

MAINS ET MERVEILLES

« Pâtissier »

Thème

Restauration / Gastronomie

Publics et niveaux : FOS, A2 et B1

Cette fiche s'adresse aussi bien à un public d'étudiants que d'adultes ou de professionnels dans le cadre de cours de français à objectifs spécifiques. Les exercices proposés peuvent également s'inscrire dans un cours de français général ou comme activités en auto-apprentissage.

Le niveau seuil requis sur la nomenclature du Cadre Européen Commun de Référence (CECR) est le niveau A2-B1.

Concept

"Mains et merveilles" est une série documentaire qui décline 60 portraits d'artisans (5 minutes chacun) que l'on pourrait qualifier d'artistes : métiers de la musique, des matières rares, du spectacle, du feu, de la restauration, des arts de la table, du cuir, de l'ameublement et de la maison, des arts du bâtiment, des arts mécaniques, de la culture, de la mode... Autant de métiers que l'on croyait oubliés et qui renaissent sous nos yeux grâce à des techniques de fabrication traditionnelle.

Objectifs

- communicatifs : découvrir le métier de pâtissier, les procédés de fabrication d'une pâtisserie, les secrets et astuces d'un pâtissier
- linguistiques : acquérir et enrichir le lexique spécialisé du métier de pâtissier : ustensiles et ingrédients, saveurs etc.
- culturels : découvrir la pâtisserie française et un pâtissier célèbre

Sommaire

- Fiche étudiant – Travail en autonomie
- Fiche étudiant – Corrigé des exercices
- Fiche enseignant – Travail en classe
- Transcription

FICHE ETUDIANT TRAVAIL EN AUTONOMIE

Activités

Vous pouvez, si besoin, utiliser notre dictionnaire en ligne

Sommaire de la première partie : travail sans le son

- Entrée dans le thème : Des images et des mots
- La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?
- L'aspect technique : La confection d'une pâtisserie

Sommaire de la seconde partie : travail avec le son

- La personne interviewée, son histoire, sa famille
- L'aspect technique : De la confection à la commercialisation
- La passion du métier : Le plaisir de confectionner des pâtisseries

I / PREMIERE PARTIE : Appréhension du document / travail sans le son

Exercice I / 1

Entrée dans le thème : Des images et des mots

Regardez les images sans le son pendant 2 minutes. Repérez et cochez parmi les éléments suivants ceux que vous voyez à l'écran

Ingrédients	Ustensiles
Du chocolat	Une casserole
Une cerise	Une cuillère
Du beurre fondu	Un saladier
De la farine	Une spatule
Des tranches de citron	Un fouet
Des œufs	Un moule

Exercice I / 2

La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?

Cochez la bonne réponse pour dire ce que l'image vous permet de comprendre

1) La personne interviewée est apprenti-pâtissier

- Vrai Faux

2) Cette personne crée des pâtisseries

- Vrai Faux

3) Les gâteaux sont présentés dans des vitrines

- Vrai Faux

4) Les pâtisseries sont souvent dessinées avant d'être fabriquées

- Vrai Faux

5) La vendeuse sert les pâtisseries les mains nues

- Vrai Faux

Exercice I / 3

L' aspect technique : La confection d'une pâtisserie

Les questions de cet exercice ne portent que sur l'image mais vous pouvez, si vous le souhaitez, les faire après avoir travaillé avec le son afin de vous familiariser avec le champ lexical du thème.

1 - Observez l'image et associez un verbe, un ingrédient et un ustensile Un même ustensile peut servir plusieurs fois

Les verbes	Les ingrédients	Les ustensiles
Remuer...	... les noix de beurre	... avec la louche
Verser...	... les tranches	... avec le couteau
Ajouter...	... le chocolat	... avec la spatule
Disposer...	... le beurre fondu	... avec la casserole
Etaler...	... la pâte chocolatée	
Couper...	... le chocolat	

Alternative à l'exercice 1 *

Les questions de cet exercice ne portent que sur l'image mais vous pouvez, si vous le souhaitez, les faire après avoir travaillé avec le son afin de vous familiariser avec le champ lexical du thème.

