

École de français pour étrangers à Bordeaux et en ligne

Accès libre Élémentaire+

Le Trèfle vert du guide Michelin

Les gens qui s'intéressent à la cuisine des restaurants connaissent le guide Michelin, une institution dans le monde de la gastronomie. Le guide Michelin existe depuis 1900 et il est tiré à 35 000 exemplaires pour sa première édition en août 1900 mais c'est à partir de 1920 qu'il dresse une liste des meilleurs restaurants et qu'il devient ainsi un annuaire gastronomique. C'est le guide rouge qui propose une récompense à une cuisine de qualité et qui se distingue donc du guide vert qui traite des questions de tourisme et de déplacements.

La démarche est assez simple : un inspecteur va visiter le restaurant, goûte la cuisine et donne son avis sur la qualité des plats proposés.

Ainsi il vous aide à choisir un restaurant : le guide offre une classification des établissements. Certains restaurants obtiennent une, deux ou trois étoiles ; la troisième étoile récompense les établissements qui proposent une cuisine exceptionnellement fine.

Cette année, en France, ce sont 638 établissements qui sont étoilés dont trente qui ont reçu trois étoiles.

Certains restaurants qui ont des étoiles peuvent en perdre au fil des années, ou en gagner.

Très récemment, début 2020, une nouvelle distinction est née : un trèfle vert.

Ce pictogramme récompense désormais la gastronomie durable c'est-à-dire qu'elle prend en compte les pratiques respectueuses de l'environnement. Le trèfle vert est une récompense complémentaire à ceux qui sont déjà dans le guide. Ceci dans le but également de sensibiliser l'ensemble du secteur ainsi que les clients à ce type de démarche.

Le p'tit coin du vocab'

- est tiré : présent passif du verbe tirer, qui ici dans ce contexte, signifie : imprimer
- dresser une liste : faire une liste, établir une liste
- récompense (nom fém.) : avantage que l'on tire d'un travail de qualité, ici l'étoile est l'avantage que reçoit le chef pour la qualité de ses plats
- démarche (nom fém.) : nous avons 2 fois ce mot avec des sens légèrement différents : d'abord dans le sens de : tentative auprès de quelqu'un pour réussir une entreprise
- goûter : tester
- établissement (nom masc.) : désigne ici l'entreprise commerciale proprement dite ; donc le restaurant

- obtenir : recevoir
- distinction (nom fem.) : signe ou marque qui place et classe l'établissement au-dessus des autres
- trèfle (nom masc.): herbe composée de trois feuilles rondes, qui pousse dans les prairies, très commune, et qui, si elle est composée de 4 feuilles (ce qui est très rare) porte chance
- pictogramme (nom masc.): dessin figuratif utilisé comme symbole
- désormais: signifie : à partir de maintenant
- prendre en compte: cette locution verbale signifie : donner de l'importance à
- dans le but : signifie : avec l'intention, avec l'objectif
- et la démarche : nous l'avons vu au début, signifie ici la manière dont l'esprit des clients peut évoluer et s'intéresser aux questions environnementales