

DAVID SCHMID, CHAMPION DE LA PATISSERIE

Date de diffusion : 19/11/2021
 Dossier : 714

→ **Activité 1 : écoutez le reportage. et choisissez la proposition qui correspond au sujet principal du reportage.**

1. Un pâtissier français s'installe avec succès en Suisse alémanique.
2. La pâtisserie française connaît un énorme succès en Suisse alémanique.
3. Un pâtissier suisse vient de gagner le titre de meilleur pâtissier au monde.

→ **Activité 2 : qui est David Schmid ? Écoutez le reportage et dites si les affirmations sont vraies ou fausses. Corrigez les erreurs.**

	Vrai	Faux
1. Le pâtissier parle très bien français.		
2. David Schmid adore la pâtisserie française.		
3. David Schmid va à Paris au moins une fois par mois avec sa femme.		
4. Le pâtissier a fait toutes ses classes en France.		
5. Le titre de meilleur pâtissier au monde est décerné par l'Union internationale des boulangers-pâtisseries.		
6. David Schmid est honoré car gagner ce prix, c'est comme recevoir un Oscar au cinéma.		
7. David Schmid est le seul Suisse qui a décroché (reçu) ce prix.		

→ **Activité 3 : comment décrire les pâtisseries de David Schmid ? Écoutez le reportage et cochez les réponses exactes.**

1. Dans la pâtisserie française, David Schmid apprécie ... (2 réponses)	<input type="checkbox"/> son histoire. <input type="checkbox"/> son style.	<input type="checkbox"/> ses techniques. <input type="checkbox"/> son univers aromatique.
2. David Schmid ...	<input type="checkbox"/> réalise <input type="checkbox"/> revisite	... des pâtisseries classiques.
3. Il réalise aussi ...	<input type="checkbox"/> des créations uniques.	<input type="checkbox"/> des gâteaux sur mesure.
4. L'influence suisse se voit dans ...	<input type="checkbox"/> le volume de ses pâtisseries.	<input type="checkbox"/> la précision de son travail.
5. Dans ses pâtisseries, la présentation est ...	<input type="checkbox"/> sobre	<input type="checkbox"/> spectaculaire
et les textures sont ... (2 réponses)	<input type="checkbox"/> moelleuses. <input type="checkbox"/> fondantes.	<input type="checkbox"/> croquantes. <input type="checkbox"/> collantes.
6. Ses pâtisseries ne dépassent pas	<input type="checkbox"/> 120 grammes.	<input type="checkbox"/> 220 grammes.

→ **Activité 4 : écoutez les clientes interviewées. Puis, répondez aux questions.**

1. Que pensent-elles des pâtisseries du chef ? Leurs avis sont-ils positifs ou négatifs ?
 2. Quelle pâtisserie aimeriez-vous goûter dans la boutique de David Schmid ? Pourquoi ?
 3. Avez-vous un pâtissier préféré ? Où se trouve sa boutique ?
 4. Quelle est la dernière pâtisserie que vous avez mangée ?
- Décrivez-la (qu'est-ce que c'est ? Quels sont les ingrédients principaux ?).
 Décrivez ce moment (c'était quand ? où ? avec qui ?).