

B2 · DOSSIER ECOLENG

Lexique du goût, du terroir et du savoir-faire

Fiche de communication · B2 · La choucroute en Alsace

Objectif. Décrire des sensations, un procédé alimentaire et une tradition sans vocabulaire vague.

Décrire le goût et la texture

Mot / expression	Sens en contexte	Exemple
acidulé	légèrement acide, vif	Une saveur acidulée réveille le plat.
croquant	qui résiste légèrement sous la dent	Le chou cru reste légèrement croquant.
fondant	très tendre en bouche	Les pommes de terre deviennent fondantes.
fumé	qui rappelle la fumaison	Une note fumée accompagne certaines garnitures.
corsé	au goût marqué	Un assaisonnement corsé domine facilement le chou.
équilibré	dont les saveurs se répondent sans excès	L'acidité et le gras forment un ensemble équilibré.

Parler d'un savoir-faire

fermenter : se transformer sous l'action de micro-organismes ; émincer : couper en lamelles fines ; saler : ajouter du sel ; conserver : maintenir un aliment consommable ; garnir : compléter un mets par d'autres ingrédients ; transmettre : faire passer un savoir ou une pratique.

Collocations utiles : un produit du terroir, un savoir-faire transmis, une spécialité régionale, une fermentation naturelle, une recette revisitée, une identité culinaire.

Nuancer son jugement

Intention	Formulations B2
Apprécier	J'apprécie surtout... / Ce qui me plaît, c'est...
Nuancer	Même si..., il faut reconnaître que... / Cela dépend toutefois de...
Comparer	Contrairement à... / Par rapport à... / Tandis que...
Exprimer une réserve	Je suis plus réservé(e) sur... / Je trouve que... peut parfois...
Conclure	Au fond... / En définitive... / Ce qui compte, c'est...

Défi lexical

Présentez un plat de votre choix sans utiliser les adjectifs bon, mauvais, délicieux ni le verbe aimer. Utilisez au moins huit mots de cette fiche.