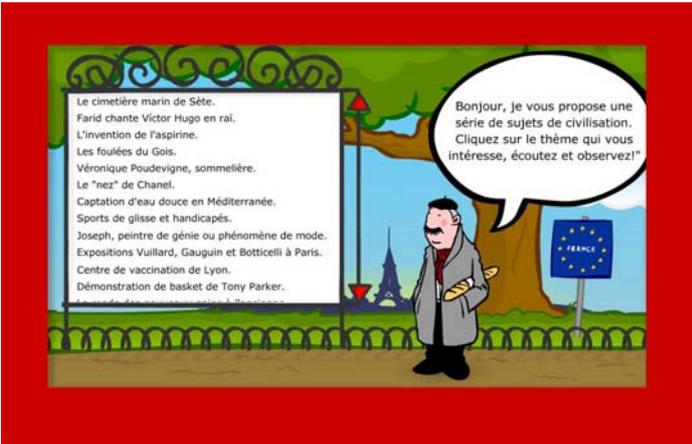


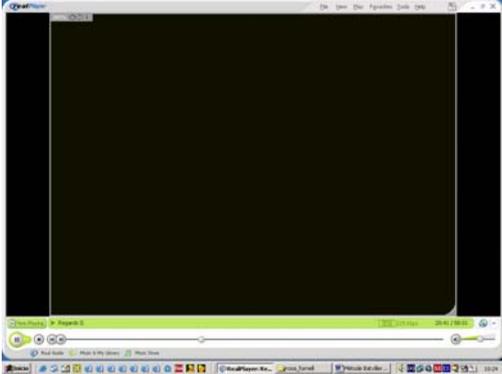
La mode des nouveaux pains à l'ancienne.



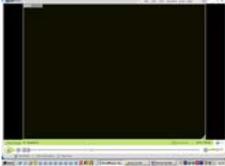
La mode des nouveaux pains à l'ancienne.

1		<p>Dans cette unité vous allez apprendre (s_j_h05_001_v02) un peu de vocabulaire pour mieux vous aider à comprendre la vidéo. Connaissez-vous ces mots de vocabulaire ou ces expressions? Cliquez sur chaque mot pour connaître sa définition. Si vous en avez besoin, cliquez sur l'aide, vous trouverez un lien qui vous conduira vers un dictionnaire et un conjugueur. (s_j_h05_002_v02)</p>
		 
		<p>Un étal d'une boulangerie</p> <p>Un étal (s_j_h05_003_v02): Table servant à exposer des marchandises dans un commerce ou dans un marché. Traducción en castellano } tabla que sirve para exponer los productos que se venden en un comercio.</p> <p>Gôûter à (s_j_h05_004_v02) : Apprécier par le sens du goût. Synonyme : savourer. Traducción en castellano } probar.</p> <p>Une farine complète (s_j_h05_005_v02): Poudre résultant du broyage de graines de céréales. Traducción en castellano } harina integral.</p> <p>Transit (s_j_h05_006_v02) : transit intestinal, déplacement du contenu du tube digestif dans l'intestin. Traducción en castellano } tránsito intestinal.</p> <p>Un assembleur (s_j_h05_007_v02) : Personne qui assemble, qui réunit des personnes ou des choses. Traducción en castellano } ensamblador.</p> <p>Une mouture (s_j_h05_008_v02): Action de moudre le grain. Produit qui en résulte. Traducción en castellano } mezcla de harinas molidas.</p> <p>L'épeautre (s_j_h05_009_v02): ancienne variété de blé rustique dont la culture a été relancée dans certaines régions de France. "L'épeautre" es variedad de trigo.</p> <p>La Provence (s_j_h05_010_v02) : région du sud-est de la France.</p> <p>Le Ventoux (s_j_h05_011_v02): Massif calcaire des Préalpes, sud-</p>

	<p>est de la France (département du Vaucluse).</p> <p>Un cépage (s_j_h05_012_v02) : variété de vigne cultivée. Traducción en castellano } cepa, vid.</p> <p>Un monocépage (s_j_h05_013_v02): des farines qui contiennent 100% de la même céréale.</p> <p>Un Restaurant (s_j_h05_014_v02): c'est ainsi qu'on appelle en Provence le pain de 400 grammes environ, plus gros donc que la baguette. Ce même pain dans la moitié Nord de la France est appelé simplement un pain. Suivant les régions les pains adoptent des noms différents. "Un restaurant" es el nombre que se da a un tipo de pan 400 gramos de peso, típico de la región de la Provenza.</p> <p>Une graine (s_j_h05_015_v02) : semence d'une plante. Traducción en castellano } semilla.</p> <p>Concasser (s_j_h05_016_v02): Réduire une matière dure en fragments relativement gros. Broyer une matière en fragments grossiers. Traducción en castellano } triturar.</p> <p>Moelleux (s_j_h05_017_v02): doux et agréable au sens. Agréable à goûter à cause de sa douceur et de son velouté. Traducción en castellano } blando, suave.</p> <p>Type de céréales (s_j_h05_018_v02) :</p> <p>Le froment (s_j_h05_019_v02): la meilleure espèce de blé. En Traducción en castellano } trigo candeal.</p> <p>L'orge (s_j_h05_020_v02): Céréale cultivée par ses grains utilisés dans l'alimentation animale et pour fabriquer la bière. Traducción en castellano } cebada.</p> <p>L'avoine (s_j_h05_021_v02): Plante herbacée, cultivée comme céréale et dont le grain est utilisé pour la nourriture des chevaux et des volailles. Traducción en castellano } avena.</p> <p>Le seigle (s_j_h05_022_v02): Genre de céréales de la famille des graminacées. Traducción en castellano } centeno.</p> <p>Le maïs (s_j_h05_023_v02) : Céréale à gros épis dont les graines sont comestibles. Traducción en castellano } maiz.</p> <p>Un façonnage: résultat d'avoir travailler quelque chose pour lui donner une forme. Traducción en castellano } elaboración.</p> <p>Le pétrissage: résultat de malaxer une substance pour en faire une pâte. Traducción en castellano } amasar la harina.</p> <p>Façonner: travailler quelque chose pour lui donner une forme. Traducción en castellano } dar forma.</p> <p>Un moule: corps solide creux et façonné, destiné à recevoir une matière pâteuse pour lui donner une forme qu'elle conservera en se solidifiant. Traducción en castellano } un molde.</p> <p>Brûler: détruire par le feu. Traducción en castellano } quemar.</p> <p>Pétrir: malaxer une substance pour en faire une pâte. Traducción en castellano } amasar.</p> <p>Un gibier: ensemble d'animaux susceptibles d'être chassés (lapin,</p>
--	--

