

Révision de début de séance document N°5 (EL MUNDO)

Objectif : synthétiser et évaluer

D'une part, la maîtrise des nombreux arguments vus jusqu'ici et que les élèves doivent s'approprier pour le débat final. D'autre part, l'expression de : la volonté, l'hypothèse, la cause (argumenter), l'opinion + lexique de l'opposition.

Guidage projeté au tableau : guidage fort (obtenir l'essentiel), amorces et phrases lacunaires.

Consignes : ¿Qué comentamos ayer del artículo de El Mundo?

Completando las frases y con los cuadernos cerrados.

Ci-dessous, en grisé les amorces projetées, en bleu *ce que l'on peut attendre des élèves*, en rouge nos points de vigilance.

Describo

En su libro, Santi Santamaría explica la **cultura gastronómica mediterránea** y denuncia el peligro para la salud de la cocina moderna **dado que** usa ingredientes químicos/sustancias químicas. También denuncia a los chefs pretenciosos de la "nueva cocina".

Declara que **está en total desacuerdo con** Ferran Adrià, **puesto que** habla de "divorcio conceptual y de ideas".

Santamaría **quiere que** los cocineros **utilicen** productos naturales **de temporada** / de calidad. **tengan respeto por** los agricultores y los clientes.

Santamaría **no quiere que** los cocineros **manipulen** con exceso los productos.

Quiere que la cocina **sea** convivial y **respete** los **hábitos alimentarios saludables**.

Analizo

Podemos pensar que llama a los chefs modernos pretenciosos **porque** cambian platos saludables **por platos espectaculares**.

Es de suponer que Adrià es uno **de estos chefs pretenciosos y conscientes del peligro de su cocina**.

Santamaría **opone** dos **conceptos** de cocina : la cocina moderna y la cocina tradicional.

Pero también **ataca a/ arremete directamente contra** Ferran Adrià.

Quizás sea **porque** Adrià **es otro gran** chef catalán famoso **y porque** existe cierta **rivalidad** entre ellos.

El **lema** del libro de S.Santamaría "**Cambio chef por tomates frescos**" demuestra que **para él** los chefs modernos **valen menos que** buenos tomates (producto típico de España).

Quizás los **considere tan tóxicos como** tomates poco frescos.

Reacciono personalmente (selon ce que les élèves auront produit la veille en devoir maison).

Pienso que se trata más bien de una guerra entre chefs, entre orgullos / famas. **Además**, ...

Para mí, esta polémica no tiene interés **puesto que** es fácil cocinar de manera moderna **e innovadora** respetando la dieta mediterránea y su **ética** (ofrece una **gran** variedad de productos gustosos y locales).