2 - Observez l'image et classez les étapes de fabrication d'une pâtisserie Numérotez ces étapes de 1 à 8

	Les gâteaux sont disposés dans la vitrine
	Le collaborateur verse la pâte dans le moule
	Le chef pâtissier imagine les saveurs, les sensations
	Les gâteaux sont emballés dans une boîte
	Le collaborateur mélange les ingrédients
	Le chef pâtissier dessine le gâteau
	Le chef pâtissier transmet les informations à ses collaborateurs
	Le chef pâtissier écrit la recette

II / DEUXIEME PARTIE : Compréhension du document avec le son

Exercice II / 1

La personne interviewée, son histoire, sa famille

Visionnez le reportage et dites si les affirmations sont vraies ou fausses

- 1) Les grands-parents de Pierre Hermé étaient pâtissiers
 Vrai Faux
- 2) A 14 ans, Pierre Hermé part à Paris pour poursuivre sa scolarité
 Vrai Faux
- 3) Pierre Hermé se sert de modèles pour créer ses gâteaux
 Vrai Faux
- 4) Pierre Hermé est toujours le premier à tester ses gâteaux
 Vrai Faux
- 5) Pour Pierre Hermé, la qualité des ingrédients est indissociable du savoir-faire
 Vrai Faux
- 6) Pierre Hermé et ses collaborateurs goûtent leurs gâteaux avant de les mettre en vente
 Vrai Faux

7) L'emballage est moins important que la qualité du gâteau

- Vrai Faux

8) Certaines recettes sont à la base de nouvelles recettes

- Vrai Faux

Exercice II / 2

L'aspect technique : De la confection à la commercialisation

1 – Écoutez attentivement les propos de Pierre Hermé. Identifiez et écrivez les mots manquants

La pâtisserie que je fais est basée sur la J'imagine les, les Ensuite, j'écris la Je dessine souvent le gâteau de manière à faire comprendre les équilibres entre les Et puis je transmets cela à mon collaborateur qui, lui, le premier essai [....]

Quand je réfléchis à un gâteau, j'écris un scénario du Cela veut dire, le goût, les saveurs, les sensations, ce que l'on va éprouver lorsqu'on va manger.

On est dans la démarche de quelqu'un qui essaye de faire et de des choses chez les gens.

Dans les, j'interviens très peu, juste quand il y a un particulier. Mais, sinon, la personne qui travaille avec moi a vraiment toutes les compétences pour ce que je lui transmets.

Et, chez nous, tout est fait à la Il y a des, il y a des mais l'intervention de la main est extrêmement importante dans le travail que l'on fait.

2 – Classez les verbes suivants en 4 colonnes

Emballer, trancher, dessiner, couper, disposer, déguster, imaginer, vendre, mélanger, décorer, servir, saupoudrer, satisfaire, esquisser, savourer, inventer, goûter, réfléchir, se régaler, tracer, remuer, verser.

Conception	Confection	Commercialisation	Consommation

3 – Reliez les verbes et les noms pour nommer des techniques de la pâtisserie

1. Napper	a. la pâte
2. Glacer	b. le gâteau
3. Beurrer	c. le chocolat
4. Étaler	d. de crème pâtissière
5. Démouler	e. le moule
6. Faire fondre	f. de crème anglaise
7. Couper	g. en rondelles
8. Fourrer	h. avec du sucre

4 – Les ustensiles : reliez le mot à sa définition

1. Récipient destiné à contenir les préparations pendant leur cuisson et/ou leur refroidissement	a. Une spatule
2. Baguette aplatie à un bout, utilisée pour remuer ou étaler	b. Une louche
3. Cylindre servant à abaisser la pâte	c. Une planche
4. Grande cuillère à long manche avec laquelle on sert les mets liquides ou pâteux	d. Un moule
5. Pièce de bois sur laquelle on découpe, on pétrit la pâte	e. Une plaque
6. Table de cuisson	f. Un batteur
7. Ustensile servant à battre, à mixer	g. Un rouleau à pâtisserie