		<p>cerfs, sangliers...).</p> <p>Traducción en castellano } animal de caza.</p> <p>Un coquillage: mollusque.</p> <p>Traducción en castellano } marisco.</p>
<p>2</p>   		<p>Regardez cette vidéo sur « La mode des nouveaux pains à l'ancienne ». Après avoir procédé à une deuxième écoute, vous pouvez si vous en avez besoin, lire la transcription.</p> <p>(s_j_h05_024_v02)</p> 
 		<div style="text-align: right;">   </div> <p>(s_j_h05_025_v02)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Narrateur: Quoi de plus élémentaire et même essentiel dans notre alimentation que le pain. La baguette classique reste la grande favorite du consommateur français ▪ Client 1: - Une baguette à l'ancienne, s'il vous plaît. ▪ Narrateur: Mais l'offre de plus en plus fréquente de pains dits spéciaux entraîne une diversification de l'état des boulangeries et donne au pain une valeur gustative qui en fait bien autre chose qu'un simple aliment d'accompagnement. ▪ Bruno Ripaldi (Boulangier): Ce qui nous a poussés à aller vers des pains spéciaux c'est toujours..., on a été toujours à l'écoute du client et on a vu que le client avait envie de goûter autre chose. Donc, on s'est tourné vers des farines complètes qui sont intéressantes au point de vue transit et nutritif mais avec des arômes nettement supérieurs à un pain complet. Donc avec Jacques Collet qui, lui, est un assembleur de farines et qui, a notre référence entre parenthèse, dans la profession, on a travaillé en étroite collaboration et, donc, on est arrivé à faire des pains avec une multitude de céréales et avec des arômes tous de plus en plus variés. ▪ Jacques Collet: Voilà, Bruno, je t'ai apporté la dernière mouture de petit-épeautre de Provence. Je crois que ça va te plaire. Mon métier c'est donc de mélanger des farines qui sont en fait des cépages puisque le métier est assez similaire à celui du vin. Je vais vous montrer différentes farines qui vont de la plus simple que vous connaissez tous, qui est la farine blanche qui sert à faire un pain monocépage, qui est en fait de la farine de froment et qui donne donc la baguette qu'on connaît tous, ou le restaurant, et je mélange à cette base des céréales autres qui sont l'orge, l'avoine, le seigle, le maïs, le petit-épeautre du Ventoux ..euh...qui donne, mélangé avec des graines qui sont, par exemple, des graines de lin, de tournesol, de maïs concassé, de maïs grillé et autres, des mélanges qui sont extrêmement aromatiques, extrêmement goûteux et malgré tout les pains qui sont obtenus grâce à ces

