

Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la coopération culturelle et du français



Regards VI, DVD 1
Portraits

4. Un chocolatier

Réalisation

Isabelle Barrière, Thomas Sorin (CAVILAM)

Rédaction

Murielle Bidault (CAVILAM)

Coordination

Elyane Daniel (Direction de la coopération culturelle et du français (DCCF)
audiovisuel éducatif)

Décembre 2007

Portraits

4. Un chocolatier

Transcription

Caffet... Pascal Caffet, l'une des meilleures gâchettes de la ganache !

Pascal Caffet - Pâtissier, chocolatier et glacier :

"À 16 ans, quand j'ai commencé le métier, j'ai toujours voulu être meilleur ouvrier de France, donc..."

Donc il y est parvenu. Il a tout gagné, même le titre de champion du monde des pâtisseries, chocolatiers, glaciers. Pour autant, devant son armada d'apprentis, Monsieur n'hésite pas à mettre la main à la pâte.

Pascal Caffet - Pâtissier, chocolatier et glacier :

"Des fois, ils ont l'impression que je sais pas faire le travail. Donc je leur rappelle de temps en temps, je viens leur montrer que j'ai jamais oublié quoi."

Une des spécialités de Pascal Caffet, les sculptures en chocolat. Imiter l'ébène avec du cacao, du grand art. Grand classique des fêtes : les bûches, qui semblent ici tout droit sorties d'un dessin animé. Et si dans l'atelier de drôles de tagueurs s'activent, c'est parce que la maison propose aussi des sapins en chocolat.

Le journaliste :

"- Elle est bonne à manger, cette peinture ?

Alexandre Gyé-Jacquot - Chef de production :

- Oui, c'est excellent. C'est du beurre de cacao fondu, en fait, et qu'est coloré dans... avec des colorants alimentaires.

Le journaliste :

- Aucun risque donc pour la santé ?

Alexandre Gyé-Jacquot - Chef de production :

- *Ah non. Que les crises de foie."*

Trente ans de cuisson et au moins autant de bosses !

C'est dans les vieilles marmites qu'on fait ici les meilleures pralines. Ce torrificateur les confectionne depuis 50 ans. C'est aussi ça, le secret de Pascal Caffet : alterner entre innovations et respect des techniques anciennes. Un métier de passionnés qui chaque jour goûtent leur plaisir et aiment le faire partager.

Pascal Caffet - Pâtissier, chocolatier et glacier :

"On remarque la provenance de l'amande et on arrive à avoir des... J'en ai des frissons, vous voyez, d'en parler."

Les marmites de chocolat, Terry est tombé dedans quand il était tout petit. Il suit les traces de son père et de son grand-père. Pas question pour autant, de parler déjà de relève, pour l'instant, c'est plutôt "Terry et la Chocolaterie".

Terry Caffet -Fils de Pascal :

"- Coucou, maman. Je t'amène ça pour le vendre.

Mme Caffet - Femme de Pascal :

- Merci."

4. Un chocolatier

<p>Niveaux B1, B2.</p> <p>Public Adolescents, adultes.</p> <p>Tâches Réaliser une interview. Présenter une recette.</p> <p>Compétences <i>communicatives</i> : comprendre globalement puis en détail un reportage ; identifier les idées principales d'un reportage ; s'exprimer en continu. <i>(inter-) culturels</i> : découvrir le métier de chocolatier. <i>(socio-) linguistiques</i> : définir des mots ; enrichir son lexique dans le domaine de la cuisine.</p>	<p>Thèmes Les métiers de bouche, la cuisine.</p> <p>Vocabulaire Être une excellente, bonne gâchette : <i>ici : être un spécialiste</i> La ganache : <i>un mélange de crème fraîche et de chocolat.</i> Une armada : <i>une armée, une grande quantité.</i> Mettre la main à la pâte (expression) : <i>participer</i> L'ébène : <i>le bois noir de l'ébénier.</i> Un tagueur : <i>qui fait des tags, des graffitis.</i> Un torrificateur : <i>un appareil qui sert à griller le café, le cacao.</i></p> <p>Notes Le titre de Meilleur Ouvrier de France (souvent abrégé en M.O.F.) <i>est décerné en France par catégorie de métiers dans une compétition organisée par des professionnels. Dans cette épreuve spécifique, l'ouvrier dispose d'un temps donné et d'ingrédients précis pour réaliser un chef d'œuvre. Ce titre de prestige est aussi reconnu par les professionnels que par le grand public.</i></p>
---	---

Mise en route

En petits groupes. *Expliquez en quoi consistent les métiers suivants : pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur.*

Mise en commun à l'oral.

Montrer le reportage une première fois.

Quelle est la profession de Pascal Caffet ?

Écrire au tableau la profession de Pascal Caffet sur propositions des apprenants.

Activité 1

Montrer le reportage, plusieurs fois si nécessaire.

B1 À deux. **B2** Individuellement. *Faites l'activité 1.*

Mise en commun et correction à l'écrit au tableau.

Corrections :



Nom : Caffet

Prénom : Pascal

Profession : pâtissier, chocolatier, glacier.

Titres : Meilleur ouvrier de France.

Champion du monde des pâtisseries, chocolatiers, glaciers.

Début dans la profession : 16 ans.

Spécialité : les sculptures en chocolat.

Secret : alterner entre innovations et respect des techniques anciennes.

