

MODULE 3

er plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin • Pour aller plus loin



1. La fascinante histoire de la baguette

Avec sa croûte craquante, sa **mie** alvéolée et son parfum suave, la baguette est un des symboles les plus forts de la culture gastronomique française.

Soixante-cinq centimètres de long, sa recette est à base de farine, d'eau, de sel et de levure. Nous allons vous raconter la petite histoire de ce pain fascinant.

1.1 LES TROIS HISTOIRES LÉGENDAIRES

La première légende raconte que la baguette a été inventée au début du XIX^e siècle par les boulangers de **Napoléon**. Plus légère et moins volumineuse que le pain traditionnel, la baguette avait une forme plus facile à transporter dans les **poches** des soldats.

La deuxième légende dit qu'un Autrichien, **August Zang**, a introduit la baguette en France. En 1839, cet homme d'affaires viennois ouvre sa Boulangerie viennoise à Paris où il vend des pains de forme ovale, comme ceux que l'on trouvait alors en Autriche.

Enfin, la troisième hypothèse affirme que c'est sur le **chantier** du métro parisien, dans les années 1900, que la baguette a été inventée. À cette époque, on fait venir la main d'œuvre de toute la France et les **bagarres** entre ouvriers sont fréquentes. Pour éviter que les ouvriers apportent des couteaux sur le chantier, on demande aux boulangers de fabriquer un pain que l'on pouvait rompre avec les mains.

Le 30 novembre 2022, la baguette de pain française a fait son entrée triomphale dans le patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

C'est donc la consécration d'un produit omniprésent sur toutes les tables françaises.

Le patrimoine mondial désigne, selon l'UNESCO, l'ensemble des biens culturels et naturels à préserver et à transmettre aux générations futures.



1.2 LE TRAVAIL ÉPROUVANT DES ARTISANS BOULANGERS

Légendes à part, la baguette est un produit du XX^e siècle, une évolution de la demande urbaine. Les gens riches avaient besoin d'un **pain frais** plusieurs fois par jour. Le grand pain qui pesait entre 1,2 et 2 kilos, était donc trop gros. Pendant des siècles, le pain était fait avec du **levain** et sa production était laborieuse et pénible pour les artisans boulangers qui faisaient un boulot **contraignant** car ils devaient travailler la nuit.

En 1919, une **loi** interdit le travail de nuit aux boulangers. Ces artisans trouvent alors **une manière plus simple** de faire du pain, en utilisant non plus du levain, mais de la levure, ce qui permet de le produire beaucoup plus rapidement. La **forme longiligne** nécessite en plus d'une cuisson en seulement 20 minutes. D'abord réservée aux gens riches, la baguette devient vraiment populaire après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, elle se décline à l'infini, aux céréales, complète, aux fruits ou même au chocolat. Exportée facilement à l'étranger, elle est devenue un emblème de la France dans le monde entier.

(adapté du site <https://www.franceculture.fr/gastronomie/a-lorigine-de-la-baguette-de-pain>)

MON DICO

la mie : la mollica
la poche : la tasca
le chantier : il cantiere
la bagarre : la lite
le levain : il lievito madre
contraignant : impegnativo
la loi : la legge



Activité 1. Complétez les phrases suivantes à l'aide du texte.

- La baguette est un des **1**.
- Les ingrédients utilisés dans sa préparation sont **2**.
- Selon une légende, les boulangers de Napoléon inventent la baguette car ce pain était **3**.
- Une autre source affirme que la baguette a été introduite en France en **4**. par **5**.
- La troisième hypothèse raconte que la baguette nait dans les années 1900 sur **6**. pour éviter que **7**.
- Au début du XX^e siècle les gens riches veulent manger du pain **8**.
- En 1919 une loi interdit **9**.
- Le levain est remplacé par la levure qui permet **10**.
- La baguette devient populaire **11**.
- Aujourd'hui elle se décline **12**.

Activité 2. Lisez l'article et répondez aux questions.

Concours de la meilleure baguette de Paris

Le concours de la meilleure baguette de Paris est une compétition organisée chaque année par la Ville de Paris, mettant en concurrence les baguettes de boulangers de la capitale française. Une liste des dix meilleurs artisans boulangers est établie, par ordre de mérite.

Le concours est organisé depuis 1994. Il se déroule dans les locaux de la Chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries, dans l'Île Saint-Louis. Le jury est composé de professionnels, de journalistes spécialisés et de six internautes franciliens tirés au sort. Pour concourir, « les produits doivent mesurer entre 55 et 65 cm, peser entre 250 et 300 grammes et avoir une teneur en sel d'un niveau de 18 grammes par kilo de farine ». Les critères de sélection sont la cuisson, la mie, le goût, l'odeur et l'aspect. Ces qualités sont notées entre 0 et 4. Une trentaine de baguettes sont ainsi sélectionnées pour participer à la compétition, qui déterminera la meilleure baguette parisienne de l'année.

Outre une médaille et un prix de 4000 €, le lauréat a la possibilité d'augmenter le chiffre d'affaires de sa boulangerie et d'obtenir une notoriété internationale.

(adapté du site https://fr.wikipedia.org/wiki/Concours_de_la_meilleure_baguette_de_Paris)

1. Qui organise le concours de la meilleure baguette de Paris ?
2. Quand a eu lieu la première édition du concours ?
3. Où se déroule-t-il ?
4. De qui se compose le jury ?
5. Quelles sont les caractéristiques des baguettes en compétition ?
6. Quels sont les critères de sélection ?
7. Quel est le prix pour le gagnant ?
8. Faites une recherche sur Internet pour trouver le nom du lauréat 2020 et dites où se trouve sa boulangerie.