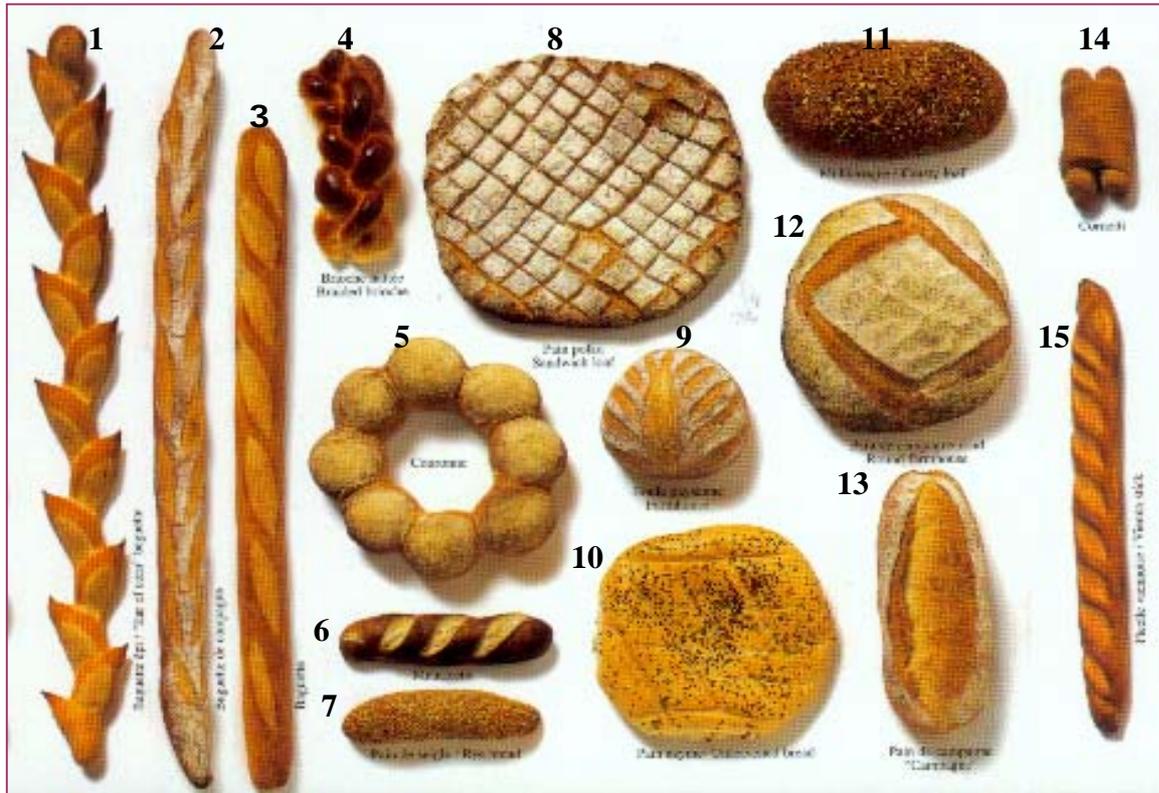
		<p>farines, à ces mélanges de farines sont tout à fait dans la tradition française qui est celle d'un pain qui est extrêmement moelleux à l'intérieur, très alvéolé et très croustillant en surface.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Bruno Ripaldi (<i>Boulangier</i>): La plus grosse différence entre le pain industriel et le nôtre c'est dans la première étape de la fabrication. Déjà c'est un façonnage qui est entièrement fait à la main. Après le pétrissage, il va y avoir un temps de repos où il va y avoir une première fermentation, ensuite on va donc façonner les pains en moules avant de les façonner à la main ou à la machine et là il y a une deuxième fermentation. Et c'est à ce moment-là que les gaz vont former des arômes et la...la...la... notre libérateur de goût, et donc de conservation d'un pain. C'est la fabrication industrielle, elle, brûle toutes ces étapes. C'est à dire, on pétrit, on divise et on façonne en moins d'une heure. Donc les arômes n'ont pas le temps de se développer et on en vient toujours à dire que pour faire un bon pain, il faut prendre son temps.<p>Un pain chez nous va durer, va se conserver trois ou quatre jours sans aucun problème. Alors que les autres, au bout d'un jour ou deux, ben, c'est pas pareil, c'est de la biscotte.</p><p>Plusieurs de nos pains sont répertoriés sur cette carte et, on peut donc inciter les gens à les consommer avec tel ou tel repas, c'est-à-dire, par exemple tel pain va aller plutôt avec un fromage, plutôt avec une viande ou un gibier et on a ensuite aussi nos pains spécial foie-gras, spécial saumon fumé, spécial coquillage pour les fêtes. Maintenant on revient vers le pain. Euh...c'est vrai, il y a quelques années le pain fait grossir, mais c'est maintenant démontré que c'est entièrement faux et que c'est quand même un aliment de base dans notre alimentation.</p>
		<p>Maintenant pour vous aider à mieux comprendre l'information que vous avez écoutée, faites les activités. (s_j_h05_026_v02)</p>

<p>3</p>	  (Video en pop up)	 <p>Pour répondre à ce questionnaire vous pouvez revoir la vidéo si vous le désirez. Si vous en avez besoin consultez l'aide. Dites si les énoncés sont vrais ou faux. (s_j_h05_027_v02)</p> <p>Il faudrait vérifier les corrections</p> <p>Vrai Faux</p> <p>1 D'après le narrateur, actuellement, le pain est devenu un simple aliment d'accompagnement.</p> <p>X D'après le narrateur, actuellement, le pain est devenu un simple aliment d'accompagnement.</p> <p>2 Pour élaborer ses nouveaux pains à l'ancienne, Bruno Ripaldi expose qu'il s'est laissé guider par les suggestions de ses clients.</p> <p>X Pour élaborer ses nouveaux pains à l'ancienne, Bruno Ripaldi expose qu'il s'est laissé</p>
----------	---	--

	<p>guider par les suggestions de ses clients.</p> <p>3 Bruno Ripaldi explique qu'il avait envie de goûter à des choses différentes.</p> <p>X Bruno Ripaldi explique qu'il avait envie de goûter à des choses différentes.</p> <p>4 L'aspect innovateur de ces boulangers a été d'introduire différents types de farines et d'y ajouter des arômes.</p> <p>X L'aspect innovateur de ces boulangers a été d'introduire différents types de farines et y d'ajouter des arômes.</p> <p>5 Bruno Ripaldi vend des farines.</p> <p>X Bruno Ripaldi vend des farines</p> <p>6 Bruno Ripaldi considère que les professionnels qui font du pain ont des points en commun avec ceux qui élaborent du vin.</p> <p>X Bruno Ripaldi considère que les professionnels qui font du pain ont des points en commun avec ceux qui élaborent du vin.</p> <p>7 Les pains élaborés par Bruno Ripaldi ne correspondent pas la tradition française classique.</p> <p>X Les pains élaborés par Bruno Ripaldi ne correspondent pas la tradition française classique.</p> <p>8 Bruno Ripaldi explique le pain industriel est élaboré beaucoup plus rapidement que le pain à l'ancienne mais, l'ajout de certains arômes permet de compenser certaines déficiences.</p> <p>X Bruno Ripaldi explique le pain industriel est élaboré beaucoup plus rapidement que le pain à l'ancienne mais, l'ajout de certains arômes permet de compenser certaines déficiences.</p> <p>9 Le pain de Bruno Ripaldi peut rester toujours savoureux pendant 3 ou 4 jours.</p> <p>X Le pain de Bruno Ripaldi peut rester toujours savoureux pendant 3 ou 4 jours.</p>
--	--

	<p>10 D'après Bruno Ripaldi, le pain ne fait pas grossir.</p> <p>X D'après Bruno Ripaldi, le pain ne fait pas grossir.</p>
--	--

