



## La photogénie de l'assiette (B2)

### OUVERTURE DU SUJET

❖ A votre avis, quel peut être le thème de cet article du « Français dans le Monde » ?

### ARTICLE DE PRESSE



**P**as une table où l'on ne dégage son smartphone pour faire une photo de l'assiette qu'on a sous les yeux ou de celle de son voisin. Car avant de déguster, il faut d'abord régaler l'œil de tous ceux à qui l'on entend faire partager le mets convoité, comme une mise en bouche visuelle. Et tant pis si le chef et sa brigade se sont mis en quatre pour que le plat arrive à température sur la table... Ce qui prime c'est l'effet, pas le goût. Le temps n'est peut-être pas loin où les serveurs qui se croisent dans leur ballet quotidien ne s'interpelleront plus par des « chaud devant ! » mais par des « beau devant ! ».

260 millions de photos postées sur Instagram avec le mot-clé #food et 150 millions avec #foodporn : la cuisine est devenue, après le

voyage, le domaine qui donne lieu au plus grand nombre d'images. Il suffit désormais d'un clic pour alimenter le plaisir gustatif de tous vos followers ou abonnés qui viendront s'extasier sur le cadrage avec vue imprenable sur l'assiette, désormais objet de tous les regards. *Madame Figaro* y va même de ses « conseils de pro pour réussir ses photos de plats sur Instagram » : c'est Virginie Robichon, « styliste et photographe culinaire » qui donne la recette pour une photo #gastronomie réussie. Comme si les ingrédients de la recette étaient d'abord dans la photo avant d'être dans le plat.

#### L'œil déguste

Le jargon gastronomique n'échappe d'ailleurs pas à cette école du regard : on parle désormais du « design » d'un plat et on peut lui repro-

cher son « manque de couleurs ». Comme le reconnaît d'ailleurs le chef étoilé Thierry Marx, « le beau a toujours fait partie de la cuisine ». Et ce dès le XVIII<sup>e</sup> siècle où les pâtisseries architecturales d'Antonin Carême faisaient le bonheur des gastronomes, avant la cuisine décorative de Jules Gouffé un siècle plus tard. Aujourd'hui, la photogénie d'un plat ou le côté haute couture de la pâtisserie sont en passe de devenir les vrais marqueurs du goût. Sans doute un héritage des Lumières, si l'on en croit Lawrence Gasquet, auteure d'un article sur « Gastronomie et maniérisme : l'art de manger avec les yeux en France à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle », selon laquelle « la vue s'impose comme le sens auquel on donne la prééminence ». Force est de constater, à l'instar de la Sopexa, agence spécialisée dans

l'aide à l'exportation des productions agricoles françaises, que « les réseaux sociaux révolutionnent notre attitude vis-à-vis de l'assiette ». Et de conseiller aux restaurants et cuisiniers de « miser sur cette tendance ». D'où, désormais, des cartes avec de plus en plus de plats à « liker » : des pâtes à la truffe jusqu'au poulet à la coriandre et au citron vert, du buddha bowl (quinoa et légumes) au pain de courge... Et c'est ainsi que s'établit aujourd'hui une échelle du goût à coup de « j'aime ». Au Top 10 du mets préféré sur Instagram, selon une enquête de la Radio télévision belge francophone : pizzas, sushis, poulets, salades (forcément veggie), burgers, pâtes, soupes... Voilà de quoi se faire une petite idée du goût mondialisé. Un numérique viral qui a de quoi laisser le gastronome sur sa faim. ■



## COMPRÉHENSION DES ÉCRITS

### ❖ Lire le texte et répondre aux questions :

1. Quel phénomène est présenté dans cet article ?

---

---

2. Ce phénomène est très récent.

Vrai

Faux

Justification : \_\_\_\_\_

---

3. Comment réagissent les professionnels de la restauration face à cette tendance ?

---

---

## PRODUCTION ORALE

### ❖ Que pensez-vous de ce phénomène ? Êtes-vous concerné(e) ?

## PRODUCTION ÉCRITE

### ❖ Présenter une autre tendance des réseaux sociaux dans un essai argumenté. (200 mots)

## VOCABULAIRE

### ❖ Associer chaque mot ou expression du texte à son synonyme ou à sa définition :

- |                          |       |   |
|--------------------------|-------|---|
| 1. Appétissant(e) :      | _____ | a) Vouloir, souhaiter                             |
| 2. Un(e) adepte :        | _____ | b) Prévaloir, surpasser                           |
| 3. Goûter :              | _____ | c) Sortir une arme de son fourreau                |
| 4. Savourer :            | _____ | d) À la manière de, selon le modèle de            |
| 5. Dégainer :            | _____ | e) Alléchant(e), attirant(e), séduisant(e)        |
| 6. Régaler :             | _____ | f) Essayer  |
| 7. Un mets :             | _____ | g) Faire tout son possible, se dévouer au maximum |
| 8. convoiter :           | _____ | h) Un(e) partisan(e)                              |
| 9. Se mettre en quatre : | _____ | i) Un repas, un plat, une nourriture              |
| 10. Primer :             | _____ | j) Déguster                                       |
| 11. Être en passe de :   | _____ | k) Offrir   |
| 12. À l'instar de :      | _____ | l) Être sur le point de                           |