Exercice II / 3

La passion du métier : Le plaisir de confectionner des pâtisseries

Écoutez les conseils de Pierre Hermé et trouvez les mots manquants

1. « On est dans la de quelqu'un qui essaye de faire plaisir. »
2. « Pas de bons gâteaux sans bons ».
3. « Ce qui est important, c'est que l'..... ne soit pas l'expression de l'..... »
4. « Il ne faut pas vouloir faire voir dans un gâteau tout ce qu'on faire »
5. « Pour moi, il est très important que les gens qui vendent les gâteaux les pour pouvoir en parler. »
6. « Le métier de pâtissier, c'est être marchand de, de, de »

[Retour au sommaire](#)

FICHE ETUDIANT CORRIGE DES EXERCICES

I / PREMIERE PARTIE : Appréhension du document / travail sans le son

Exercice I / 1

Entrée dans le thème : Des images et des mots

Regardez les images sans le son pendant 2 minutes. Repérez et cochez parmi les éléments suivants ceux que vous voyez à l'écran

Ingrédients	Ustensiles
Du chocolat <input type="checkbox"/> Une cerise <input type="checkbox"/> Du beurre fondu <input type="checkbox"/> De la farine Des tranches de citron <input type="checkbox"/> Des œufs	Une casserole <input type="checkbox"/> Une cuillère Un saladier <input type="checkbox"/> Une spatule <input type="checkbox"/> Un fouet Un moule

Exercice I / 2

La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?

Cochez la bonne réponse pour dire ce que l'image vous permet de comprendre

1) La personne interviewée est apprenti-pâtissier

- Vrai Faux

2) Cette personne crée des pâtisseries

- Vrai Faux

3) Les gâteaux sont présentés dans des vitrines

- Vrai Faux

4) Les pâtisseries sont souvent dessinées avant d'être fabriquées

- Vrai Faux

5) La vendeuse sert les pâtisseries les mains nues

- Vrai Faux

Exercice I / 3

L'aspect technique : La confection d'une pâtisserie

1 - Observez l'image et associez un verbe, un ingrédient et un ustensile Un même ustensile peut servir plusieurs fois

1. Remuer le chocolat avec la spatule
2. Verser le beurre fondu avec la casserole
3. Ajouter la pâte chocolatée avec la louche
4. Disposer les noix de beurre avec le couteau
5. Étaler le chocolat avec la spatule
6. Couper les tranches avec le couteau

2 - Observez l'image et classez les étapes de fabrication d'une pâtisserie Numérotez ces étapes de 1 à 8

1. Le chef pâtissier imagine les saveurs, les sensations
2. Le chef pâtissier écrit la recette
3. Le chef pâtissier dessine le gâteau
4. Le chef pâtissier transmet les informations à ses collaborateurs
5. Le collaborateur mélange les ingrédients
6. Le collaborateur verse la pâte dans le moule
7. Les gâteaux sont disposés dans la vitrine
8. Les gâteaux sont emballés dans une boîte

II / DEUXIEME PARTIE : Compréhension du document avec le son

Exercice II / 1

La personne interviewée, son histoire, sa famille

Visionnez le clip et dites si les affirmations sont vraies ou fausses.

- 1) Les grands-parents de Pierre Hermé étaient pâtissiers
 Vrai Faux
- 2) A 14 ans, Pierre Hermé part à Paris pour poursuivre sa scolarité
 Vrai Faux
- 3) Pierre Hermé se sert de modèles pour créer ses gâteaux
 Vrai Faux
- 4) Pierre Hermé est toujours le premier à tester ses gâteaux
 Vrai Faux
- 5) Pour Pierre Hermé, la qualité des ingrédients est indissociable du savoir-faire

Vrai

Faux

6) Pierre Hermé et ses collaborateurs goûtent leurs gâteaux avant de les mettre en vente

Vrai

Faux

7) L'emballage est moins important que la qualité du gâteau

Vrai

Faux

8) Certaines recettes sont à la base de nouvelles recettes

Vrai

Faux

Exercice II / 2

L'aspect technique : De la confection à la commercialisation

1 – Identifiez et écrivez les mots manquants.

