

0IFB2X05 (S1) & 0IFB2Y04 (S2)- FLE B2 Gastronomie et oenologie

Lecturer:

Contact information:

Department: International affairs

Semester: 1 et 2

Course level: L3 Undergraduate

Domain: FLE B2 Gastronomie and oenology

Teaching language: French

Number of in-class hours: 33

Number of course sessions: 11

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%
- Exam 1 : 30%
- Exam 2 : 30%

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 La gastronomie au Moyen-Age
2	L'histoire du pain et la Révolution française
3	Grands chefs : François Vatel et Antonin Carême
4	Les gastronomies régionales, naissance de la gastronomie moderne
5	La gastronomie parisienne
6	Le repas gastronomique des Français, patrimoine culturel immatériel de l'humanité - UNESCO
7	Examen 1 - Guides, influenceurs et nouvelles tendances
8	L'histoire en bulles : comment est né le Champagne ?
9	Diversité du vignoble français, les différents visages du vin : tradition vs modernité
10	La vigne et les enjeux du réchauffement climatique
11	Examen 2 – Gastronomie et vin dans le cinéma

Bibliography

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

Le champagne s'invite depuis trois siècles à la table de l'Histoire, Les Echos, le 16 déc. 2021

« 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

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

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

Visites privées "Antonin Carême, Chef cuisinier", « Les dîners de l'Elysée, dans les coulisses du pouvoir »

Le Parisien, Talleyrand et Antonin Carême : la gastronomie au service de la diplomatie, Charles de Saint-Sauveur, 23 septembre 2018

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

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

« L'aile ou la cuisse », 1977 – Le vin c'est la terre : <https://www.youtube.com/watch?v=c073yNMpPpw>

« 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#

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.