



La Mode et La Cuisine

Classroom Video French Series 1

2009
21 minutes

Program Synopsis

Fashion and food are two of the defining elements of French culture. For students of French, it is important that they not only develop a well-rounded vocabulary, but that they also appreciate how cultural influences flavour daily life for French people. This program looks at fashion (*la mode*) and food (*la cuisine*) through the eyes of French people. In a question and answer format, a rich array of information about these significant elements of French culture are discussed in an informal and conversational way, in French – making an ideal learning resource for middle to senior level students.

Related Programs

- Top! en Français One
- Top! en FrançaisTwo
- Extra: en FrançaisThree

© Davis Film and Video Productions P/L trading as Classroom Video 2009

Reproducing these teacher notes

You may download and print one copy of these teacher notes from our website for your reference. Further copying or printing must be reported to CAL as per the *Copyright Act 1968*.

For more information please visit www.classroomvideo.com.au or contact customer service at customerservice@classroomvideo.com.au or on 1800 644 254

Teacher Notes:
Blandine Dent
B.A. Dip. Ed. M. Ed

La Mode

Introduction

Students of the French language are always interested in fashion. This program will enable you to bring French fashion into your classroom and add another dimension to the topic. It will give you an overview of fashion through the centuries, with examples of fashion starting in the middle Ages, the French revolution and today's major French designers. A simple and informative dialogue will interest a wide range of students who like fashion and history.

Program Timeline

00:00:00 Copyright CLV Splash
00:00:00 La Mode
00:11:02 Credits
00:12:20 End program

Useful Tips

Before students watch the program, you could show pictures of clothes of various French designers. Students could describe some of the pictures and give their opinion on these French designers.

Books and Other Print Resources

- Authentic French Fashions of the Twenties: 413 Costume Designs – "L'Art Et La Mode"
- French Female Costumes – Historical Fashion Motifs (1037 – 1870)
- Eighteenth – Century French Fashion Plates in Full Color -Stella Blum, Galeries des modes
- Full-Color Sourcebook of French Fashion: 15th to 19th Centuries

Internet Resources:

- <http://www.chanel.com>
- <http://www.jeanpaulgaultier.com>
- <http://www.dior.com>
- <http://www.infomat.com/whoswho/yvessaintlaurent.html>
- <http://www.paris.org/Musees/Costume/info.html>
- <http://www.laredoute.fr/>
- http://en.wikipedia.org/wiki/French_fashion
- <http://www.cityam.com/lifestyle/reviews/3kwpgisqd6.html>
- http://en.wikipedia.org/wiki/French_fashion

Program Worksheet

Before the Program

1. Discuss with students what they already know about French fashion.
2. Students could pretend to go shopping on line with La Redoute <http://www.laredoute.fr/>
3. Students could visit the fashion museum in Paris : <http://www.paris.org/Musees/Costume/info.html>
4. Students could also explore the following French designers' websites
 - <http://www.chanel.com>
 - <http://www.jeanpaulgaultier.com>
 - <http://www.dior.com>
 - <http://www.infomat.com/whoswho/yvessaintlaurent.html>

Worksheet

1. Comprehension Exercise - Intermediate level - Are these statements true (T) or false (F) Circle your answer.
- a) Fashion reflects society. T/F
 - b) Fashion is only about clothes. T/F
 - c) People used to dress according to their status in society. T/F
 - d) During the French revolution people used to wear clothes that would indicate their support to the revolution. T/F
 - e) Fashion parades started after the Second World War. T/F
 - f) Fashion was divided into two areas, "haute couture" and "ready to wear" in the 19th century. T/F
 - g) Dior is famous for his Little Black Dress. T/F
 - h) Coco Chanel is also famous for her perfumes. T/F
 - i) Christian Dior used to work for Yves Saint Laurent. T/F
 - j) André Courrège created the mini skirt in 1965. T/F
 - k) Miniskirts never shocked the French public. T/F
 - l) Jean-Paul Gaultier shocked many people because of his concept of unisex clothes. T/F
 - m) There used to be a fashion museum in Paris but it is now closed. T/F
 - n) According to Martine, fashion is only interesting for people who like designer clothes. T/F
 - o) Historically fashion changed according to women's needs. T/F
 - p) Martine is a designer. T/F
 - q) Martine only works for private clients. T/F
 - r) Martine will also give advice on how to organise parties. T/F
 - s) Traditionally your handbag should match your shoes. T/F
 - t) Designers are always loved by everyone. T/F

2. Exercice de lecture - Niveau intermédiaire

Draw a line to match expressions in the first column with expressions in the second column to make sentences.