La pâtisserie que je fais est basée sur la **création**. J'imagine les **saveurs**, les **sensations**. Ensuite, j'écris la **recette**. Je dessine souvent le gâteau de manière à faire comprendre les équilibres entre les **couches**. Et puis je transmets cela à mon collaborateur qui, lui, **réalise** le premier essai [....]

Quand je réfléchis à un gâteau, j'écris un scénario du **goût**. Cela veut dire, le goût, les saveurs, les sensations, ce que l'on va éprouver lorsqu'on va manger.

On est dans la démarche de quelqu'un qui essaye de faire **plaisir** et de **susciter** des choses chez les gens.

Dans les **essais**, j'interviens très peu, juste quand il y a un **tour de main** particulier. Mais, sinon, la personne qui travaille avec moi a vraiment toutes les compétences pour **interpréter** ce que je lui transmets.

Et, chez nous, tout est fait à la **main**. Il y a des **batteurs**, il y a des **aides** mais l'intervention de la main est extrêmement importante dans le travail que l'on fait.

2 – Classez les verbes suivants en 4 colonnes

Conception	Confection	Commercialisation	Consommation
Tracer	Couper	Emballer	Goûter
Imaginer	Verser	Servir	Déguster
Dessiner	Mélanger	Disposer	Savourer
Esquisser	Remuer	Vendre	Se régaler
Inventer	Décorer	Satisfaire	
Réfléchir	Saupoudrer		
	Trancher		

3 – Reliez les verbes et les noms pour nommer des techniques de la pâtisserie

- 1-f : napper de crème anglaise
- 2-h : glacer avec du sucre
- 3-e : beurrer le moule
- 4-a : étaler la pâte
- 5-b : démouler le gâteau
- 6-c : faire fondre le chocolat
- 7-g : couper en rondelles
- 8-d : fourrer de crème pâtissière

4 – Les ustensiles : reliez le mot à sa définition

- 1.d : un moule
- 2.a : une spatule
- 3.g : un rouleau à pâtisserie
- 4.b : une louche
- 5.c : une planche
- 6.e : une plaque
- 7.f : un batteur

Exercice II / 3

La passion du métier : Le plaisir de confectionner des pâtisseries

Écoutez les conseils de Pierre Hermé et trouvez les mots manquants

1. « On est dans la **démarche** de quelqu'un qui essaye de faire plaisir »
2. « Pas de bons gâteaux sans bons **ingrédients** »
3. « Ce qui est important, c'est que l'**audace** ne soit pas l'expression de l'**ego** »
4. « Il ne faut pas vouloir faire voir dans un gâteau tout ce qu'on **sait** faire »
5. « Pour moi, il est très important que les gens qui vendent les gâteaux les **connaissent** pour pouvoir en parler »
6. « Le métier de pâtissier, c'est être marchand de **douceur**, de **bonheur**, de **plaisir** »

[Retour au sommaire](#)

FICHE ENSEIGNANT TRAVAIL EN CLASSE

Tous les exercices viennent compléter les exercices proposés dans la fiche de travail en autonomie.

En classe, tous les exercices figurant dans la fiche de travail en autonomie peuvent être transformés en questions ouvertes.

Enfin, il est tout aussi intéressant de laisser l'apprenant dire à l'enseignant ce qu'il a compris sans lui poser de questions au préalable.

I - PREMIERE PARTIE : Appréhension du document / travail sans le son

Exercice I / 1

Entrée dans le thème : Des images et des mots

Élargissement possible en classe : l'enseignant fait découvrir le vocabulaire à partir d'images fixes, type « le vocabulaire illustré ».

Exercice I / 2

La situation : Où ? Qui ? Quand ? Quoi ?

