

DAVID SCHMID, CHAMPION DE LA PATISSERIE

Date de mise en ligne : 19/11/2021

Dossier : 714

Ses pâtisseries ont reçu la médaille d'or. Qui est David Schmid ?

Rédiger un commentaire sur une pâtisserie.

- **Thème** : cuisine
- **Niveau** : B1, intermédiaire
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : 1 heure sur deux séances
- **Extrait utilisé** : reportage de la RTS du 14/11/21

PARCOURS PEDAGOGIQUE

Mise en route	2
• Mutualiser des connaissances sur la pâtisserie française.....	2
Activité 1	2
• Comprendre les informations principales du reportage	2
Activité 2	2
• Comprendre certains détails du reportage.....	2
Activité 3	3
• Travailler le lexique de la pâtisserie.....	3
Activité 4	3
• Rédiger un commentaire sur une pâtisserie.....	3

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Mutualiser des connaissances sur la pâtisserie française.
- Comprendre les informations principales et certains détails du reportage.

- Rédiger un commentaire sur une pâtisserie.

OBJECTIF LINGUISTIQUE

- Travailler le lexique de la pâtisserie.

OBJECTIF (INTER)CULTUREL

- Échanger sur la pâtisserie française.

SUGGESTIONS D'ACTIVITES POUR LA CLASSE

MISE EN ROUTE

→ Mutualiser des connaissances sur la pâtisserie française

Expression orale – binômes, groupe classe – 5 min (support : fiche apprenant)

Distribuer la fiche apprenant. Former des binômes.

Testez vos connaissances sur la pâtisserie française ! Associez ces pâtisseries à l'image correspondante : le fondant au chocolat, le macaron, le Paris-Brest et l'éclair.

Mettre en commun les réponses.

Puis, demander aux apprenant·e·s quelles sont les particularités de la pâtisserie française, s'il·elle·s aiment ça et pourquoi. Les laisser intervenir librement et stimuler les interactions.

Pistes de correction / Corrigés :

1. Le fondant au chocolat ; 2. Le macaron ; 3. Le Paris-Brest ; 4. L'éclair

- Pour moi, la pâtisserie française est très riche, pleine de couleurs selon les saisons. Mais il y a beaucoup de beurre et de crème.
- Je ne suis pas d'accord avec toi. C'est vrai qu'il y a de la crème, mais elle est légère.
- J'adore les macarons. C'est tout petit et délicieux.
- Quand c'est bien fait, la bonne pâtisserie française est légère et les goûts sont délicats. Mais, il y a aussi des imitations, trop sucrées et avec beaucoup de beurre.
- Je trouve la pâtisserie française très jolie, ça donne envie d'en manger.
- C'est vrai que c'est joli, mais je n'aime pas les plats sucrés. Etc.

ACTIVITE 1

→ Comprendre les informations principales du reportage

Compréhension orale – individuel – 5 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Diffuser le reportage en cachant les sous-titres. Préciser qu'il n'y a qu'un seul visionnage.

Faites l'activité 1 : qui est David Schmid ? Écoutez le reportage et relevez les informations demandées.

La correction est commune. Écrire les réponses au tableau.

Pistes de correction / Corrigés :

Profession : **pâtissier**

Nationalité : **suisse**

Prix reçu : **meilleur pâtissier au monde**

Pays d'influence : **la France**

ACTIVITE 2

→ Comprendre certains détails du reportage

Compréhension orale – individuel – 15 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Diffuser le reportage en masquant les sous-titres.

Inviter les apprenant·e·s à corriger les informations erronées.

Réalisez l'activité 2 : écoutez le reportage. Dites si les affirmations sont correctes.

Faire comparer les réponses en binômes. Rediffuser le reportage si nécessaire.

Corriger ensemble à l'oral.

Pistes de correction / Corrigés :

	Vrai	Faux
1. « La Pâtisserie » de David Schmid se situe en Suisse francophone. En Suisse alémanique. Il parle allemand.		X
2. Il aime le style et les arômes de la pâtisserie française.	X	
3. Chaque année, il va faire un stage chez un grand pâtissier parisien. Il va dans des pâtisseries parisiennes avec sa femme.		X

4. La précision n'est pas importante pour lui. Les macarons sont mesurés. / Daniel Meier dit que c'est la clé du succès de la Pâtisserie.		X
5. Pour David Schmid, une pâtisserie doit peser au minimum 200 grammes. Au maximum 120 grammes.		X
6. Il compare le prix reçu à un Oscar.	X	
7. C'est le seul Suisse à avoir reçu ce prix.	X	

ACTIVITE 3

→ Travailler le lexique de la pâtisserie

Lexique – binômes – 15 min (supports : fiche apprenant, transcription)

Lever les problèmes lexicaux (« un mets » est un ingrédient ou un plat préparé). Préciser que chaque tiret correspond à une lettre.

Former des tandems. Distribuer la transcription.

Faites l'activité 3 : à l'aide des définitions, retrouvez les mots du reportage liés à la pâtisserie.

La correction est commune. Écrire les réponses au tableau.

Pistes de correction / Corrigés :

1. un beignet ; 2. une tarte ; 3. une framboise ; 4. un mélange ; 5. croquant ; 6. fondant ; 7. l'artisanat

ACTIVITE 4

→ Rédiger un commentaire sur une pâtisserie

Expression écrite – individuel, petits groupes – 20 min (support : fiche apprenant)

Faire prendre connaissance de la consigne. Il est possible de montrer des exemples de publications pour aider les apprenant·e·s :

<https://community.hivency.com/fr/hive/2020/06/01/patisserie-5-comptes-instagram-tendances-a-suivre>

Donner l'activité comme devoir. Si la classe possède un groupe Facebook, inviter les apprenant·e·s à y publier leur photographie et leur commentaire. Inciter les apprenant·e·s à réemployer le lexique de l'activité précédente quand c'est possible.

Réalisez l'activité 4 : vous avez un compte Instagram dédié à la pâtisserie. Choisissez une pâtisserie et prenez-la en photo. Rédigez un court texte pour accompagner sa publication (décrivez la pâtisserie et votre expérience gustative).

Lors du cours suivant, relever les devoirs et les afficher dans la classe. Inviter les apprenant·e·s à découvrir les photographies et à lire deux commentaires (ou les faire lire sur le groupe Facebook de la classe). Ensuite, demander à quelques apprenants volontaires de présenter une des publications et d'expliquer pourquoi il·elle l'a choisie. Ramasser les écrits à l'issue de l'activité pour les corriger.

Pistes de correction / Corrigés :

- Le cheesecake de la pâtisserie Crazy Sugar est délicieux ! Cette merveille de gourmandise est un mélange de fromage crémeux et de biscuit croquant. Le biscuit est au spéculoos, ça a un goût d'épices. On le décore avec quelques fruits de saison, comme des framboises. Etc.

#cheesecake #crazysugar