

DAVID SCHMID, CHAMPION DE LA PATISSERIE

Date de diffusion : 19/11/2021
Dossier 714

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



© iStock



© iStock



© iStock



© iStock

1. 2. 3. 4.

→ **Activité 1 : qui est David Schmid ? Écoutez le reportage et relevez les informations demandées.**

Profession :

Prix reçu :

Nationalité :

Pays d'influence :

→ **Activité 2 : écoutez le reportage. Dites si les affirmations sont correctes.**

	Vrai	Faux
1. « La Pâtisserie » de David Schmid se situe en Suisse francophone.		
2. Il aime le style et les arômes de la pâtisserie française.		
3. Chaque année, il va faire un stage chez un grand pâtissier parisien.		
4. La précision n'est pas importante pour lui.		
5. Pour David Schmid, une pâtisserie doit peser au minimum 200 grammes.		
6. Il compare le prix reçu à un Oscar.		
7. C'est le seul Suisse à avoir reçu ce prix.		

→ **Activité 3 : à l'aide des définitions, retrouvez les mots du reportage liés à la pâtisserie.**

- Mets sucré fait de pâte frite : un
- Pâtisserie plate faite d'une pâte feuilletée ou brisée recouverte de crème ou de fruits : une
- Fruit des bois rouge : une
- Réunion d'éléments différents : un
- Qui croque sous la dent :
- Qui fond sur la langue :
- Ensemble des personnes exerçant un savoir-faire manuel : 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).**
