

Essentiel - Les 10 ans du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée

<https://www.youtube.com/watch?v=YUm7MFycnel>

Compréhension Orale

En 2014, pour la réouverture du restaurant de haute gastronomie du Plaza Athénée son célèbre Chef étoilé, Alain Ducasse parle de sa cuisine de la naturalité.

Ecoutez une première fois ce document, puis une seconde en complétant le discours tronqué d'Alain Ducasse :

Il n'y a pas _____. Il y a _____ tranquille, mesurée, maîtrisée.. Il s'agit de redécouvrir _____ essentiel d'_____ magnifique et unique d' _____ unique ; mais de découvrir aussi... avec que euh... _____ de _____ du centre de la France, la même chose pour _____, la même chose pour _____, _____, _____...

Il n'y a rien de bien nouveau, si ce n'est que c'est _____ de _____ : aller plus vers _____, aller presque vers _____ d'une cuisine avec _____ forts, identifiés, clairs... avec _____ qui est finalement - on a enlevé tous _____ pour ne se consacrer que sur l'essentiel du goût.

Il faut que ça soit juste. Alors juste, ça veut dire que _____ dans lequel on va consommer _____ a été changé, _____ de _____, _____ des, _____ de haute-couture qu'on a mis, qu'on a mis en scène, ressortir _____ en vermeil, voilà... Rééditer _____ rares _____ français... Donc c'est _____, de, de _____ comme ça, _____ ou _____ entre _____ absolu et _____, _____ essentiel, ce côté brut.

C'est _____, nouveau, qui me tient à coeur, que je tiens à développer et j'ai envie de faire partager _____ de goût, _____ de goûts essentiels, presque concentrés à _____ d'aujourd'hui, ici, à Paris, dans _____ de haute gastronomie française.