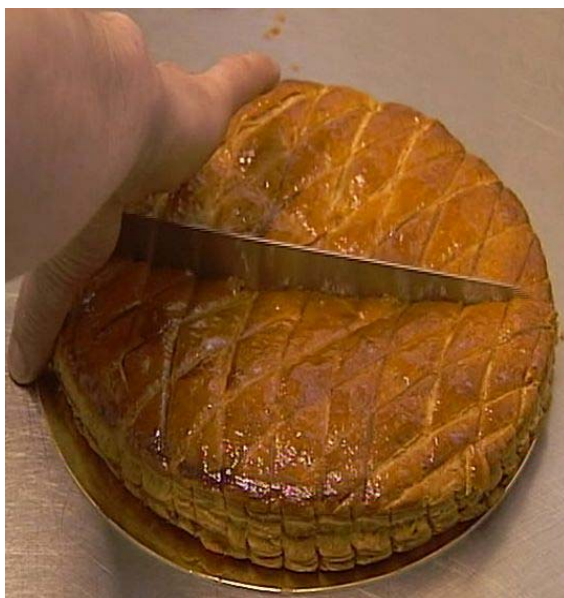


Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la politique culturelle et du français



Regards VII

Découverte de la France et des Français 8. La fabrication de la galette des rois

Réalisation

Thomas Sorin, CAVILAM

Rédaction

Stéphanie Bara, CAVILAM

Coordination

Elyane Daniel, Sous-direction de la diversité linguistique et du français, Pôle de la coopération francophone, Audiovisuel éducatif

2010

Découverte de la France et des Français

8. La fabrication de la galette des rois* (1'38)

Voix

2, 4, 6, 8, 10, 12, 13

Catherine Picquenard, boulangère pâtissière

Attention, pousse-toi, pousse-toi ! Attention !

Voix off

C'est le coup de feu à la boulangerie-pâtisserie, les galettes partent comme des petits pains¹. C'est la fête des rois*, la clientèle ne lésine² pas.

Un client

Plutôt 6 que 4, sinon c'est trop petit.

Catherine Picquenard, boulangère pâtissière

Oui, hein, y en aura pas assez après, ça va comme ça ?

Voix off

La pâte, c'est la base. Elle est feuilletée pour la galette, un travail de longue haleine³.

Catherine Picquenard, boulangère pâtissière

Il faut que la pâte repose, il faut réincorporer le beurre, de nouveau on aplatit, on repose, on remet du beurre, on aplatit.

Voix off

La garniture est une frangipane, tout ce qu'il y a de plus classique, crème d'amandes rehaussée de rhum, point trop n'en faut, ni trop peu. Pour la fève*, libre cours à l'imagination.

Un pâtissier

Ça représente des mini-macarons⁴.

Voix off

La galette, il faut la caresser avec des gestes d'amour. Précision et dextérité de l'artisan, voici le chiquetage.

Christian Guillet, pâtissier

C'est donner des coups de couteau tout autour, pour souder la galette.

Un journaliste

Et si on le fait pas, qu'est-ce qui se passe ?

Un boulanger

La crème d'amandes peut sortir, ou elle peut s'ouvrir.

Voix off

Les dernières touches par le patron en personne.

Joël Picquenard, boulanger pâtissier

C'est très classique comme décor. C'est très simple à faire, très rapide surtout. Et nous les piquons un petit peu, pour chasser les petites bulles d'air qui peuvent se trouver à l'intérieur.

Voix off

La galette est prête à aller au four. Une heure de cuisson, deux températures différentes, l'une pour la pâte, l'autre pour la frangipane.

Joël Picquenard, boulanger pâtissier

La pâte est bien cuite, la crème d'amandes aussi et le feuilletage au-dessus aussi.

Catherine Picquenard, boulangère pâtissière

Légèrement tiédie, c'est ça ?

Voix off

Et voilà le travail, il ne reste plus qu'à tirer le roi et choisir sa reine.



Vocabulaire

1. Partir comme des petits pains : *qui se vend très vite, très bien.*
2. Ne pas lésiner : *ne pas hésiter à dépenser.*
3. Un travail de longue haleine : *un travail qui exige beaucoup de temps et de patience.*
4. Des mini-macarons : *des macarons de petite taille, gâteaux ronds faits de pâte d'amande, de blanc d'œuf, de sucre et d'une garniture.*

*Notes culturelles

La galette des Rois est un gâteau célébrant l'Épiphanie (le 6 janvier) et traditionnellement vendu et consommé quelques jours avant et après cette date.

