

FICHE D'ACTIVITÉS

Présenter un restaurant laotien



Niveau : B1-B2



Public cible : Apprenants FOS – secteur Tourisme/restauration



Durée totale : 90 mn – modulable



Support principal : Document audio + transcription

*Réalisée dans le cadre de la formation régionale « Application de l'intelligence artificielle dans l'enseignement du FOS et du FLP en Asie-Pacifique »
du 13 au 15 août 2025 à Phnom Penh (Cambodge)*

FICHE D'ACTIVITÉS

Présenter un restaurant laotien

OBJECTIFS

Compétences professionnelles :

- Accueillir et mettre en confiance un client au restaurant.
- Décrire un lieu et ses spécialités culinaires.
- Proposer des plats et formules adaptés aux préférences du client.
- Organiser un suivi (réservation, événement spécial, livraison).

Compétences linguistiques :

- Formules de politesse et expressions d'accueil en restauration.
Questions ouvertes/fermées pour mieux connaître le client.
- Utilisation du conditionnel de politesse et du futur proche.
- Lexique spécialisé : gastronomie, ambiance, services.

Matériels nécessaires

Texte authentique + transcription annotée (plats, adjectifs, expressions clés).

Fiche lexicale illustrée (plats laotiens).

Grille d'évaluation pour la simulation serveur/client.

DÉROULEMENT

Activité 1. ACTIVATION (avant lecture)

 **Objectif :** Activer les connaissances sur les restaurants et la cuisine laotienne.

 **Consigne :**

En petits groupes, notez :

1. 3 phrases d'accueil qu'un serveur pourrait dire.
2. 5 questions qu'un serveur poserait pour conseiller un client.
3. 5 adjectifs pour décrire un restaurant.

Mise en commun en classe.

Activité 2. Compréhension globale

Objectif : Identifier le thème et le type de document.

Consigne : Lisez le texte et cochez la bonne réponse.

1. Le texte présente :

- ☐ Une recette laotienne
- ☐ Un restaurant
- ☐ Une ville

2. Le ton est :

- ☐ Neutre
- ☐ Publicitaire
- ☐ Administratif

Activité 3. Compréhension détaillée

Consigne : Complétez le tableau

Élément	Réponse
Nom du restaurant	...
Localisation	...
Plats mentionnés	...
Prix moyen	...
Ambiance	...
Services supplémentaires	...

Activité 4. Analyse du déroulement de l'échange

Consigne: Relevez dans le texte :

- 3 formules valorisantes (« Nous vous recommandons vivement... »)
- 5 adjectifs positifs
- 2 phrases de recommandation

Activité 5. Compréhension fine – Repérage linguistique

Consigne : Associez :

Laap → ...

Mok pa → ...

Khao niao → ...

- a) Riz gluant
- b) Salade de viande ou poisson aux herbes
- c) Poisson à la vapeur dans des feuilles de bananier

Activité 6. Lexique du tourisme

Consigne : En binôme.

- Serveur : présentez votre restaurant (nom, emplacement, plats, prix, ambiance, services).
- Client : posez au moins 15 questions.

Intégrez au moins : 5 mots du lexique, 2 phrases au conditionnel, 2 phrases au futur proche.

Activité 7. Appropriation lexicale et grammaire – Préparation à la PO

Consigne : Rédigez un texte (250 mots) présentant un restaurant réel ou inventé avec :

- 10 adjectifs qualificatifs
- 5 plats spécifiques
- 5 indications de prix
- 5 phrases de recommandation

Activité 8. Production écrite (150-200 mots)

Consigne : Rédigez un e-mail professionnel de l'agent à M. Dubois récapitulant :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CORRIGÉS

Présenter un restaurant laotien

A. Compréhension écrite

À Luang Prabang, centre-ville, près du Mékong.

Laap, mok pa (et aussi khao niao).

Environ 8 à 10 euros.

Chaleureuse, authentique (et terrasse vue jardin).

Options végétariennes, cours de cuisine.

B. Lexique

1.

Laap → b) Salade de viande ou poisson haché avec herbes fraîches

Mok pa → c) Poisson cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier

Khao niao → a) Riz gluant

Exemples :

Chaleureuse → conviviale

Authentique → traditionnel

Abordable → pas cher

C. Correction modèle – Expression orale (Jeu de rôle)

Serveur : Bonjour, bienvenue au restaurant Le Lotus d'Or.

Client : Bonjour, où se trouve votre restaurant exactement ?

Serveur : Nous sommes situés en plein centre de la ville, juste à côté du marché de nuit.

Client : Depuis combien de temps votre restaurant existe-t-il ?

Serveur : Depuis 12 ans, nous servons une cuisine traditionnelle laotienne.

Client : Quels sont vos plats les plus populaires ?

Serveur : Nous proposons notamment le laap de poulet, le mok pa, le khao soi, la soupe au tamarin et le riz gluant parfumé.

Client : À combien est le laap de poulet ?

Serveur : Il est à 6 euros.