Esta imagen corresponde a la actividad 4



Nouvelles images S.A. et J.C. Mayer et G.Le Scariff

4		<p>El estudiante clicará los panes y entonces aparecerá el nombre éstos y también podrá escuchar su pronunciación.</p> <p>Connaissez-vous le nom des pains français? Cliquez sur les pains ci-dessous pour connaître leurs noms. (s_j_h05_028_v02)</p> <ul style="list-style-type: none">1 Une baguette épi (s_j_h05_029_v02)2 Une baguette de campagne (s_j_h05_030_v02)3 Une baguette (s_j_h05_031_v02)4 Une brioche (s_j_h05_032_v02)5 Une couronne (s_j_h05_033_v02)6 Une mauricette (s_j_h05_034_v02)7 Un pain de seigle (s_j_h05_035_v02)8 Un pain polka (s_j_h05_036_v02)9 Une boule paysanne (s_j_h05_037_v02)10 Un pain azyme (s_j_h05_038_v02)11 Un multicroque (s_j_h05_039_v02)12 Un pain de campagne rond (s_j_h05_040_v02)13 Un pain de campagne long (s_j_h05_041_v02)14 Un cornetti (s_j_h05_042_v02)
----------	---	--

	<p>15 Une ficelle (s_j_h05_043_v02)</p> <p>Si vous voulez connaître davantage sur les différentes modalités de pains, cliquez ici: (s_j_h05_044_v02)</p> <p>Aquí aparecerá un dibujo relacionado con el mundo del pan y el alumno podrá hacer clic en tres enlaces para navegar por internet.</p> <p>http://www.espace-pain-info.com/fiches/fiche_enseignants.php?index=21 http://www.cannelle.com/CULTURE/painmonde/cartemonde.shtml http://www.maison-ble-pain.com/</p>
---	--

5



Lisez la recette du pain. Certains mots sont un peu difficiles, cliquez dessus et vous y trouverez une explication ou une définition. (s_j_h05_045_v02)

Al pasar sobre las palabras en amarillo, aparecerá la definición y/o un dibujo. Al clicar sobre los términos, también se podrá escuchar la pronunciación.

La recette du pain (inspirée de la recette de Benoît Papillaut)

* Les ustensiles:

- un four (température pouvant aller jusqu'à 220 °C)
- un grand saladier
- un torchon de cuisine
- une lame de rasoir

* Les ingrédients:

- 500 grammes de farine complète par pain
- 1/4 de litre d'eau
- 10 grammes de sel
- de la levure

* La préparation:

La préparation en 4 étapes:

• la pâte à pain

Dans un grand saladier, mélangez l'eau, le sel et la levure. Ajoutez ensuite la moitié de la farine et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez l'autre moitié de la farine. Dès que la pâte est un peu homogène, faites-en une boule. Sortez la boule du saladier, c'est à ce moment qu'il faut pétrir la pâte. Pétrissez la pâte pendant 10 ou 15 minutes, elle doit être élastique et bien lisse et ne plus coller aux doigts. Ce n'est pas très compliqué, mais il vaut mieux avoir vu quelqu'un le faire.

• le repos

Lorsque votre boule de pâte est suffisamment pétrie, farinez-la un peu, remettez la dans le saladier et recouvrez votre préparation d'un torchon. Laissez reposer 2 heures environ. Pendant ce temps, la levure produit un gaz qui fait des bulles: la pâte double de volume.

• la mise en forme

Normalement, la pâte a doublé de volume. Retournez la pâte sur une table légèrement farinée et aplatissez-la afin de libérer le gaz qu'elle contient. C'est à ce moment que la pâte doit être scindée en pâtons, pâtons qui formeront chacun un pain. Pétrissez à nouveau les pâtons et farinez-les. A l'aide d'une lame de rasoir, taillez largement vos pains, de manière à ce qu'ensuite les pains n'exploient pas au moment de la cuisson. Vous pouvez à nouveau laisser les pains reposer pendant 30 ou 45 minutes.

• la cuisson

Pendant ce temps, mettez votre four à chauffer (220 °C). Chaque pain met environ 45 minutes à cuire. Il ne faut pas hésiter à bien cuire les pains, la croûte extérieure doit être bien dorée. Si votre pain n'est pas suffisamment cuit, il sera indigeste.

*La dégustation:

- Évidemment, il est déconseillé de manger le pain à la sortie du four et normalement il faut attendre 24 heures pour que le pain sèche. Mais bon, quand votre pièce est remplie d'une agréable odeur, c'est un plaisir de voir du beurre salé fondre sur une tranche encore chaude...

Et maintenant, imprimez cette recette. Vérifiez dans la cuisine de chez vous si vous avez les ingrédients suggérés et préparez-vous à faire un délicieux pain.

Surprenez vos amis en leur offrant du pain élaboré par vous-même.

* Si vous voulez voir des images illustrant la fabrication du pain, cliquez sur:

<http://www.fetedupain.com/> (Le coin des adultes / fabrication du pain / la fabrication du pain en 8 étapes). (s_j_h05_045bis_v02)



Al pasar sobre las palabras en amarillo, aparecerá la definición o/y un dibujo explicativo.

Estas son las palabras de la receta que el estudiante podrá consultar en el diccionario y oír su pronunciación.

Un saladier (s_j_h05_046_v02): récipient utilisé pour servir la salade.

Una ensaladera

Un torchon (s_j_h05_047_v02): pièce de toile destinée à essuyer la vaisselle.

Un trapo de cocina

Un rasoir (s_j_h05_048_v02): instrument qui sert à raser le visage, la barbe.

Una navaja de afeitar

La pâte (s_j_h05_049_v02): le mélange de farine, d'eau, de sel et de levure.

La masa de pan

Pétrir (s_j_h05_050_v02): pétrir la pâte, remuer en tous sens de la farine mélangée à l'eau (synonyme: malaxer).

Amasar

Fariner (s_j_h05_051_v02): recouvrir de farine.