1. La mode reflète	a) Les rois et les reines
2. La mode changeait avec	b) La société contemporaine
3. Pendant la révolution les hommes	c) Le fameux bustier conique.
4. Les premiers défilés de mode	d) Ont commencé au 19 ^{ième} siècle
5. Avant la révolution, chaque classe sociale	e) S'habillait selon son rang social.
6. Au 20 ^{ième} siècle la mode	f) Se divise entre le prêt-à-porter et la haute couture.
7. Coco Chanel est célèbre.	g) Portaient des pantalons rayés tricolores.
8. Yves Saint Laurent est célèbre	h) Pour le tailleur pantalon pour les femmes.
9. La minijupe vient	i) Pour sa petite robe noire.
10. Jean-Paul Gaultier a créé	j) D' Angleterre

3. Complétez la table en écrivant les expressions qui correspondent aux couturiers.

Les vêtements aux formes et motifs géométriques La minijupe Les vêtements unisexes Les vêtements qui renforcent les formes de la femme Le tailleur-pantalon La petite robe noire et le parfum numéro 5

Coco Chanel	
Christian Dior	
Yves Saint Laurent	
Pierre Cardin	
André Courrège	
Jean-Paul Gaultier	

4. Niveau avancé - Exercice de compréhension - En faisant référence au DVD, est-ce que ces affirmations sont vraies (V) ou fausses (F)?
- a) La mode reflète la société. V/F
 - b) La mode, c'est uniquement les vêtements. V/F
 - c) Avant, on s'habillait selon son rang dans la société. V/F
 - d) Pendant la révolution on indiquait son soutien à la révolution avec ses habits. V/F
 - e) Les défilés de mode ont commencé après la deuxième guerre mondiale. V/F
 - f) La mode se partage entre la haute couture et le prêt-à-porter au 19^{ième} siècle. V/F
 - g) Dior est célèbre pour la petite robe noire. V/F
 - h) Coco Chanel est aussi célèbre pour ses parfums. V/F
 - i) Christian Dior travaillait pour Yves Saint-Laurent. V/F
 - j) C'est André Courrège qui a créé la minijupe. V/F
 - k) La minijupe a tout de suite été adorée par le public. V/F
 - l) La conception du vêtement unisexe Jean-Paul Gaultier a choqué beaucoup de monde. V/F
 - m) Paris avait un musée de la mode mais il est fermé maintenant. V/F
 - n) Selon Martine, le musée de la mode est uniquement pour les passionnés des vêtements de marque. V/F
 - o) Du point de vue historique, la mode a changé avec les besoins de la femme. V/F
 - p) Martine a créé sa propre collection. V/F
 - q) Martine ne travaille que pour une clientèle privée. V/F
 - r) Martine donne aussi des conseils pour organiser des fêtes. V/F
 - s) Le sac à main doit toujours aller avec les chaussures. V/F
 - t) Tout le monde adore les couturiers-créeurs. V/F

Suggested Student Responses

Worksheet

1. Comprehension Exercise - Intermediate level - Are these statements true (T) or false (F) Circle your answer.
- a) Fashion reflects society. T/F
 - b) Fashion is only about clothes. T/F
 - c) People used to dress according to their status in society. T/F
 - d) During the French revolution people used to wear clothes that would indicate their support to the revolution. T/F
 - e) Fashion parades started after the Second World War. T/F
 - f) Fashion was divided into two areas, "haute couture" and "ready to wear" in the 19th century. T/F
 - g) Dior is famous for his Little Black Dress. T/F
 - h) Coco Chanel is also famous for her perfumes. T/F
 - i) Christian Dior used to work for Yves Saint Laurent. T/F
 - j) André Courrège created the mini skirt in 1965. T/F
 - k) Miniskirts never shocked the French public. T/F
 - l) Jean-Paul Gaultier shocked many people because of his concept of unisex clothes. T/F
 - m) There used to be a fashion museum in Paris but it is now closed. T/F
 - n) According to Martine, fashion is only interesting for people who like designer clothes. T/F
 - o) Historically fashion changed according to women's needs. T/F
 - p) Martine is a designer. T/F
 - q) Martine only works for the private clients. T/F
 - r) Martine will also give advice on how to organise parties. T/F
 - s) Traditionally your handbag should match your shoes. T/F
 - t) Designers are always loved by everyone. T/F

2. Exercice de lecture - Niveau intermédiaire

Draw a line to match expressions in the first column with expressions in the second column to make sentences.

