

OIFB2Y04- FLE B2 Gastronomie et œnologie

Lecturer: Alexia Bruillon
Contact information: XXX

Department: International affairs
Semester: 1 ou 2

Course level: L3 Undergraduate
Domain: FLE B2 Gastronomy and oenology
Teaching language: French
Number of in-class hours: 33
Number of course sessions: 10 + Exam
ECTS: 6

Course description and objectives

This eleven-week undergraduate course is intended to improve written and oral skills through the discovery of a specific theme: gastronomy and oenology in France. It is offered over 10 sessions of 3 hours each.

Prerequisites

B1 level (CECR) or equivalency.

Learning outcomes

The goal of the course is to develop communicative skills of students. By the end of the course, students should be able to communicate in spoken and written French on the theme of gastronomy and oenology in France.

Assignments and grading

The final grades will be determined as follows:

- Attendance and class Participation: 10%
- Research and oral Presentation: 30%
- Midterm Exam : 20%
- Final Exam: 40%

The numerical grade distribution will dictate the final grade. The passing grade for a course is 10/20.

Class participation: Active class participation – this is what makes classes lively and instructive. Come on time and prepared. Class participation is based on quality of comments, not quantity.

Exam policy: In the exam, students will not be allowed to bring any document (except if allowed by the lecturer). Unexcused absences from exams or failure to submit cases will result in zero grades in the calculation of numerical averages. Exams are collected at the end of examination periods.

Course structure

Session	Topic
1	Introduction La Madeleine de Proust - Les expressions idiomatiques
2	La gastronomie au Moyen-Age

3	L'histoire du pain et la Révolution française
4	De la gastronomie à la « gastro diplomatie » - Le soft power à la française : Antonin Carême
5	Les « gastronomies régionales » et la naissance de la gastronomie moderne (Auguste Escoffier)
6	Le repas gastronomique des Français, patrimoine culturel immatériel de l'humanité - UNESCO
7	L'histoire en bulles : comment est né le Champagne ?
8	Diversité du vignoble français, les différents visages du vin : tradition vs modernité
9	Langage du vin et dégustation
10	La vigne et les enjeux du réchauffement climatique
11	Examen final

Bibliography

PROUST Marcel, Du côté de chez Swann, GF Flammarion, Paris, 1987, p. 140-145

Champagne : Winston Churchill et la maison Pol Roger, une longue histoire

Source : <https://www.youtube.com/watch?v=n4A2H22Oa7s&t=9s>

Le champagne s'invite depuis trois siècles à la table de l'Histoire, Les Echos, Publié le 16 déc. 2021 à 16:02
- Mis à jour le 16déc. 2021 à 16:03, par Jean-François Chaigneau

<https://www.lesechos.fr/weekend/gastronomie-vins/le-champagne-sinvite-depuis-trois-siecles-a-la-table-de-lhistoire-1373158>

« L'histoire en bulles : comment est né le champagne ? » <https://www.youtube.com/watch?v=EYhQAJxGd50>

A la table des diplomates, L'histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015), Sous la direction de Laurent Stefanini, La visite de la reine Elisabeth II, 5 avril 2004, p.316

Assemblée Nationale « T'as le champagne au frais ? » <https://www.youtube.com/watch?v=4os2UK-wC2E>

Adieu - Guillaume Apollinaire, Poèmes à Lou

L'invention française des « gastronomies régionales », Discussion avec l'historienne Julia Csergo sur l'histoire des liens entre cuisines régionales et représentations politiques et sociales à l'époque contemporaine, le 18/01/2022 par Julia Csergo, Benoît Collas

Source : L'invention française des « gastronomies régionales » | RetroNews - Le site de presse de la BnF

<https://www.youtube.com/watch?v=RQcPkkcrn7Q>

<https://fr.unesco.org/>

Csergo, Julia. La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux. Chartres, Menu Fretin, 2016

François Vatel, cuisiner politique - « Vatel, l'excellence à la vie à la mort » - <https://www.youtube.com/watch?v=nIBR-EWjnPY>

CO : Visites privées Antonin Carême, Chef cuisinier - <https://www.youtube.com/watch?v=OU1icsp9n4M> « LA TABLE TOUT UN ART »

Le Parisien, Talleyrand et Antonin Carême : la gastronomie au service de la diplomatie, Charles de Saint-Sauveur,

https://www.leparisien.fr/politique/talleyrand-et-antonin-careme-la-gastronomie-au-service-de-la-diplomatie-23-09-2018-7899591.phpnull?utm_campaign=mail_partage&utm_medium=social

« A la table des diplomates, L'histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015) », Sous la direction de Laurent Stefanini, « Un siècle d'entente cordiale », La visite de la reine Elisabeth II, 5 avril 2004, p.308-320

« Les dîners de l'Elysée, dans les coulisses du pouvoir », Visites privées, <https://www.youtube.com/watch?v=lg5pnXOJN3A>

France info - Radio France – « Expliquez-nous », E. Gautreau Publié le 21/01/2019

https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/expliquez-nous/expliquez-nous-le-guide-michelin_3132427.html

Le fooding, <https://www.youtube.com/watch?v=afqowgL92tg>

La cuisine moléculaire, <https://www.youtube.com/watch?v=OXUunP9Hzdc>

A table ! Le repas, tout un art, Visite guidée filmée de l'exposition, Manufacture de Sèvres,

<https://www.youtube.com/watch?v=XzGdLqR7Hy4>

Ecole du service du service à table, Visites privées : https://www.youtube.com/watch?v=_KVvAhpIjz8

Château Mouton-Rothschild : la tradition - <https://www.youtube.com/watch?v=U54J1orRIsQ>

Viticulture : le bio monte en puissance dans l'Hérault et le Gard, France 3 Occitanie

Les cépages, Le Parisien, le 4 juillet 2015

La forme des bouteilles : <https://www.youtube.com/watch?v=uBQQE5jaahA&feature=youtu.be>

Lire une étiquette : <https://youtu.be/MUpFN9Jb7j0>

« L'aile ou la cuisse », 1977 – Le vin c'est la terre : <https://www.youtube.com/watch?v=c073yNMPpw>

L'art de déguster le vin, publié par Jean-Baptiste Noé, le 31 août 2015 dans Contrepoints.

<https://www.contrepoints.org/2015/08/31/219946-lart-de-deguster-le-vin>

Les étapes de la dégustation : <https://youtu.be/zPFhwbEuCOA>

« Accords mets & vins : les vins de Loire », Le Point, par Olivier Bompas, 08/03/2019

https://www.lepoint.fr/vin/accords-mets-vins-les-vins-de-loire-08-03-2019-2299226_581.php#

Le vin est-il l'ami de votre cœur et de vos artères? Le Figaro Santé André Vacheron - 04/03/2014,

French Paradox - Une étude inédite confirme l'intérêt d'une consommation modérée de vin, 3/12/2020 par Marion Bazireau,

Vitisphère, French paradox ? " NON, une consommation modérée d'alcool n'a pas d'effet, La Tribune, Philippe Arvers, 11/05/2019

Vin et politique : une relation étroite et ancienne, par Rachel Garrat-Valcarcel, publié le 17/01/2019 – L'Express

Moodle

This course is on Moodle.

Academic integrity

Be aware of the rules in Université Paris Dauphine about plagiarism and cheating during exams. All work turned in for this course must be your own work, or that of your own group. Working as part of a group implies that you are an active participant and fully contributed to the output produced by that group.