

Thème : culture française

La baguette



le béret = coiffure ronde et plate
engloutir = avaler, manger
pétrir la pâte = travailler la pâte



Qu'est-ce qu'on peut dire sur la baguette ?

.....
.....
.....



Ecoutez l'enregistrement et répondez aux questions :

Le reportage parle de la baguette et du

Qu'est-ce qu'un cliché ?

Quelle est la quantité de baguettes produite chaque jour en France ?

Quelle est la quantité de baguettes consommées par jour par un Français ?

En 1915, les Français mangeaient

9 Français sur 10 achètent tous les jours du pain.

vrai faux

Il y a plus de boulangeries industrielles qu'artisanales.

vrai faux

Quel pourcentage de Français fait son pain ?



Ecoutez le deuxième enregistrement.



1. Remettez les séquence dans l'ordre :

- Les caractéristiques techniques et la fabrication de la baguette.
- La baguette, un symbole national.
- Un prix de plus en plus élevé.
- La baguette à travers l'histoire.
- L'évolution « physique » de la baguette.

2. Choisissez la bonne réponse.

A l'origine, les pains étaient longs / ronds.

- Au cours de son évolution, la baguette
- a) n'a pas changé de taille.
 - b) est passé de 40 à 80 cm de long.
 - c) est passé de 80 à 40 cm de long.

- Au cours de son évolution, la baguette
- a) n'a pas changé de poids.
 - b) est passé de 250 à 300 g.
 - c) est passé de 300 à 250 cm g.

- Au cours de son évolution, le pain a changé de couleurs. A l'origine, il était
- a) noir
 - b) marron.
 - c) gris.

Selon les spécialistes, une baguette devrait être consommée a) une heure maximum après sa cuisson.

- b) deux heures maximum après sa cuisson.
- c) un jour maximum après sa cuisson.