Enharinar

Coller (s_j_h05_052_v02): assembler, fixer avec de la colle. La colle est un produit utilisé pour adhérer deux surfaces.

Pegar

Environ (s_j_h05_053_v02): à peu près, approximativement.

Aproximadamente

Les pâtons (s_j_h05_054_v02): morceau de pâte.

Pedazo de masa de pan

La cuisson (s_j_h05_055_v02): soumettre à l'action du feu, de la chaleur pour préparer à l'alimentation.

La cocción

Chauffer (s_j_h05_056_v02): rendre chaud.

Calentar

La croûte (s_j_h05_057_v02): partie extérieure du pain que la cuisson a durci.

Corteza de pan

Fondre (s_j_h05_058_v02): rendre liquide une matière solide par l'action de la chaleur.

Fundir

Une tranche (s_j_h05_059_v02): morceau de pain coupé assez mince. Une tranche de pain.

Una rebanada de pan

Este ejercicio se hará con un desplegable. La palabra en verde es la correcta, hay que ponerlas de forma aleatoria y a cada vez que el alumno haga el ejercicio el orden será diferente. Ejercicio con efecto roll over.

De quels ustensiles aurez-vous besoin pour faire du pain?

Voici les ustensiles proposés par la recette que vous venez de lire: un torchon, le four, un saladier, une lame de rasoir, une cuillère en bois.



6



En la pantalla aparecería una foto con un pan. La mitad del pan estaría entera, la otra en rebanadas. El estudiante relacionaría texto, imagen y sonido.
* Pourriez-vous indiquer sur ce dessin ce que c'est ...?
(s_j_h05_060_v02)

la mie du pain (s_j_h05_061_v02)
La mie est moelleuse(s_j_h05_062_v02)
la croûte du pain (s_j_h05_063_v02)
La croûte est croustillante(s_j_h05_064_v02)
Une tranche de pain (s_j_h05_065_v02)
Une tartine (s_j_h05_066_v02)

El estudiante seleccionará la opción correcta. Ejercicio con efecto roll over.

Le pain peut être : rassis, frais, croustillant, moelleux.

****Para los diseñadores } Traducción :** Pain rassis : pan duro // Pain frais : pan tierno // Pain croustillant : pan crujiente // Pain moelleux : pan blando.

Que signifie ?

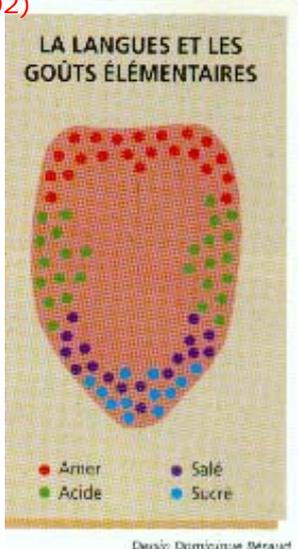
Du pain rassis: qui est aromatisé / qui vient de sortir du four / qui commence à être dur ?
Du pain frais: qui vient d'être fait / qui est surgelé / qui n'a pas de goût?
Du pain croustillant : qui est mou / qui est craquant / qui est doré ?
Du pain moelleux : qui est tendre / qui est ferme / qui est délicieux ?

* **Para los diseñadores }** Clica esta página web y inspírate par preparar unas deliciosas "tartinas" (rebanadas de pan con miel, manguita, mermelada...)
[Cliquez sur ce site et inspirez-vous des recettes pour préparer de délicieuses tartines !](#)

7



Pourriez-vous donner des précisions sur le goût ces aliments ?
Reliez à chaque aliment l'adjectif qui convient le mieux.
(s_j_h05_067_v02)



***Para los diseñadores }** Dibujo de la lengua que refleja el lugar donde se encuentran las papilas que identifican los sabores: amargo, ácido, salado, dulce.

***Para los diseñadores }** Traducción de la consigna en castellano : podrías identificar el gusto de la alimentos mencionados con los adjetivos propuestos ?

	<p>Localisation des goûts élémentaires (amer, acide, salé, sucré) sur la langue. Dessin de Dominique Béraud. Ejercicio con efecto roll over. Aliments / Goûts: Un anchois Une endive Le miel L'eau gazeuse Un citron Un piment La mie du pain</p> <p>sucré</p> <p>salé</p> <p>acide</p> <p>fade</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>
--	---	----------------------------

8



Connaissez-vous la recette des crêpes ? Vous pourrez la faire chez vous et organiser ainsi une soirée entre amis. Observez cette recette et ensuite faites l'activité. (s_j_h05_068_v02)

La recette des crêpes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 4 minutes par crêpe

Ingrédients pour 18 crêpes moyennes

100 grammes de farine
2 cuillerées à soupe de Maïzena
2 cuillerées à soupe de sucre
2 cuillerées à soupe d'huile
1 pincée de sel
2 verres de bière
60 grammes de beurre
2 œufs

Aparecerán los dibujos que ilustran la preparación de las *crêpes* y que corresponden a las 7 diferentes etapas de la receta aquí presentada en orden.

Los 7 enunciados estarán en el desorden (y aparecerán de forma aleatoria cada vez que el alumnado haga el ejercicio), el alumnado tendrá que encontrar el enunciado que corresponde al dibujo y al finalizar tendrán la receta de las crêpes.

El estudiante deberá trasladar cada uno de los enunciados al dibujo correspondiente (ejercicio con efecto roll over). Una vez finalizada esta tarea, aparecerán todas las etapas ordenadas y el alumnado deberá hacer clic sobre los verbos al imperativo (subrayados en el texto)



Voici les différentes étapes de la recette des crêpes.

Trouvez l'énoncé qui correspond à chacune des images et vous aurez la recette des crêpes! Ensuite, identifiez les verbes à l'impératif.