Élargissement possible en classe : quelles autres informations sur la situation l'image vous permet-elle de comprendre ?

- Émettez des hypothèses sur la personnalité et l'histoire de la personne interviewée.
- En regardant les images, dites quelles sont d'après vous les qualités requises pour être pâtissier.

Exercice I / 3

L'aspect technique : La confection d'une pâtisserie

Élargissement possible en classe :

- Quelles autres phrases pouvez-vous formuler pour compléter cette liste d'étapes de fabrication ?
- Cherchez d'autres noms d'ingrédients, d'ustensiles, de verbes.
- Quelles sont les tenues vestimentaires observées ?

II - DEUXIEME PARTIE : Compréhension du document avec le son

Exercice II / 1

La personne interviewée, son histoire, sa famille

Possibilité de transformer la forme vrai/faux en questions ouvertes

Quel est le nom de la personne présentée ?

Quel âge a-t-elle ?

Où habite-t-elle ? etc.

Il est aussi possible de transformer les exercices en grille avec quelques entrées. L'apprenant formulera la phrase complète. Par exemple :

Nom :

Age :

Profession :

Lieu d'habitation :

Qu'apprend-on sur sa famille et son lien avec la pâtisserie ?

Exercice II / 2

L'aspect technique : De la confection à la commercialisation

Cherchez sur internet des catalogues de vente : vêtements de travail, ustensiles, équipement de magasins

Exercice II / 3

La passion du métier : Le plaisir de confectionner des pâtisseries

A partir de la phrase : « pas de bons gâteaux sans bons ingrédients », imaginez ce que dirait, sur le même modèle, par exemple, un boulanger, un menuisier, un fleuriste etc.

Pour aller plus loin.....

- Recherchez des expressions idiomatiques utilisant du vocabulaire de la pâtisserie ou de la cuisine. Exemple : « mettre la main à la pâte », « la cerise sur le gâteau »
- Recherchez des informations sur d'autres pâtisseries célèbres : LE NÔTRE, FAUCHON, LADUREE et rédigez une présentation écrite : historique, actualité, spécialités etc. pour l'exposer ensuite devant la classe

[Retour au sommaire](#)

TRANSCRIPTION

Pierre Hermé

Je m'appelle Pierre Hermé. Je suis pâtissier et je suis la quatrième génération de pâtissiers dans ma famille.

Pierre Hermé, hors champ

Je suis né donc dans une pâtisserie, j'ai tout le temps été, aidé dans le commerce de mes parents. Ensuite à l'âge de 14 ans, je suis venu à Paris pour apprendre mon métier chez Lenôtre. Et donc, je n'imagine pas comment j'aurais fait si j'avais pas été pâtissier.

Pierre Hermé

... Citron moelleux qu'on va couper à la machine à jambon. Par-dessus, le biscuit, de la même épaisseur que ce qu'on met dans les tartes au chocolat normales.

Pierre Hermé, hors champ

La pâtisserie que je fais est basée sur la création. J'imagine les saveurs, les sensations. Ensuite, j'écris la recette, je dessine souvent le gâteau, de manière à faire comprendre les équilibres entre les couches. Et puis, je transmets ça à un de mes collaborateurs qui, lui, réalise le premier essai.

Pierre Hermé

Pour faire, en fait, un truc à la fois qui est organisé et qui est un peu en désordre.

Pierre Hermé, hors champ

Quand je réfléchis à un gâteau, j'écris un scénario du goût. Donc, ça veut dire le goût, les saveurs, les sensations, ce qu'on va éprouver lorsqu'on va manger.

On est dans la démarche de quelqu'un qui essaye de faire plaisir et de susciter des choses chez les gens.

Pierre Hermé

Vas-y !

Pierre Hermé, hors champ

Dans les essais, j'interviens très peu parce que... juste quand y'a un tour (1) de main particulier. Mais sinon, la personne qui travaille avec moi a vraiment toutes les compétences pour interpréter ce que je lui transmets.

