

I. La Serpaine du goût, un rendez-vous incontournable au sein du Club France du Goût, réunit chaque année plusieurs milliers d'élèves autour des cuisiniers, venus ranimer l'intérêt pour les saveurs de la vraie cuisine. Le Club accueille des spécialistes de domaines variés autour des sujets sur le goût et l'alimentation pour encourager de nouvelles habitudes de production et de consommation. Les rencontres et les débats qui ont eu lieu d'avril à septembre 2016 avaient pour thème « Manger mieux pour vivre mieux ».

II. À l'origine, la Semaine du goût est **destinée** aux plus jeunes enfants. Des chefs sont invités pour donner des « leçons de goût » aux élèves. Le but est de montrer qu'il est possible de s'amuser tout en cuisinant. Et des « tables du goût » sont également proposées dans de grands restaurants dont les chefs inventent un menu pour cette occasion.

III. Les chefs participants veulent y transmettre tout ce qui fait leur métier (les produits, les cuissons...) aux plus jeunes, car ce sont les consommateurs de demain. La France est le pays de la gastronomie et, clairement, l'éducation du goût commence au plus jeune âge. Il est primordial de proposer aux enfants les saveurs différentes, et de leur faire comprendre que le poulet ou le poisson ne se mangent pas uniquement sous forme de cubes panés.

IV. C'est vrai qu'actuellement le meilleur restaurant du monde est le restaurant danois qui s'appelle Noma. Cela prouve que la cuisine se développe partout dans le monde. Au-delà de ça, il est encore possible en France de bien manger partout, ce qui n'est pas forcément le cas dans d'autres pays. Depuis des années, on y a cette culture de gastronomie et de l'art de table, on en reste fidèle.

V. La cuisine n'a jamais été autant à la mode qu'aujourd'hui, comme le montrent de nombreuses émissions télé. C'est un domaine qui touche tous les Français, même si la cuisine n'était plus vraiment une priorité pour eux depuis quelques années. Mais dans l'ensemble, de plus en plus de personnes, expertes ou non, ont envie de retourner à ces plaisirs de la table et à la convivialité de partager un bon dîner en famille ou entre amis. C'est redevenu un loisir comme un autre : il n'y a qu'à voir les écoles de cuisine, qui ont explosé ces cinq dernières années. Tant mieux car, une fois de plus, cela reste de la pédagogie.

Выберите завершение предложения в соответствии с содержанием текста.

Le but de la Semaine du Goût est...

- 1) de faire découvrir aux enfants la cuisine danoise qui est la meilleure en Europe.
- 2) d'attirer plus de consommateurs aux grands restaurants français et danois.
- 3) de présenter l'art de consommation des produits alimentaires sous forme de cubes panés.
- 4) de faire découvrir aux enfants les saveurs de la cuisine traditionnelle et l'art de cuisiner.