(s_j_h05_069_v02)

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez la farine et le Maïzena, creusez un puits au milieu et mettez le sel, l'huile, le sucre et les 2 œufs entiers.

1) Traducción en castellano para los diseñadores } en una ensaladera mezclar la harina y la maizena. Hacer un agujero en medio de la mezcla por poner la sal, el aceite, el azúcar y los dos huevos.

2. Mélangez le tout en versant peu à peu la bière. Il faut que la pâte à crêpe soit assez liquide.



2) Traducción en castellano para los diseñadores } mezclar los ingredientes añadiendo lentamente a éstos un poco de cerveza. Es necesario que la mezcla sea bastante líquida.

(estas fotos son únicamente orientativas)

3. Faites chauffer un peu de beurre dans la poêle. Versez une demi-louche de pâte à crêpes dans la poêle. Étalez la pâte en couche très fine.



3) Traducción en castellano para los diseñadores } calentar un poco de mantequilla en una sartén. Verter medio cucharón de la preparación en la sartén y extender la pasta haciendo una capa muy fina.

4. Quand la crêpe est cuite d'un côté, retournez-la et laissez-la cuire encore jusqu'à ce qu'elle se décolle

facilement.

4) Traducción en castellano para los diseñadores } Cuando la crepe este dorada, darle la vuelta y tenerla en la sartén hasta que se despegue.



5. Quand la crêpe sera prête à manger, ajoutez-y un peu de sucre.

5) Traducción en castellano para los diseñadores } cuando la crepe este lista, añadirle un poco de azúcar.

6. Si vous voulez obtenir des crêpes un peu plus savoureuses, personnalisez votre préparation. Vous pouvez y ajouter du chocolat fondu, de la crème fraîche, des noix, des rondelles d'ananas, de la confiture... à vous de décider !



6) Traducción en castellano para los diseñadores } si usted quiere obtener unas crepes más sabrosas, puede personalizar su preparación añadiendo chocolate fundido, crema de leche, nueces, rodajas de piña, mermelada... usted decide!

7. Pour bien réussir vos crêpes, dégustez-les toujours avec vos amis. Les crêpes sont toujours un plaisir qui se partage.

6) Traducción en castellano para los diseñadores } si quiere que su receta sea un éxito comparta las crepes con sus amigos.



Saviez-vous que la crêpe fait partie de la gastronomie bretonne? La plupart des villes bretonnes ont des crêperies où l'on sert des crêpes de sarrasin qui se mangent salées, c'est-à-dire avec du jambon, du fromage, des champignons...ou des crêpes de froment qui sont sucrés. En Bretagne, les crêpes se mangent toujours accompagnées de cidre et pour ceux qui préfèrent les produits laitiers, elles peuvent être servies avec du lait baratté.

***Para los diseñadores }** (traducción) Sabias que la crêpe forma parte de la gastronomía bretona? La mayor parte de las ciudades francesas tiene crêperias donde sirven crêpes de trigo sarraceno (crêpes saladas) o crêpes de trigo candeal (crêpes dulces). En Bretaña las crêpes se comen acompañadas de sidra y para aquellos que prefieren los productos lácteos, las crêpes pueden ser servidas con leche "baratté" (especie de leche batida).

Pour en savoir plus cliquez sur ces sites.

http://www.nestle.fr/Cuisine/Cuisine_creative/Coen_des/Crepes/recettes+creatives/recettes_creatives.htm

<http://www.momes.net/dictionnaire/c/crepes.html>

<http://crepeman.ifrance.com/menu.htm>

9 	<p>Est-ce que vous savez donner des ordres, des conseils, exprimer des souhaits ou faire des demandes?</p> <p>Utilisez les verbes à l'infinitif pour donner des ordres, des conseils, des souhaits ou faire des demandes et conjuguez-les à l'impératif. En fonction de la situation suggérée, il faudra utiliser la forme affirmative ou négative.</p> <p>Attention ! Tous les verbes sont pronominaux. (s_j_h05_070_v02) En este ejercicio el estudiante deberá conjugar y escribir los verbos en el espacio libre.</p> <p>Verbes : Se reposer (verbo del ejemplo), se dépêcher, s'énerver, se fâcher, s'inquiéter, se regarder, se moquer, se lever, s'habiller, se tromper, se rappeler.</p> <p>Qu'est-ce que vous dites à quelqu'un que vous tutoyez et...</p> <p>Exemple : est fatigué ? Repose-toi</p> <p>a) qui arrive en retard ? Dépêche-toi. (Hay que aceptar las mayúsculas y las minúsculas en las respuestas, pero una vez la corrección aparece en pantalla, la primera letra de cada frase siempre estará en mayúscula)</p> <p>b) qui est sur les nerfs ? Ne t'énerve pas.</p> <p>c) qui est en colère ? Ne te fâche pas.</p> <p>d) qui a un problème ? Ne t'inquiète pas.</p> <p>e) qui est décoiffé ? Coiffe-toi</p> <p>f) qui rit des bêtises des autres ? Ne te moque pas.</p> <p>g) qui est encore au lit à 10 heures du matin ? Lève-toi.</p> <p>h) qui est en pyjama à 11 heures du matin ? Habille-toi.</p> <p>i) qui fait des erreurs quand il fait des calculs ? Ne te trompe pas.</p> <p>j) qui oublie facilement ? Rappelle-toi.</p>
---	--

