									

Reliez les images des plats avec leurs descriptions et noms.

	plat sucré à base de pâte feuilletée	bouillabaisse
	ragoût de légumes méditerranéens avec de l'huile d'olive	cassoulet
	spécialité occitane avec des haricots blancs et de la viande	clafoutis
	plat de Marseille avec du poisson	crêpe
	de forme ronde, elle peut être sucrée ou salée	fondue
	plat savoyard avec du fromage	huîtres
	fruit de mer qu'on mange souvent avec du citron	raclette
	plat d'hiver avec du fromage, des pommes de terre et de la charcuterie	ratatouille
	gâteau de cerises	salade niçoise
	plat léger composé de tomates, de poivrons, d'oignons, de thon, d'olives noires et d'œufs	tarte aux pommes

Production écrite

Vous écrivez une lettre à un.e de vos ami.es. Dans cette lettre (de 120-150 mots) vous parlez de :

- votre plat préféré,
- les ingrédients nécessaires pour le préparer,
- les étapes de la préparation,
- pourquoi vous aimez ce plat.

créditif 2021

Aller au restaurant ou commander à domicile ? Écrivez un texte argumentatif de 150-180 mots.

- cherchez des arguments pour les deux options en présentant leurs avantages et inconvénients,
- présentez votre choix personnel en justifiant votre préférence.

.....

.....

créatif 2021