1. La mode reflète	a) Les rois et les reines
2. La mode changeait avec	b) La société contemporaine
3. Pendant la révolution les hommes	c) Le fameux bustier conique.
4. Les premiers défilés de mode	d) Ont commencé au 19 ^{ième} siècle
5. Avant la révolution, chaque classe sociale	e) S'habillait selon son rang social.
6. Au 20 ^{ième} siècle la mode	f) Se divise entre le prêt-à-porter et la haute couture.
7. Coco Chanel est célèbre.	g) Portaient des pantalons rayés tricolores.
8. Yves Saint Laurent est célèbre	h) Pour le tailleur pantalon pour les femmes.
9. La minijupe vient	i) Pour sa petite robe noire.
10. Jean-Paul Gaultier a créé	j) D' Angleterre

1.b 2.a 3.g 4.d 5.e 6.f 7.i 8.h 9.j 10.c

3. Complétez la table en écrivant les expressions qui correspondent aux couturiers.

Les vêtements aux formes et motifs géométriques La minijupe Les vêtements unisexes Les vêtements qui renforcent les formes de la femme Le tailleur-pantalon La petite robe noire et le parfum numéro 5

Coco Chanel	La petite robe noire et le parfum numéro 5
Christian Dior	Les vêtements qui renforcent les formes de la femme
Yves Saint Laurent	Le tailleur-pantalon
Pierre Cardin	Les vêtements aux formes et motifs géométriques
André Courrège	La minijupe
Jean-Paul Gaultier	Les vêtements unisexes

4. Niveau avancé - Exercice de compréhension - En faisant référence au DVD, est-ce que ces affirmations sont vraies (V) ou fausses (F)?
- a) La mode reflète la société. V/F
 - b) La mode, c'est uniquement les vêtements. V/F
 - c) Avant, on s'habillait selon son rang dans la société. V/F
 - d) Pendant la révolution on indiquait son soutien à la révolution avec ses habits. V/F
 - e) Les défilés de mode ont commencé après la deuxième guerre mondiale. V/F
 - f) La mode se partage entre la haute couture et le prêt-à-porter au 19^{ième} siècle. V/F
 - g) Dior est célèbre pour la petite robe noire. V/F
 - h) Coco Chanel est aussi célèbre pour ses parfums. V/F
 - i) Christian Dior travaillait pour Yves Saint-Laurent. V/F
 - j) C'est André Courrège qui a créé la minijupe. V/F
 - k) La minijupe a tout de suite été adorée par le public. V/F
 - l) La conception du vêtement unisexe Jean-Paul Gaultier a choqué beaucoup de monde. V/F
 - m) Paris avait un musée de la mode mais il est fermé maintenant. V/F
 - n) Selon Martine, le musée de la mode est uniquement pour les passionnés des vêtements de marque. V/F
 - o) Du point de vue historique, la mode a changé avec les besoins de la femme. V/F
 - p) Martine a créé sa propre collection. V/F
 - q) Martine ne travaille que pour une clientèle privée. V/F
 - r) Martine donne aussi des conseils pour organiser des fêtes. V/F
 - s) Le sac à main doit toujours aller avec les chaussures. V/F
 - t) Tout le monde adore les couturiers-créeurs. V/F

La Cuisine

Introduction

French food is always an exciting topic for students learning French. This 20 minute program presents an historical view of French cuisine which will give students a new perspective and will appreciate its cultural implication. Few know that peacock was eaten in the Middle Ages and that the Camembert has its origin in the French revolution! Let your students found out more about the different types of cuisine and famous French chefs. We all enjoy French food and this program will enable you to have a more complete cultural appreciation of the topic

Program Timeline

00:00:00 La Cuisine
00:07:50 Credits
00:09:05 End program

Useful Tips

Before students watch the program, you could show the following pictures.

- Picture of Guillaume Tirel : chef in the Middle Ages.
- Picture of Guillaume Tirel's cooking book.
- Picture of Marie Antoine Carême. chef during the French révolution and later Napoléon' chef. Famous for creating the Millefeuille.
- Picture of a Millefeuille.
- Picture of a map of Cheese in France showing the diversity of its cheeses.
- Picture of Paul Bocuse. Started La Nouvelle Cuisine.
- Picture of August Escoffier. He started the restaurant "Le Ritz" and the concept of a 3 course meals. Early 19th century.
- Picture of the restaurant " Le Ritz"

Books and Other Print Resources

- The Great Book of French Cuisine, by Henri-Paul Pellaprat, Jeremiah Tower
- Wine and Cheese of France, by Jean Doroy
- La France Gourmande: A Food Lover's Guide to French Festivals
- French Food: On the table, on the page, and in French culture

Internet Resources:

- <http://www.cuisine-france.com/>
- <http://frenchfood.about.com/>
- <http://www.ffcook.com/>

Program Worksheet

Before the Program

1. Discuss with your class what you already know about French cooking.
2. Bring a French dessert to class and present it.
3. Find out about some famous French restaurants such as “La tour d’ Argent” <http://www.tourdargent.com> or “Le Ritz” <http://www.ritzparis.com>
4. Have a French cheese tasting class and a charcuterie tasting class.

