

Présenter un chef pâtissier : Carl Marletti

Activité 1 : Découvrir

Avant l'écoute. Connaissez-vous ces pâtisseries ?

Écrivez les mots sous la bonne image :

un fraisier · une tarte au citron · un mille-feuilles



.....



.....



.....

Activité 2 : Écouter – présenter un parcours

Écoutez l'extrait jusqu'à 00:43. Remettez dans l'ordre le parcours professionnel de Carl Marletti.

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

Activité 3 : Écouter – présenter une pâtisserie

Écoutez l'extrait de 00:31 à 01:28. Que comprenez-vous ?

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

Activité 4 : Écouter – présenter une pâtisserie

Écoutez l'extrait de 01:32 jusqu'à la fin. Quels mots entendez-vous ?

« (...) La pâtisserie, avant tout, enfin, on va la voir au niveau du visuel. Donc **artistiquement** / **esthétiquement**, il faut... Pour moi la pâtisserie, c'est de l'**élégance** / **harmonie** et je rapproche beaucoup aussi la pâtisserie par rapport à la féminité. Quelque

chose de **délicat / fin**, d'élégant et de **séduisant / désirable**. Donc voilà. Mais pour moi, le goût et l'**esthétique / apparence** doivent être au même niveau, c'est vraiment important. C'est vrai qu'aujourd'hui, des fois on voit des choses très **jolies / belles**, mais quand on va les **goûter / essayer**, 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 / pâtisseries** 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 / préparation** ça reste... Le visuel c'est vraiment important, c'est ce que je dis toujours.» »

Activité 5 : Grammaire – les marqueurs de temps

Écoutez l'extrait. Complétez le texte avec les mots entendus :
il y a · à ce moment-là · en · Ça fait · Au début de

« trente ans, je fais votre portrait un peu rapidement, trente ans que vous êtes pâtissier. »

« Vous avez ouvert votre propre boutique de pâtisserie dix ans. »

« Vous avez été « meilleur pâtissier de l'année » 2009. »

..... l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le millefeuilles et vous avez créé le « cinq-cents feuilles ».

Activité 6 : Vocabulaire – les expressions imagées

Écoutez. Quelle expression entendez-vous ?

Extrait 1 : de 0'44 à 0'51

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 le dicte ».
- « comme son nom l'indique ».
- « comme son nom l'incite ».

Extrait 2 : de 1'23 à 1'27

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 ».
- « le joyau de la pâtisserie ».
- « le joyeux de la pâtisserie ».

Extrait 3 : de 2'17 à 2'23

3. Le visuel est aussi important que le goût du gâteau. D'ailleurs, le journaliste dit...

- « on le mange avec les œufs ».
- « on le mange avec les dieux ».
- « on le mange avec les yeux ».