Chez nous, donc, tout est fait à la main. Bon, y'a des batteurs (1), y'a des aides (1), mais l'intervention de la main est extrêmement importante dans le travail que l'on fait. Dans l'industrie, on a tendance à éliminer le plus de gestes. Alors que nous, dans notre métier, au contraire, on est très dans le geste et dans le travail de la main pour finaliser, pour que ce soit cousu main. C'est vraiment de l'artisanat au sens noble.

Le choix de la matière première, c'est extrêmement important. En même temps pour moi c'est quelque chose qui est implicite. Ça veut dire que pas de bon gâteau sans bons ingrédients. Le vrai savoir-faire du pâtissier, c'est pas de se réfugier derrière le produit, c'est : « Qu'est-ce que mon savoir-faire, mes mains et mon cerveau apportent dans ce que je fais ? »

Ce qui est important c'est que l'audace ne soit pas l'expression de l'ego. C'est vachement important. Je connais plein de gens qui veulent faire voir tout ce qu'ils savent faire dans un gâteau. Et c'est là où y'a une part (1) de sagesse à acquérir pour justement être, aller à l'essentiel et ne pas vouloir faire voir dans un gâteau tout ce que l'on sait faire.

Autant au niveau de la fabrication que de la vente, on fait des séances de dégustation. Pour moi, c'est très très important que les gens qui vendent et qui fabriquent ces gâteaux les connaissent. Les connaître, les avoir goûtés, ça permet d'en parler.

Pierre Hermé

On a trois gâteaux sur la même association de saveurs : chocolat, yuzu. C'est un petit

agrumes qui ressemblent à une petite mandarine et qu'on consomme quand la peau est verte. C'est à la fois très acide, mais en même temps très parfumé. Par rapport à un citron, qui l'est moins.

Pierre Hermé, hors champ

La qualité du rapport qu'on établit avec le client quand il est dans la boutique est au moins aussi importante que la qualité des gâteaux. Si on met autant de soin et de précision, et on met autant de choses en œuvre pour fabriquer des gâteaux, il faut en mettre au moins autant pour les vendre et donc satisfaire le client jusqu'à chez lui dans la manière dont c'est emballé, que son gâteau arrive en bon état, dans un joli paquet, assez agréable à transporter. C'est un tout, quoi ! Notre métier, c'est pas seulement de faire des gâteaux.

Un vendeur

Café, truffe blanche, noisette. Ici vous avez crème de marron et thé vert, compote de bananes et avocat, et ganache au chocolat.

Pierre Hermé, hors champ

On est un maillon dans la mesure où y'a un savoir-faire (1) technique de base : la pâte brisée, la crème pâtissière, avec des variantes. Mais c'est la base de notre métier. C'est à partir de ces recettes de base que l'on construit des recettes plus élaborées. Donc, en cela, je me sens vraiment, au même titre que tous les autres pâtissiers, responsable de transmettre ce savoir.

Pierre Hermé

C'est vrai que des fois, la truffe blanche c'est un peu écoeurant, c'est un peu puissant. Mais quand on goûte l'ensemble, ça marche bien avec la noisette justement. Donc, faut goûter, faut goûter aussi, faut goûter tout, en fait.

Pierre Hermé, hors champ

J'essaie de leur transmettre un certain style, la connaissance du goût, et puis leur donner envie d'aller plus loin, et leur faire voir que l'on peut connaître un certain épanouissement personnel.

Pierre Hermé

Dans le métier de pâtissier, y'a pour moi (1) le plaisir de l'expression personnelle, de l'expression de ma propre sensibilité, et je pense que pour celui qui la goûte, c'est du bonheur, de la douceur, du plaisir. Et quand on parle de gâteau, ben tout de suite les gens : « Gâteau, gâteau... » Et puis les enfants, ben bien sûr, ils veulent du gâteau. Le métier de pâtissier, c'est être marchand de douceur, de bonheur, de plaisir.

(1) Langue orale. La forme correcte est « il y a ».

[Retour au sommaire](#)