Activité 2

B1 Utilisation d'un dictionnaire possible. **B2** Sans dictionnaire. *Faites l'activité 2.*

Inviter les apprenants à comparer leurs réponses avec celles de leurs voisin(e)s.

Mise en commun à l'oral en grand groupe.

Corrections :

1. Une amande = b. Graine croquante, douce ou amère, pointue à l'extrémité portant le germe du fruit.
2. Une bûche = e. Dessert de Noël réalisé à base de crème au beurre parfumée et orné de décorations.
3. Le cacao = d. Poudre d'une amande particulière entrant dans la composition du chocolat.
4. Un colorant alimentaire = a. Produit ajouté aux produits alimentaires de base pour en modifier la couleur.
5. La ganache = f. Mélange de crème fraîche et de chocolat.
6. Une praline = c. Bonbon constitué par une amande enveloppée de sucre caramélisé.

Activité 3

Avant de lancer l'activité, vérifiez que les phrases proposées sont bien comprises de tous. Montrer le reportage.

B1 À deux. **B2** Individuellement. *Faites l'activité 3.*

Faire une première mise en commun à l'oral puis distribuez la transcription pour une vérification des réponses données par les apprenants.

Corrections :

	Vrai	Faux	?
1. Être meilleur ouvrier de France a toujours été le but de Pascal Caffet.	x		
2. Pascal Caffet a de nombreux apprentis qui travaillent à sa place.		x	
3. Pascal Caffet propose uniquement des pâtisseries traditionnelles.		x	
4. Les colorants utilisés pour le sapin de Noël sont fabriqués par le chocolatier.			x
5. Pascal Caffet a une autre passion : la sculpture en cacao.	x		
6. La praline est une nouvelle confiserie inventée par Pascal Caffet.		x	
7. Le père de Pascal Caffet était lui aussi chocolatier.	x		
8. Le fils de Pascal Caffet prendra la suite de son père.			x

Activité 4

B1, B2 Constituer des groupes de deux : l'un des apprenants est journaliste, l'autre est Pascal Caffet.

À deux. *Vous êtes journaliste pour le magazine « Saveurs de France » et vous avez l'occasion d'interviewer Pascal Caffet. Vous lui posez des questions sur son parcours professionnel et son travail.*

Circuler dans les groupes pour apporter aide et correction.

Mise en commun : chaque groupe présente son interview devant la classe, sans lire son travail.

Pour aller plus loin

B1 Allez sur le site <http://www.marmiton.org> Sélectionnez une recette et présentez-la à la classe.

Mise en commun : chaque apprenant présente sa recette à l'oral.

B2 Allez sur le site <http://www.meilleursouvriersdefrance.info> Visitez les différentes rubriques puis rédiger un article pour présenter ce concours.

Ramasser les écrits pour une correction personnalisée.

B1, B2 Retrouvez le métier de chocolatier sur <http://www.apprendre.tv>, Métiers traditionnels : Mains et merveilles > Bouche et arts de la table > Chocolatier (Jean-Paul Hévin).

Des fiches pédagogiques correspondantes peuvent être téléchargées sur

<http://www.enseigner.tv> > Mains et Merveilles > Gastronomie, cuisine > Chocolatier (J.-P. Hévin).

Voir le clip-chanson *La femme chocolat* d'Olivia Ruiz, DVD Paroles de clips n°10, Victoires de la musique 2006.

Retrouver la fiche pédagogique sur les sites suivants :

www.diplomatie.gouv.fr/fr/audiovisuel-educatif_12129

www.leplaisirdapprendre.com

Fiche réalisée par Murielle Bidault, Cavilam.




Portraits

4. Un chocolatier

Fiche « apprenant »

Activité 1 - Complétez la fiche d'identité de la personne présentée dans le reportage.

	Nom :
	Prénom :
	Profession :
	Titre :
	Début dans la profession :
	Spécialité :
	Secret :

Activité 2 - Associez chaque mot à sa définition.

- | | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| 1. Une amande | • | • | a. Produit ajouté aux produits alimentaires de base pour en modifier la couleur |
| 2. Une bûche | • | • | b. Graine croquante, douce ou amère, pointue à l'extrémité portant le germe du fruit. |
| 3. Le cacao | • | • | c. Bonbon constitué par une amande enveloppée de sucre caramélisé. |
| 4. Un colorant alimentaire | • | • | d. Poudre d'une amande particulière entrant dans la composition du chocolat. |
| 5. La ganache | • | • | e. Dessert de Noël réalisé à base de crème au beurre parfumée et orné de décorations. |
| 6. Une praline | • | • | f. Mélange de crème fraîche et de chocolat. |

Activité 3 - Dites si les phrases suivantes sont vraies, fausses ou si l'information n'est pas donnée dans le reportage (?).

	Vrai	Faux	?
1. Être meilleur ouvrier de France a toujours été le but de Pascal Caffet.			
2. Pascal Caffet a de nombreux apprentis qui travaillent à sa place.			
3. Pascal Caffet propose uniquement des pâtisseries traditionnelles.			
4. Les colorants utilisés pour le sapin de Noël sont fabriqués par le chocolatier.			
5. Pascal Caffet a une autre passion : la sculpture en cacao.			
6. La praline est une nouvelle confiserie inventée par Pascal Caffet.			
7. Le père de Pascal Caffet était lui aussi chocolatier.			
8. Le fils de Pascal Caffet prendra la suite de son père.			