Réalisée par NGUYEN Nu Hoang Quy - PHAN Dinh Ngoc Chau - PHAN Thi Kim Lien - NGUYEN Canh Linh - Phonenilamit Bounyalith
Cette fiche est inspirée des contenus générés par l'IA
<https://parlonsfrancais.francophonie.org/>

Client : Et le mok pa ?

Serveur : 7,50 euros.

Client : Avez-vous des options végétariennes ?

Serveur : Oui, nous avons un curry végétarien au lait de coco et un laap aux champignons.

Client : Proposez-vous des menus complets ?

Serveur : Oui, notre menu découverte est à 15 euros par personne, entrée, plat et dessert inclus.

Client : Quelle est l'ambiance de votre restaurant ?

Serveur : Conviviale, chaleureuse, avec une décoration authentique en bois et tissus traditionnels.

Client : Avez-vous une terrasse ?

Serveur : Oui, avec vue sur le jardin.

Client : Faut-il réserver ?

Serveur : Nous conseillons de réserver le soir, surtout le week-end.

Client : Faites-vous la livraison ?

Serveur : Oui, dans un rayon de 5 km.

Client : Organisez-vous des événements spéciaux ?

Serveur : Oui, des soirées culturelles avec musique traditionnelle.

Client : Très bien, merci pour toutes ces informations !

Serveur : Avec plaisir, nous espérons vous accueillir bientôt.

D.

Correction modèle – Production écrite (250 mots)

Le Jardin de Luang

Situé au cœur de la magnifique ville de Luang Prabang, Le Jardin de Luang est un restaurant spacieux et élégant qui vous invite à découvrir la richesse de la cuisine laotienne dans un cadre chaleureux et authentique. Dès l'entrée, vous serez séduits par la décoration raffinée, les tissus colorés et l'atmosphère conviviale.

Notre carte propose cinq plats emblématiques : le laap de bœuf parfumé aux herbes fraîches (7 €), le mok pa cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier (8 €), le khao soi aux saveurs épicées (6,50 €), la soupe au tamarin légèrement acidulée (5 €) et le

riz gluant parfumé (2 €). Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais et savoureux.

Pour un repas complet, nous recommandons notre menu découverte à seulement 15 €, idéal pour goûter un peu de tout. Vous pouvez aussi savourer nos desserts maison, comme le flan au lait de coco (3,50 €).

Nous vous recommandons vivement de tester le mok pa, un vrai délice ! Essayez aussi le laap de bœuf, incontournable de la gastronomie laotienne. Ne manquez pas le khao soi, parfait pour les amateurs de plats légèrement épicés. Pour accompagner votre repas, nous vous suggérons le riz gluant parfumé. Et enfin, laissez-vous tenter par notre flan au lait de coco, un dessert doux et rafraîchissant.

Que vous soyez en couple, entre amis ou en famille, Le Jardin de Luang est l'adresse idéale pour passer un moment agréable et gourmand au Laos.

Adjectifs utilisés (10) : spacieux, élégant, chaleureux, authentique, raffiné, coloré, conviviale, frais, savoureux, agréable.

Plats spécifiques (5) : laap de bœuf, mok pa, khao soi, soupe au tamarin, riz gluant parfumé.

Indications de prix (5) : 7 €, 8 €, 6,50 €, 5 €, 2 €, 15 €, 3,50 € (plus de 5, pour variété).

Phrases de recommandation (5) :

- Nous vous recommandons vivement de tester le mok pa.
- Essayez aussi le laap de bœuf.
- Ne manquez pas le khao soi.
- Nous vous suggérons le riz gluant parfumé.
- Laissez-vous tenter par notre flan au lait de coco.

6. TRANSCRIPTION DU DOCUMENT AUTHENTIQUE

Bonjour,

Aujourd'hui, je voudrais vous présenter un restaurant que j'aime beaucoup ici au Laos. Il s'appelle "Tamnak Lao" et il se trouve dans le centre de Luang Prabang, non loin du Mékong.

Ce restaurant propose une cuisine traditionnelle laotienne avec des plats typiques comme le laap (une salade de viande ou de poisson haché avec des herbes fraîches), le mok pa (poisson cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier) et bien sûr le fameux khao niao, le riz gluant.

L'ambiance est chaleureuse et authentique. La décoration utilise beaucoup de bois et de tissus traditionnels. Il y a une terrasse avec vue sur le jardin, ce qui est parfait pour dîner en plein air le soir.

Côté prix, c'est très abordable : environ 8 à 10 euros par personne pour un repas complet. Le service est rapide et le personnel est très souriant, ce qui rend l'expérience encore plus agréable.

Le restaurant propose aussi des options végétariennes et même des cours de cuisine pour apprendre à préparer les plats locaux. C'est une excellente idée pour les visiteurs qui veulent découvrir la culture culinaire du Laos.

En résumé, si vous passez à Luang Prabang et que vous voulez goûter une cuisine laotienne authentique dans un cadre agréable, je vous recommande vivement Tamnak Lao. Vous repartirez avec le ventre plein et le sourire !

7. Prolongement possible

Création d'une fiche menu illustrée pour un restaurant fictif.

Comparaison entre la présentation d'un restaurant en France et au Laos.