



Français pour Sek I et Sek II

Alors demande!

15. La pâtisserie

09:29 minutes

- 00:36 La pâtisserie française est connue dans le monde entier.
- 00:41 Au début, elle était réservée aux rois et aux nobles.
- 00:46 Même aujourd'hui, c'est souvent des créations élaborées.
- 00:51 Mais ça ne devrait pas être si compliqué de faire un gâteau.
- 00:56 Quelle est la différence entre mes gâteaux
- 00:59 et ceux de la pâtisserie française?
- 01:07 -Quel est ton gâteau préféré? -Le gâteau au chocolat.
- 01:12 Le millefeuille.
- 01:15 J'aime beaucoup car quand on plonge la cuillère dedans, ça craque.
- 01:22 Mon gâteau préféré, ce serait le crumble aux pommes.
- 01:27 -Tu aimes quel type de pâtisserie? -Les éclairs au chocolat.
- 01:47 -Bonjour. Ça va? -Ça va bien.
- 01:51 Aymeric, à votre avis, qu'est-ce que c'est, la pâtisserie?
- 01:56 La pâtisserie, c'est tout un art.
- 02:00 Et il faut être gourmand pour faire de la pâtisserie.
- 02:04 -Est-ce que c'est important en France? -Oui. Nous, on aime les grands repas.
- 02:11 La petite touche sucrée à la fin, c'est très important.
- 02:16 Un repas sans dessert, ce n'est pas un repas.
- 02:23 -Tu manges toujours un dessert? -Souvent.
- 02:27 Que ce soit un yaourt ou un dessert style tarte aux framboises.
- 02:33 -Tu manges toujours un dessert? -Oui.

Alors demande! – 15. La pâtisserie

- 02:36 Oui.
- 02:38 -Tu manges toujours un dessert? -Oui.
- 02:42 -Comme quoi, par exemple? -La mousse au chocolat, un yaourt.
- 02:53 Pourquoi c'est un art et pas juste des gâteaux?
- 02:57 Faire un gâteau demande du travail.
- 03:00 Il faut élaborer une recette, il faut élaborer la finition,
- 03:06 comment on veut qu'il soit présenté en vitrine et décoré,
- 03:10 le mélange d'ingrédients, de fruits, de chocolat.
- 03:20 -Quels sont les gâteaux classiques? -On a le Saint-Honoré, le Paris-Brest.
- 03:31 Ce sont des vieilles pâtisseries.
- 03:33 Là, on rentre dans une nouvelle génération de pâtisseries,
- 03:40 avec tout ce qui est macarons, gâteaux plus à base de mousse:
- 03:45 mousse aux fruits, mousse au chocolat.
- 04:12 Dans ce pays où tout le monde connaît son gâteau préféré,
- 04:17 il y a aussi une École Nationale Supérieure de la Pâtisserie.
- 04:23 Voilà. C'est ici.
- 04:39 -Ça va? -Oui. Et toi?
- 04:41 -Tu fais quoi? -Une crème pâtissière.
- 04:44 -C'est quoi? -La crème de base de toute pâtisserie.
- 04:50 -Ah bon? -Oui.
- 05:01 -Qui t'a donné envie de faire ça? -Ma grand-mère.
- 05:05 Depuis toute petite, je la vois faire des pâtisseries.
- 05:09 Ça m'a donné envie de le faire. Après, j'ai voulu en faire mon métier.
- 05:16 -Elle en faisait beaucoup? -Oui.
- 05:19 -Elle était pâtissière? -Non, c'était juste une grand-mère.

- 05:24 Une mamie gâteau.
- 05:27 -Qu'est-ce que tu vas faire? -Un croustillant au praliné.
- 05:32 Un croustillant au praliné?
- 05:36 Croustillant au praliné.
- 05:38 -Je peux t'aider? -Oui, volontiers.
- 05:41 Je prépare les ingrédients.
- 05:50 -C'est quoi, ça? -Le praliné.
- 05:54 -C'est comme du Nutella, en mieux. -Il n'y a pas de chocolat.
- 05:59 -Il faut 50 grammes? -58.
- 06:01 -58? -Oui.
- 06:03 C'est délicat.
- 06:06 28 grammes de feuilletine.
- 06:10 28, stop!
- 06:16 -J'ai fini! -J'arrive.
- 06:18 Attention.
- 06:21 La pâtisserie, est-ce que c'est un art ou c'est juste faire des bons trucs?
- 06:28 C'est un art parce que...
- 06:32 De l'art, on dit toujours que c'est joli ou pas.
- 06:35 Si la pâtisserie est jolie, on aura envie de manger.
- 06:40 Sinon, ça fait pas envie, ça donne pas envie.
- 06:43 On n'a pas envie de goûter.
- 06:46 -Il y en a un peu sur le côté. -Je nettoie après.
- 06:54 -C'est bon. On a fini? -Pour le moment.
- 06:57 -Il reste la décoration. -La décoration.

Alors demande! – 15. La pâtisserie

- 07:01 -On ne laisse pas une tarte comme ça. -Moi, je m'arrête là quand...
- 07:06 Voilà la différence entre chez soi et au travail.
- 07:18 Combien de fois par mois tu en manges?
- 07:21 Si je pouvais, ce serait tous les jours,
- 07:24 mais je mange à peu près une fois par semaine un bon gâteau.
- 07:30 -Tu manges souvent des gâteaux? -Oui, régulièrement. Tous les jours.
- 07:36 Combien de fois par mois tu manges de la pâtisserie?
- 07:40 Très souvent.
- 07:43 Tous les week-ends, presque.
- 07:53 -On va faire la déco? -OK, j'arrive.
- 07:57 Comment on fait?
- 07:58 On fait un cornet avec du chocolat au lait.
- 08:02 Puis, on fait des points. Tu veux essayer?
- 08:05 Oui, je veux bien.
- 08:08 -Comme ça? -Oui.
- 08:11 -J'aurais dû les aligner. -C'est joli, quand même.
- 08:19 -Ça, c'est du chocolat? -C'est du chocolat au lait coloré.
- 08:26 -C'est dur, hein? -Oui, c'est dur.
- 08:31 -Voilà. La tarte est terminée. -Ça y est?
- 08:37 Ni vu, ni connu.
- 08:59 -C'est super bon! -Merci.
- 09:02 Vraiment.
- 09:04 Merci, Mallory, pour le gâteau.
- 09:08 Et merci à vous d'avoir posé vos questions.
- 09:11 C'était super bon.

- 09:13 À la prochaine. Salut.
- 09:16 -Tu ne veux pas goûter? -Non, merci.
- 09:23 C'est super bon!
- 09:27 Quoi?