10 	<p>La fête du pain a lieu dans toute la France du 10 au 16 mai. Ces jours-là, céréaliers, moissonneurs, meuniers, boulangers, mangeurs et amateurs de pain ont l'occasion de fêter et de soutenir la tradition du bon pain français. Maintenant écoutez l'information Suisse sur le pain. (s_j_h05_71_v01)</p> <p>El texto siguiente será un audio</p> <p>L'origine de la fête du pain.</p> <p>Le 16 mai, jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers, ceux qui fêtent le pain à travers toute la France remettent à l'honneur les vieilles traditions terriennes liées au pain: pains bénis, fêtes des moissons et processions célèbres, le mélange des rituels profanes et religieux qui donnent au pain une place unique dans notre alimentation.</p> <p>La légende de Saint-Honoré.</p> <p>Saint-Honoré est le patron des boulangers: quand ce jeune homme dissipé annonça à sa nourrice qu'il voulait devenir prêtre, elle était en train de faire cuire son pain. " Et quand ma pelle aura des feuilles, tu seras évêque! " se moqua la brave femme. Et à la grande surprise de cette brave femme, sous ses yeux déconcertés, la pelle se mit à reverdir. En souvenir de ce miracle, en 1202, un boulanger parisien offrit 9 arpents de terre pour construire une chapelle à Saint-Honoré qui devint ainsi le saint patron des boulangers. La Saint-Honoré est fêtée le 16 mai chez beaucoup de boulangers à travers toute la France: c'est la Fête du Pain. Cette fête a donné la possibilité de célébrer une fois par an sur le lieu des moissons, au moulin et au fournil, le travail des céréaliers, des moissonneurs, des meuniers et des boulangers qui maintiennent la tradition du bon pain français. (s_j_h05_72_v01)</p> <p>(Source : Information suisse sur le pain (ISP), www.brot.ch)</p>
--	--

	<p>Si vous voulez avoir des renseignements supplémentaires sur la fête du pain en France cliquez sur le site: (s_j_h05_73_v01) http://www.fetedupain.com/</p> <p>Voici tous les professionnels qui interviennent dans la filière du pain et qui fêtent la Saint-Honoré le 16 mai. À chaque métier, sa spécialité. Retrouvez-les.</p> <p>Ejercicio con efecto roll over. Las respuestas aparecerán de forma aleatoria.</p> <p>Le céréalier. Producteur de céréales.</p>
	<p>Le moissonneur. Personne qui récolte des céréales.</p> <p>Le meunier. Personne qui exploite un moulin à céréales, qui fabrique de la farine.</p> <p>Le boulanger. Personne qui fait et vend du pain.</p>

<p>11</p> 	<p>Le pain a une forte valeur symbolique dans toutes les cultures, c'est la raison pour laquelle il existe de nombreuses expressions idiomatiques avec ce mot. Voici un petit répertoire de ces expressions. Essayez de trouver le sens des expressions en cliquant une des significations proposées qui vous semble s'adapter le mieux.</p> <p>1) Avoir du pain sur la planche</p> <p>a) Être très bon b) Avoir beaucoup de travail en perspective c) Faire des promesses inconsidérées</p> <p>2) Long comme un jour sans pain</p> <p>a) se dit d'une chose ennuyeuse qui ne semble pas avoir de fin b) Ne pas tenir ses promesses c) se dit de quelqu'un qui refuse de collaborer</p> <p>3) Pour une bouchée de pain</p> <p>a) commencer par le plus agréable b) obtenir quelque chose pour un prix minime c) Avoir de quoi vivre sans travailler</p> <p>4) Manger plus d'un pain</p> <p>a) Ne pas pouvoir se concentrer b) se vendre facilement c) chercher la variété</p> <p>5) Promettre plus de beurre que de pain</p> <p>a) faire des promesses inconsidérées b) se vendre facilement b) être débordé par son travail</p> <p>6) Manger son pain blanc le premier</p> <p>a) Partir le premier b) commencer par le plus agréable c) Ne pas vouloir faire d'efforts</p> <p>7) Ne pas manger de ce pain-là</p> <p>a) Ne pas avoir les moyens pour vivre b) s'ennuyer</p>
---	--

		<p>c) se dit pour refuser d'un avantage immoral</p> <p>8) Se vendre comme des petits pains</p> <p>a) vendre quelque chose facilement b) accepter des avantages c) ne pas avoir de personnalité</p> <p>Score /8</p>
--	--	---

<p>12</p>  <p>Net tour</p> 	<p>Maintenant vous allez faire un « net tour ». Bon travail et ne vous perdez pas sur le « net » ! Si vous voulez élargir vos connaissances sur le pain, voici une série de propositions de recherche :</p> <p>http://www.espace-pain-info.com</p> <p>1.- Onglet : enseignants / le blé / Anatomie d'un grain de blé.</p> <p>a) Combien mesure un grain de blé? b) Quelles sont les différentes parties d'un grain de blé?</p> <p>2.- Onglet : enseignants / pain et régions / La baguette française.</p> <p>a) Quel est le poids de la baguette? b) Combien la baguette mesure-t-elle? c) Le prix de la baguette est-il réglementé par l'état? d) Qu'est-ce qu'une baguette de tradition française?</p> <p>3.- Onglet : Enseignants / Histoire du pain / le pain à travers l'histoire / les grandes dates de l'histoire.</p> <p>a) Quelle est la date de la création du premier Syndicat national de la boulangerie française? b) À partir de quelle date la fête du pain s'est instituée?</p> <p>http://www.lepain.ch/1/pain_composition.html</p> <p>4.- Onglet : Histoire du pain.</p> <p>a) Pourriez-vous donner des précisions sur l'origine de l'art de la panification? b) Quelle est la date de la première image trouvée, montrant du pain et des produits de boulangerie? c) Quelle est la date des premiers documents trouvés en Suisse, concernant la profession de boulanger? d) Quel est le nom donné dans de nombreuses villes européennes aux premières associations de boulangers? e) Quand l'apprenti boulanger avait terminé son apprentissage que devait-il faire?</p> <p>www.club-sandwich.net/index.php</p> <p>5.- Onglet : Mine d'infos / historique.</p> <p>a) Découvrez le sandwich et son histoire. b) L'histoire du sandwich racontée par Woody Allen. c) Le sandwich dans l'espace. d) Le sandwich et l'Europe.</p> <p>Pour en savoir plus</p> <p>http://www.espace-pain-info.com Toutes sortes d'informations concernant le pain.</p> <p>http://www.fetedupain.com/ Des informations sur le pain et la fête du pain.</p> <p>http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/dietetique/boire_manger/cereales/ Page très intéressante dans laquelle on peut trouver toutes sortes d'informations en rapport avec les céréales.</p>
---	--