Worksheet

1. A Comprehension exercise – Niveau intermédiaire - True or false
- a) French cuisine became famous after the Middle Ages. T/F
 - b) In the Middle Ages people were eating peacock as a gourmet dish. T/F
 - c) Wine was not used in food until the 18th century. T/F
 - d) Guillaume Tirel wrote one of the first recipe books in the Middle Ages. T/F
 - e) Marie-Antoine Carême was Napoleon’s cook. T/F
 - f) The white hat, which cooks wear nowadays, was introduced in the Middle Ages. T/F
 - g) Paul Bocuse started the “Nouvelle Cuisine” T/F
 - h) The “Nouvelle Cuisine” is about mixing rich and complicated flavors. T/F
 - i) There are more than 300 different types of cheese in France. T/F
 - j) Some cheeses have a religious name because monks made cheese. T/F
 - k) Camembert is a recent type of cheese. T/F
 - l) A shepherd would have made, by chance, the first Roquefort. T/F
 - m) In France, “Charcuterie” is served with coffee at the end the meal. T/F
 - n) You can buy some “Roquefort” in a “Fromagerie”. T/F
 - o) “Charcuterie” is a special cheese. T/F
 - p) In France, we eat cheese before dessert. T/F
 - q) A “Millefeuille” is a chocolate cake. T/F
 - r) Marie-Antoine Carême created the recipe for the “Millefeuille” in the 18th century. T/F
 - s) In France, the way food is presented is just as important as flavor. T/F
 - t) According to Thomas in the program, Fast Food is a real threat to French cuisine. T/F

2. Exercice de lecture

Reliez les expressions de la première colonne avec les expressions de la deuxième colonne pour faire des phrases.

1. Le chef Guillaume Tirel était cuisinier	a) un des premiers livres de cuisine
2. Guillaume Tirel a écrit	b) parce que' il n'y avait pas encore de fourchette
3. Au Moyen Age on mangeait avec les doigts	c) beaucoup de fromages
4. Marie-Antoine Carême était le cuisinier	d) au Moyen Age
5. Le chapeau blanc des cuisiniers	e) simple, saine et légère
6. Paul Bocuse a commencé	f) de Napoléon
7. La Nouvelle Cuisine est une cuisine	g) avant le dessert
8. Les moines faisaient	h) la Nouvelle Cuisine
9. La recette du Camembert date	i) de la révolution
10. Le fromage se mange	j) s'appelle la toque

3. Niveau avancé Exercice de compréhension - Vrai ou Faux

- | | |
|---|-----|
| a) La cuisine française est devenue célèbre après le Moyen Age. | V/F |
| b) Au Moyen Age on mangeait du paon. | V/F |
| c) On a commencé à mettre du vin dans les plats seulement au 18ième siècle. | V/F |
| d) Guillaume Tirel a écrit un des premiers livres de cuisine au Moyen Age. | V/F |
| e) Marie-Antoine Carême était le cuisinier de Napoléon. | V/F |
| f) La toque que les cuisiniers portent de nos jours, a été introduite au Moyen Age. | V/F |
| g) Paul Bocuse a commencé la Nouvelle Cuisine en France. | V/F |

- h) La Nouvelle Cuisine consiste à mélanger les aliments lourds avec des saveurs riches et compliquées. V/F
- i) Il y a plus de 300 différents fromages en France. V/F
- j) Certains fromages ont des noms religieux parce que les moines faisaient du fromage. V/F
- k) Le Camembert est un fromage qui date du 20^{ième} siècle. V/F
- l) C'est un berger qui aurait, par hasard, fait le premier Roquefort. V/F
- m) En France, la charcuterie est servie avec le café à la fin du repas. V/F
- n) On peut acheter du Roquefort dans une fromagerie. V/F
- o) La charcuterie est un type de fromage. V/F
- p) En France on mange le fromage avant le dessert. V/F
- q) Le millefeuille est un gâteau au chocolat. V/F
- r) La recette du millefeuille date du 18^{ième} siècle. V/F
- s) Selon Thomas, la présentation des plats est aussi importante que la saveur. V/F
- t) Selon Thomas, le fast food n'est pas une menace pour la cuisine française. V/F

