

## Présenter un chef pâtissier: Carl Marletti

### Activité 1 : Découvrir



un mille-feuilles



un fraisier



une tarte au citron

### Activité 2 : Écouter – présenter un parcours

- Ouverture de sa propre pâtisserie : **5**
- Pâtissier chez Lenôtre : **1**
- Pâtissier pendant 14 ans au Café de la paix : **3**
- Création du « cinq-cents feuilles » : **4**
- Pâtissier chez Patel et Chabot : **2**

### Activité 3 : Écouter – présenter une pâtisserie

	Vrai	Faux
1. Le cinq-cents-feuilles est une autre version du mille-feuilles.	X	
2. Carl Marletti a créé ce gâteau pour la maison Lenôtre.		X
3. Carl Marletti explique que ses clientes avaient du mal à manger un mille-feuilles en entier.	X	
4. De grands noms de la haute couture ont participé à la création du cinq-cents feuilles.	X	

#### Commentaires :

1. « Au début de l'année 2005, **vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française**, le mille-feuilles et vous avez créé à ce moment-là le cinq-cents-feuilles.
2. « Le cinq-cents-feuilles, voilà, **à l'époque où je travaillais au Café de la Paix.** »
3. « (...) au niveau de la clientèle, on a à quatre-vingt pourcent une clientèle féminine, **les femmes sont très gourmandes** mais c'est vrai que **le millefeuilles du Café de la Paix était assez généreux et souvent elles me demandaient un millefeuilles coupé en deux.** »
4. « **Alors, il a été ce gâteau [...]** dessiné par un certain nombre de grands noms de la haute couture. »

### Activité 4 : Écouter – présenter une pâtisserie

« (...) La pâtisserie, avant tout, enfin, on va la voir au niveau du visuel. Donc **esthétiquement**, il faut... Pour moi la pâtisserie, c'est de **l'élégance** et je rapproche beaucoup aussi la pâtisserie par rapport à la féminité. Quelque chose de **délicat**, d'élégant et de **désirable**. Donc voilà. Mais pour moi, le goût et **l'esthétique** doivent être au même niveau, c'est vraiment important. C'est vrai qu'aujourd'hui, des fois on voit des choses très **belles**, mais quand on va les **goûter**, gustativement, on va être un petit peu déçu, parce que ça va être un peu sucré, ça va manquer de texture. Voilà, moi je... Je conçois aussi mes **gâteaux** un peu comme un architecte où je vais avoir une, un peu une colonne vertébrale et ensuite je vais travailler autour de cette base. (...) La **présentation** ça reste... Le visuel c'est vraiment important, c'est ce que je dis toujours.»

**Activité 5 : Grammaire – les marqueurs de temps**

- « **Ça fait** trente ans, je fais votre portrait un peu rapidement, trente ans que vous êtes pâtissier. »
- « Vous avez ouvert votre propre boutique de pâtisserie **il y a** dix ans. »
- « Vous avez été « meilleur pâtissier de l'année » **en** 2009. »
- **Au début de** l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le millefeuilles et vous avez créé **à ce moment-là** le « cinq-cents feuilles ».

**Activité 6 : Vocabulaire – les expressions imagées**

1. Le cinq-cents-feuilles est la moitié d'un mille-feuilles. Pour dire que son nom correspond bien à ce que le gâteau est, le journaliste dit « **comme son nom l'indique** ».
2. Le journaliste dit à Carl Marletti qu'il est comparé à un bijoutier et qu'il est donc surnommé « **le joaillier de la pâtisserie** ».
3. Le visuel est aussi important que le goût du gâteau. D'ailleurs, le journaliste dit « **on le mange avec les yeux** ».