	<p>http://www.lepain.ch/1/pain_composition.html La culture du pain en Suisse. www.brot.ch Le pain en Suisse (options: allemand, français, italien).</p> <p>http://www.benoit.papillaut.free.fr/recette.php La recette du pain de Benoît Papillaut.</p> <p>WWW.club-sandwich.net/index.php Le sandwich: tout un univers.</p>
--	--

13



Nous voilà dans une situation de la vie quotidienne. Lisez le dialogue et observez le vocabulaire. Ensuite écoutez le dialogue et faites l'activité. (s_j_h05_74_v01)

* **Para los programadores** : las frases en fluo amarillo, son las frases a las cuales el estudiante deberá prestar especial atención pues son aquellas que sirven para expresar cantidad, pagar o saludar. Clicando sobre estas frases el estudiante podrá volverlas a escuchar.
Estas frases son importantes ya que son las estructuras básicas que el estudiante deberá reutilizar para completar el ejercicio de expresión oral (en este ejercicio de expresión oral, el estudiante adoptará el *rol* de cliente que va la panadería para comprar). Con este ejercicio de expresión oral el estudiante podrá grabarse para después poder escuchar su voz. Siempre que lo desee podrá volver a escuchar las frases en fluo amarillo (clicando sobre ellas) y compararlas con sus propias producciones.

À la boulangerie .

Boulangier : Bonjour Madame ! Vous désirez?
(s_j_h05_75_v01)

Cliente : Bonjour Madame. Je voudrais cinq croissants.
(s_j_h05_76_v01)

Boulangier : Je suis désolée, mais je n'en ai que quatre. Ce matin, j'ai eu une grosse commande de l'hôtel du Commerce, celui qui est à côté de l'Office de tourisme, vous savez.... et tout est presque parti. Je suis en train de refaire un peu de pâtisserie, juste quelques croissants et des petits pains aux raisins mais, ce sera prêt à 11 heures. (s_j_h05_77_v01)

Cliente : Bon, c'est d'accord, je ne peux pas attendre jusqu'à 11 heures, je prends les quatre croissants. (s_j_h05_78_v01)

Boulangier : Voilà vos quatre croissants. Et avec ça, Madame?
(s_j_h05_79_v01)

Cliente : Je prendrais aussi deux baguettes de campagne et un pain de seigle. (s_j_h05_80_v01)

Boulangier : Et voilà vos deux baguettes de campagne croustillantes et un pain de seigle. Ça sera tout?
(s_j_h05_81_v01)

Cliente : Oui, c'est tout Madame. Je vous dois combien?
(s_j_h05_82_v01)



	<p>Boulangier : Alors les quatre croissants, ça fait 2 euros 40, plus les deux baguettes de campagne 2 euros et le pain de seigle 1 euro 15. En tout 5 euros 55. (s_j_h05_83_v01)</p> <p>Cliente : Excusez-moi, mais je n'ai pas de monnaie. Je n'ai qu'un billet de 20 euros, par contre, j'ai les 55 centimes. (s_j_h05_84_v01)</p> <p>Boulangier : Ce n'est pas grave, mais j'accepte bien vos 55 centimes. Alors comme ça, je vous dois 5 et 10, en tout 15 euros, votre monnaie Madame. (s_j_h05_85_v01)</p> <p>Cliente : Merci! (s_j_h05_86_v01)</p> <p>Boulangier : C'est moi qui vous remercie Madame. (s_j_h05_87_v01)</p> <p>Cliente : Bonne journée! (s_j_h05_88_v01)</p> <p>Boulangier : De même Madame! (s_j_h05_89_v01)</p> <p>Maintenant écoutez le dialogue et donnez la réplique. Si vous en avez besoin vous pouvez revoir le dialogue. (s_j_h05_90_v01) Aparecerán los personajes del diálogo y la grabadora Debajo de cada uno se colocará un altavoz  . Cuando el alumnado haga clic se escuchará un audio (que se podrá escuchar tantas veces como desee, si el alumno lo requiere podrá también leer el texto correspondiente al audio al hacer clic en el icono.). Cuando el alumno grabe podrá, si lo desea, escuchar lo que ha grabado y compararlo con la grabación del método</p> <p>Boulangier : Bonjour Madame! Vous désirez?</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : Je suis désolée, mais je n'en ai que quatre. Ce matin, j'ai eu une grosse commande de l'hôtel du Commerce, celui qui est à côté de l'Office de tourisme, vous savez.... et tout est presque parti. Je suis en train de refaire un peu de pâtisserie, juste quelques croissants et des petits pains aux raisins mais, ce sera prêt à 11 heures.</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : Voilà vos quatre croissants. Et avec ça, Madame?</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : Et voilà vos deux baguettes de campagne croustillantes et un pain de seigle. Ça sera tout?</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : Alors les quatre croissants, ça fait 2 euros 40, plus les deux baguettes de campagne 2 euros et le pain de seigle 1 euro 15. En tout 5 euros 55.</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : Ce n'est pas grave, mais j'accepte bien vos 55 centimes. Alors comme ça, je vous dois 5 et 10, en tout 15 euros, votre monnaie Madame.</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : C'est moi qui vous remercie Madame.</p> <p>Cliente :</p> <p>Boulangier : De même Madame!</p>
--	--