Suggested Student Responses

Worksheet

1. A Comprehension exercise – Niveau intermédiaire - True or false
- | | |
|--|-----|
| a) French cuisine became famous after the Middle Ages. | T/F |
| b) In the Middle Ages people were eating peacock as a gourmet dish. | T/F |
| c) Wine was not used in food until the 18 th century. | T/F |
| d) Guillaume Tirel wrote one of the first recipe books in the Middle Ages. | T/F |
| e) Marie-Antoine Carême was Napoleon’s cook. | T/F |
| f) The white hat, which cooks wear nowadays, was introduced in the Middle Ages. | T/F |
| g) Paul Bocuse started the “Nouvelle Cuisine” | T/F |
| h) The “Nouvelle Cuisine” is about mixing rich and complicated flavors. | T/F |
| i) There are more than 300 different types of cheese in France. | T/F |
| j) Some cheeses have a religious name because monks made cheese. | T/F |
| k) Camembert is a recent type of cheese. | T/F |
| l) A shepherd would have made, by chance, the first Roquefort. | T/F |
| m) In France, “Charcuterie” is served with coffee at the end the meal. | T/F |
| n) You can buy some “Roquefort” in a “Fromagerie”. | T/F |
| o) “Charcuterie” is a special cheese. | T/F |
| p) In France, we eat cheese before dessert. | T/F |
| q) A “Millefeuille” is a chocolate cake. | T/F |
| r) Marie-Antoine Carême created the recipe for the “Millefeuille” in the 18 th century. | T/F |
| s) In France, the way food is presented is just as important as flavor. | T/F |
| t) According to Thomas in the program, Fast Food is a real threat to French cuisine. | T/F |

2. Exercice de lecture

Reliez les expressions de la première colonne avec les expressions de la deuxième colonne pour faire des phrases.

1. Le chef Guillaume Tirel était cuisinier	a. un des premiers livres de cuisine
2. Guillaume Tirel a écrit	b. parce que' il n'y avait pas encore de fourchette
3. Au Moyen Age on mangeait avec les doigts	c. beaucoup de fromages
4. Marie-Antoine Carème était le cuisinier	d. au Moyen Age
5. Le chapeau blanc des cuisiniers	e. simple, saine et légère
6. Paul Bocuse a commencé	f. de Napoléon
7. La Nouvelle Cuisine est une cuisine	g. avant le dessert
8. Les moines faisaient	h. la Nouvelle Cuisine
9. La recette du Camembert date	i. de la révolution
10. Le fromage se mange	j. s'appelle la toque

1D 2A 3B 4F 5J 6H 7 E 8C 9I 10G

3. Niveau avancé Exercice de compréhension - Vrai ou Faux

- | | |
|---|-----|
| a) La cuisine française est devenue célèbre après le Moyen Age. | V/F |
| b) Au Moyen Age on mangeait du paon. | V/F |
| c) On a commencé à mettre du vin dans les plats seulement au 18ième siècle. | V/F |
| d) Guillaume Tirel a écrit un des premiers livres de cuisine au Moyen Age. | V/F |
| e) Marie-Antoine Carème était le cuisinier de Napoléon. | V/F |
| f) La toque que les cuisiniers portent de nos jours, a été introduite au Moyen Age. | V/F |
| g) Paul Bocuse a commencé la Nouvelle Cuisine en France. | V/F |

- h) La Nouvelle Cuisine consiste à mélanger les aliments lourds avec des saveurs riches et compliquées. V/F
- i) Il y a plus de 300 différents fromages en France. V/F
- j) Certains fromages ont des noms religieux parce que les moines faisaient du fromage. V/F
- k) Le Camembert est un fromage qui date du 20^{ième} siècle. V/F
- l) C'est un berger qui aurait, par hasard, fait le premier Roquefort. V/F
- m) En France, la charcuterie est servie avec le café à la fin du repas. V/F
- n) On peut acheter du Roquefort dans une fromagerie. V/F
- o) La charcuterie est un type de fromage. V/F
- p) En France on mange le fromage avant le dessert. V/F
- q) Le millefeuille est un gâteau au chocolat. V/F
- r) La recette du millefeuille date du 18^{ième} siècle. V/F
- s) Selon Thomas, la présentation des plats est aussi importante que la saveur. V/F
- t) Selon Thomas, le fast food n'est pas une menace pour la cuisine française. V/F