

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 ?
Échanger sur la pâtisserie.

- **Thème** : cuisine
- **Niveau** : A2, élémentaire
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : 65 minutes environ
- **Extrait utilisé** : reportage de la RTS, 14/11/21

PARCOURS PEDAGOGIQUE

Mise en route	1
• Mutualiser des connaissances, émettre des hypothèses sur le sujet du reportage.....	1
Activité 1	2
• Identifier le sujet principal	2
Activité 2	2
• Comprendre des informations relatives à une personne	2
Activité 3	2
• Comprendre les informations principales relatives à la pâtisserie.....	2
Activité 4	3
• Échangez sur les goûts et les préférences.....	3

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Mutualiser des connaissances, émettre des hypothèses sur le thème du reportage.
- Identifier le sujet principal du reportage.
- Comprendre les informations principales du reportage.

- Échanger sur les goûts, les préférences concernant les pâtisseries.

OBJECTIF LINGUISTIQUE

- Enrichir son lexique pour parler de pâtisserie.

SUGGESTIONS D'ACTIVITES POUR LA CLASSE

MISE EN ROUTE

→ Mutualiser des connaissances, émettre des hypothèses sur le sujet du reportage

Production orale – grand groupe – 10 min (support : fiche matériel)

Distribuer la fiche matériel.

Observez le nuage de mots. Quel est le point commun de tous ces mots ? De quoi le reportage va-t-il parler ?

Recueillir les hypothèses oralement en grand groupe. Diffuser le reportage avec le son sans les sous-titres pour vérifier les hypothèses.

À l'issue de la diffusion du reportage, former des binômes et demander aux apprenant·e·s de surligner les mots effectivement entendus dans le reportage.

Quels mots entend-on effectivement dans le reportage ? À deux, discutez 1 minute et surlignez les mots.

Faire un tour de table en grand groupe pour recueillir les réponses des binômes. Corriger oralement.

Pistes de correction / Corrigés :

- Ce sont des pâtisseries.
- On entend effectivement beignet, tarte à la crème, fondant au chocolat, Paris-Brest, macaron.

ACTIVITE 1

→ Identifier le sujet principal

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

Distribuer la fiche apprenant. Lire ensemble la consigne et laisser un temps aux apprenant·e·s pour lire les propositions. Diffuser le reportage avec le son en cachant les sous-titres.

Faites l'activité 1 : écoutez le reportage et choisissez la proposition qui correspond au sujet principal du reportage.

Faire comparer les réponses en binômes.

La correction est commune et orale.

Pistes de correction / Corrigés :

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.

ACTIVITE 2

→ Comprendre des informations relatives à une personne

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

Lire ensemble la consigne et les propositions. Expliquer ou faire expliquer les termes posant problème.

Diffuser le reportage avec le son en masquant les sous-titres et en marquant des pauses entre les informations à repérer.

Réalisez l'activité 2 : écoutez le reportage. Dites si les affirmations sont vraies ou fausses. Corrigez les erreurs.

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

Mettre en commun les réponses.

Pistes de correction / Corrigés :

	Vrai	Faux
1. Le pâtissier parle très bien français. Il ne parle pas français.		✓
2. David Schmid adore la pâtisserie française.	✓	
3. David Schmid va à Paris au moins une fois par mois avec sa femme. Au moins une fois par an.		✓
4. Le pâtissier a fait toutes ses classes en France. En Suisse.		✓
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. Avant David Schmid, les Suisses n'avaient jamais décroché ce prix.	✓	

ACTIVITE 3

→ Comprendre les informations principales relatives à la pâtisserie

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

Laisser quelques minutes aux apprenant·e·s pour lire l'activité. S'assurer de la bonne compréhension du lexique.

Diffuser le reportage avec le son et sans les sous-titres en marquant des pauses entre les informations à repérer.

Faites l'activité 3 : écoutez le reportage. Cochez la réponse correcte.

Faire comparer les réponses en tandems. Rediffuser le reportage pour vérification.

Mettre en commun les réponses. Expliquer les mots difficiles sur demande.

Pistes de correction / Corrigés :

1. Dans la pâtisserie française, David Schmid apprécie ... (2 réponses)	<input type="checkbox"/> son histoire. <input checked="" type="checkbox"/> son style.	<input type="checkbox"/> ses techniques. <input checked="" type="checkbox"/> son univers aromatique.
2. David Schmid ...	<input type="checkbox"/> réalise <input checked="" type="checkbox"/> revisite	... des pâtisseries classiques.
3. Il réalise aussi ...	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> la précision de son travail.
5. Dans ses pâtisseries, la présentation est ...	<input checked="" type="checkbox"/> sobre	<input type="checkbox"/> spectaculaire
et les textures ... (2 réponses)	<input type="checkbox"/> moelleuses. <input checked="" type="checkbox"/> fondantes.	<input checked="" type="checkbox"/> croquantes. <input type="checkbox"/> collantes.
6. Ses pâtisseries ne dépassent pas	<input checked="" type="checkbox"/> 120 grammes.	<input type="checkbox"/> 220 grammes.

ACTIVITE 4→ **Échangez sur les goûts et les préférences**

Lexique – trinômes – 20 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Former des trinômes. Lire ensemble la consigne et les questions. Lever les difficultés linguistiques. Il est possible de traiter la question 1 séparément des autres. Diffuser l'extrait du reportage où les 2 clientes sont interviewées avec le son mais sans les sous-titres. Inviter les trinômes à répondre à la question 1.

Faites l'activité 4 : regardez l'extrait et répondez à la question 1.

Corriger oralement.

Puis, laisser environ 10 minutes aux trinômes pour répondre aux questions suivantes. Au préalable, donner un exemple de réponse aux questions et les noter au tableau en mettant en valeur les structures grammaticales utiles, comme celles soulignées dans les pistes de correction. Rediffuser une dernière fois le reportage sans le son pour se remémorer les pâtisseries qui apparaissent dans le reportage.

Faites l'activité 4 : répondez aux questions 2, 3 et 4.

Passer dans les groupes pour apporter une aide linguistique si nécessaire. Inviter quelques apprenant·e·s à proposer leurs réponses en grand groupe en guise de mise en commun.

Pistes de correction / Corrigés :

1. « J'en prends à chaque fois », « C'est très fin. C'est vraiment très bon » : les clientes sont très satisfaites. Les avis sont (très) positifs.

2. Moi, j'aimerais goûter le Paris-Brest revisité parce que j'adore la crème, les noisettes et la pâte à chou.

Et moi, je voudrais goûter le petit gâteau aux fruits rouges avec un macaron mauve au-dessus parce que je trouve qu'il est très élégant.

3. Je n'ai pas de pâtissier préféré mais j'aime bien, pour les fêtes de fin d'année, acheter un gâteau chez le pâtissier Wittamer en Belgique, à Bruxelles, parce qu'il met du vrai beurre dans ses pâtisseries. Sa boutique se situe dans le quartier des Sablons, dans le centre historique.

4. La dernière pâtisserie que j'ai mangée, C'était un cookie. C'est un biscuit au beurre avec des noisettes, des noix et du chocolat. J'étais avec mes enfants. C'était un dimanche après-midi et il faisait froid dehors. C'était un moment très convivial. On était bien au chaud dans la cuisine.