La galette des Rois peut être une galette de pâte feuilletée fourrée à la frangipane. Le gâteau des Rois est une brioche aux fruits confits. De tous les genres de pâtisseries, celui que l'on désigne sous le nom de gâteau des Rois est un des plus anciens et des plus célèbres en France.

L'Épiphanie, appelée également fête des rois, est célébrée dans tous les pays et communautés catholiques. Elle marque l'apogée de la période de Noël et commémore l'arrivée des Rois mages apportant des présents à l'Enfant Jésus qui vient de naître. Il y avait Gaspar, Balthazar et Melchior, trois continents, trois présents : l'or, l'encens et la myrrhe.

La fève dans la galette des rois remonte au temps des Romains. C'est une fève blanche ou noire qui était déposée pour les scrutins. Au début de janvier, les saturnales de Rome élisaient le roi du festin au moyen d'une fève. Si la tradition est d'origine religieuse, elle est devenue une tradition familiale où on se rassemble pour découper la fameuse galette. L'enfant le plus jeune se place sous la table et nomme les invités qui reçoivent ainsi leur part de galette. Celui qui trouvera la fève sera couronné roi et choisira sa reine.

(Source : <http://www.saveursdumonde.net>)



Découverte de la France et des Français

8. La fabrication de la galette des rois

<p>Objectifs communicatifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre globalement le reportage. - Reconstituer une recette. - Comprendre les détails du reportage. - Simuler une interview. - Rédiger une recette. - Écrire une lettre amicale. <p>Objectifs (inter-) culturels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découvrir une spécialité française. - Découvrir une fête traditionnelle. 	<p>Objectifs (socio-) linguistiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réviser l'impératif. - Réviser l'expression de la quantité. - Enrichir son vocabulaire par des expressions. <p>Thèmes</p> <p>La fête des rois, l'élaboration de la galette des rois.</p>
--	--

Découpage en séquences

1. C'est la fête des rois. Dans une boulangerie, un client achète une galette grâce aux conseils de la boulangère.
2. On découvre toutes les étapes de fabrication de la galette des rois.
3. Le patron contrôle la cuisson et la galette est prête à être vendue.

Mise en route

Apporter en classe des photos des spécialités suivantes : la galette des rois - La tarte aux pommes - Le pain au chocolat - Le croissant - La baguette.

Quelles sont les différences entre tous ces gâteaux ?

CORRIGÉS FICHE APPRENANT

Activité 1 - À la boulangerie-pâtisserie.

Visionner le reportage avec le son et sans les sous-titres.

Retrouvez les actions de chaque personne. Une action peut être associée à plusieurs personnes.

Corrigés : a. Elle vend des galettes, elle range les galettes dans la boulangerie, elle explique la fabrication de la pâte, elle conseille le client.

b. Il achète une galette, il demande des conseils, il dit que la galette est trop petite.

c. Il fait la frangipane, il fabrique la galette, il explique la fabrication de la galette.

d. Il décore les galettes, il contrôle la cuisson des galettes.

Activité 2 - Faites une belle galette.

Remettez les étapes de la fabrication de la galette dans l'ordre. Donnez ensuite un titre à chaque étape.

Corrigés : a = n°1, aplatir la pâte. b = n°2, fabriquer la frangipane. c = n°4, mettre la fève. d = n°7, Faire cuire la galette. e = n°3, mettre la garniture sur la pâte. f = n°6, décorer la galette. g = n°5, procéder au chiquetage. h = n°8, vérifier la cuisson du feuilletage.

Activité 3 - Quelques précisions.

Faire l'activité sans visionner à nouveau le reportage.

Dites si les affirmations sont vraies ou fausses.

Corrigés :

	Vrai	Faux
1. Le reportage a lieu pendant la fête des rois.	X	
2. Il y a beaucoup de monde à la boulangerie en ce moment.	X	
3. La pâte de la galette des rois ne demande pas beaucoup de travail.		X
4. La pâte de la galette est une pâte feuilletée.	X	
5. Dans la frangipane, il y a de la crème d'amandes et du whisky.		X
6. A l'intérieur, le pâtissier doit mettre un mini-macaron.		X
7. La galette doit cuire deux heures.		X
8. La galette peut se manger tiède.	X	



Activité 4 - Parler de la galette.

À la demande des apprenants, visionner le reportage avec les sous-titres une dernière fois.
Que signifient les expressions suivantes ? Aidez-vous du reportage.

