



Complétez les mots manquants.

Le guide Michelin sort sa toute première canadienne. Le célèbre guide rouge qui récompense les meilleurs restaurants est présent dans trente pays, mais il était curieusement absent du pays du Canada.

Et Michelin a choisi la capitale économique Toronto pour sa première sélection au Canada. Dans cette, près de 74 établissements ont été mis en avant, treize ont été récompensés par des étoiles. Mais la sélection des inspecteurs du guide français ne fait pas l'

La venue du Guide Michelin à Toronto ne doit rien au hasard. Les inspections des restaurants par des clients mystère font partie d'une stratégie de pour mousser le tourisme dans la capitale économique du Canada. La présence de restaurants étoilés dans une ville contribue en effet à y attirer davantage de visiteurs. 5 des établissements distingués par le Guide Michelin à Toronto sont de tradition japonaise. Pour certains critiques, cela donne une idée biaisée de la diversité de la cuisine dans une région où une personne sur deux a vu le jour en dehors du Canada.

D'autres dénoncent l'élitisme du guide, alors qu'un dans le restaurant torontois le plus étoilé revient à plus de 500 euros. Plus de trois quarts des établissements de la capitale économique d'ailleurs à se remettre de la pandémie, et seulement la moitié du personnel de ce a retrouvé son emploi. Dans ces conditions, il peut sembler déplacé de porter aux nues des tables aux prix

Source : RFI : le Journal en français facile du 19/09/2022





CORRIGÉ

Le guide Michelin sort sa toute première **édition** canadienne. Le célèbre guide rouge qui récompense les meilleurs restaurants est présent dans trente pays, mais il était curieusement absent du pays du Canada.

Et Michelin a choisi la capitale économique Toronto pour sa première sélection au Canada. Dans cette **parution**, près de 74 établissements ont été mis en avant, treize ont été récompensés par des étoiles. Mais la sélection des inspecteurs du guide français ne fait pas l'**unanimité**.

La venue du Guide Michelin à Toronto ne doit rien au hasard. Les inspections des restaurants par des clients mystère font partie d'une stratégie de **promotion** pour mousser le tourisme dans la capitale économique du Canada. La présence de restaurants étoilés dans une ville contribue en effet à y attirer davantage de visiteurs. 5 des établissements distingués par le Guide Michelin à Toronto sont de tradition **culinaire** japonaise. Pour certains critiques **gastronomiques**, cela donne une idée biaisée de la diversité de la cuisine dans une région où une personne sur deux a vu le jour en dehors du Canada.

D'autres dénoncent l'élitisme du guide, alors qu'un **repas** dans le restaurant torontois le plus étoilé revient à plus de 500 euros. Plus de trois quarts des établissements de la capitale économique **peinent** d'ailleurs à se remettre de la pandémie, et seulement la moitié du personnel de ce **secteur** a retrouvé son emploi. Dans ces conditions, il peut sembler déplacé de porter aux nues des tables aux prix **faramineux**.

Source : RFI : le Journal en français facile du 19/09/2022