Pistes de correction :

1. Les galettes se vendent très vite, comme le pain qui est un aliment de base quotidien.
2. C'est un travail long et exigeant qui demande de la patience.
3. Il faut manipuler la galette avec précautions, elle est fragile.
4. Il faut partager la galette, celui qui trouve la fève dans sa part est le roi et se choisit une reine.

Expression orale

Faire un remue-méninge sur le métier de boulanger pâtissier avant de lancer l'activité.

À deux.

Apprenant A : *vous êtes journaliste et vous posez des questions à Joël Picquenard sur son métier, ses horaires, les avantages et inconvénients...*

Apprenant B : *vous êtes Joël Picquenard, le patron de la boulangerie et vous répondez aux questions du journaliste.*

Expression écrite

S'assurer que les apprenants ont bien compris la recette de la galette.

Si nécessaire, rappeler les éléments linguistiques d'une recette (l'impératif, l'expression de la quantité).

À deux. *Aidez le boulanger pâtissier en rédigeant une nouvelle recette de galette des rois. Ajoutez une touche personnelle dans les ingrédients ou la décoration.*

Pour aller plus loin

A2, B1 *Découvrez l'épiphanie en allant à l'adresse suivante : <http://www.galette-des-rois.info/>
Comparez cette tradition avec les traditions de votre pays.*

B1 *Vous avez célébré l'épiphanie avec des amis pour la première fois. Écrivez une lettre à un(e) amie ou un membre de votre famille qui ne connaît pas cette tradition française. Racontez-lui le déroulement de la fête et décrivez-lui la galette.*

Liens thématiques avec un autre document

Un chocolatier (Regards VI, Portraits)



Découverte de la France et des Français

8. La fabrication de la galette des rois

Objectifs communicatifs

- Comprendre globalement le reportage.
- Reconstituer une recette.
- Comprendre les détails du reportage.
- Jouer une interview.
- Rédiger une recette.
- Écrire une lettre amicale.

Objectifs (inter-) culturels

- Découvrir une spécialité française.
- Découvrir une fête traditionnelle.

Objectifs (socio-) linguistiques

- Réviser l'impératif.
- Réviser l'expression de la quantité.
- Enrichir son vocabulaire par des expressions.

Vocabulaire

Chiqueter : couper les bords de la galette pour les souder.

Notes culturelles

La galette des rois est le gâteau traditionnel des Français pour fêter l'épiphanie le 6 janvier.

Activité 1 - À la boulangerie-pâtisserie.

Retrouvez les actions de chaque personne.



a.

Elle...



b.

Il...



c.

Il...



d.

Il...

..... fait la frangipane.

..... vend des galettes.

..... achète une galette.

..... demande des conseils.

..... décore les galettes.

..... fabrique la galette.

..... range les galettes dans la boulangerie pâtisserie.

..... explique la fabrication de la galette.

..... dit que la galette est trop petite.

..... contrôle la cuisson des galettes.









..... explique la fabrication de la pâte.

..... conseille le client.

Activité 2 - Faites une belle galette.

Remettez les étapes de la fabrication de la galette dans l'ordre. Donnez ensuite un des titres proposés à chaque étape.

Faire cuire la galette, mettre la garniture sur la pâte, mettre la fève, vérifier la cuisson du feuilletage, fabriquer la frangipane, procéder au chiquetage, aplatir la pâte, décorer la galette.

a. 	b. 	c. 	d. 
n°...	n°...	n°...	n°...
.....
e. 	f. 	g. 	h. 
n°...	n°...	n°...	n°...
.....

Activité 3 - Quelques précisions.

Dites si les affirmations sont vraies ou fausses.

	Vrai	Faux
1. Le reportage a lieu pendant la fête des rois.		
2. Il y a beaucoup de monde à la boulangerie en ce moment.		
3. La pâte de la galette des rois ne demande pas beaucoup de travail.		
4. La pâte de la galette est une pâte feuilletée.		
5. Dans la frangipane, il y a de la crème d'amandes et du whisky.		
6. A l'intérieur, le pâtissier doit mettre un mini-macaron.		
7. La galette doit cuire deux heures.		
8. La galette peut se manger tiède.		

Activité 4 -Parler de la galette.

Que signifient les expressions suivantes ? Aidez-vous du reportage.

1. Les galettes partent comme des petits pains.

.....

2. Faire une galette des rois, c'est un travail de longue haleine.

.....

3. Il faut caresser la galette avec des gestes d'amour.

.....

4. Il faut tirer le roi et choisir sa reine.

.....