1.3 LA FRANCE ET SA SÉLECTION DE PAINS

Après la baguette, le **pain de campagne** est l'autre incontournable des pains français. Moins réglementé que la baguette, le pain de campagne est pourtant reconnaissable à sa forme de boule plus ou moins allongée, à sa composition avec beaucoup de farine de seigle, et à son goût légèrement acidulé. Il est excellent avec les fromages frais ou à pâte molle.

Pour mériter l'appellation **pain de seigle**, un pain doit obligatoirement contenir au moins 65% de farine de seigle. En-dessous de ce seuil, on ne pourra parler que de « pain au seigle ».

On appelle **pain complet** un pain fabriqué avec de la farine complète, comprenant non seulement le grain du blé mais aussi son enveloppe. Généralement plus dense et plus friable que les pains à farine blanche, le pain complet se distingue évidemment pour ses vertus diététiques : richesse en fibres, moindre indice glycémique, présence massive d'oligoéléments et vitamines.

Il faut aussi compter les pains régionaux. En plus des pains cités ci-dessus, que l'on trouve partout en France, chaque région porte fièrement une ou plusieurs spécialités locales : la **fougasse** en Provence, le **pain Marguerite** en Ardèche, le **subrot** en Alsace, le **pain cordon** en Bourgogne, le **charleston** à Nice, la **coupiette** en Corse, ou la **couronne** à Bordeaux... Cette liste n'est pas du tout exhaustive !

(adapté du site <https://www.france.fr/fr/actualite/liste/5-minutes-pour-tout-savoir-sur-le-pain-francais>)



 **Activité 3.** Trouvez la recette des pains cités dans l'article et écrivez-la dans le tableau suivant.

	Nom	Ingrédients	Préparation
	Le pain de campagne		
	Le pain de seigle		
	Le pain complet		
	La fougasse		
	Le pain Marguerite		
	Le subrot		
	Le pain cordon		
	Le charleston		
	La coupiette		
	La couronne		

 **Activité 4.** Visitez la page <https://espace-pain.info/index.php/le-pain-de-nos-regions/>, choisissez un pain régional et présentez-le à la classe.

2. Saint-Honoré, veillez sur nous !

Capitale de la gourmandise, Paris compte paradoxalement peu de spécialités pâtisseries. Une d'entre elles est devenue un grand classique de la pâtisserie française et doit son nom au saint patron des boulangers-pâtisseries et évêque d'Amiens (ville de la Picardie, actuellement dans la région Hauts-de-France). Vous avez deviné ? Il s'agit du **Saint-Honoré**, bien sûr !

Ce gâteau a été inventé entre 1846 et 1863 par **Auguste Julien**, un jeune pâtissier qui travaillait chez Chiboust, la plus célèbre pâtisserie parisienne de l'époque, située rue Saint-Honoré. Au début, le *Saint-Ho'* était une grosse brioche fourrée de crème pâtissière, mais bientôt Julien décide de remplacer la pâte à brioche par une pâte brisée ou feuilletée garnie de petits choux, disposés en couronne.

Le centre du gâteau est ensuite recouvert de **crème chiboust**, à l'aide d'une douille particulière, appelée douille à Saint-Honoré, avec une corne légèrement ouverte en V. Mais la gourmandise ne finit pas là ! Les petits choux sont garnis avec la même crème et nappés de caramel. Voilà la recette traditionnelle !

Pour les néophytes de pâtisserie française, la crème chiboust est une crème pâtissière à laquelle on a incorporé de la meringue italienne.

Si la crème chiboust vous semble trop compliquée à faire, pas de panique ! Vous pourrez bien la remplacer avec de la crème chantilly. Votre Saint-Honoré résultera aussi délicieux !

Dessert incontournable de la pâtisserie française, au même titre que le Paris-Brest, le financier, le flan ou le millefeuille, le Saint-Honoré est régulièrement revisité par tous les grands chefs pâtisseries qui ne cessent pas d'exprimer leur créativité, en inventant des variantes très originales !



 **Activité 5.** Après avoir lu le texte, répondez aux questions suivantes.

1. D'où tire son nom le Saint-Honoré ?
2. Par qui a-t-il été inventé ? En quelle période ?
3. Quel est le nom de la fameuse pâtisserie située rue Saint Honoré à Paris ?
4. Comment le gâteau se présentait-il au début ?
5. Comment se présente-t-il aujourd'hui ?
6. De quoi se compose une crème chiboust ?
7. Quels sont les noms des spécialités sucrées parisiennes citées dans le texte ?



Activité 6. Regardez la vidéo du chef Sylvain et remettez dans l'ordre les phases de la recette.



Préparation

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Il prépare les choux. | <input type="checkbox"/> Il trempe les choux dans le caramel. |
| <input type="checkbox"/> Il garnit le fond du Saint-Honoré. | <input type="checkbox"/> Il garnit les choux. |
| <input type="checkbox"/> Il réalise la crème chiboust. | <input type="checkbox"/> Il met les choux sur le bord. |
| <input type="checkbox"/> Il étale la pâte feuilletée. | |

2.1 LA PLUS SPORTIVE DES PÂTISSERIES FRANÇAISES, LE PARIS-BREST

Le Paris-Brest est un incontournable de la pâtisserie française. Avec son drôle de nom, le Paris-Brest a été créé pour **une course de vélo**. En 1909 **Louis Durand**, un pâtissier de Maisons Laffitte, (petite ville peu loin de Paris), inspiré par la course cycliste Paris-Brest-Paris (1180 km), invente un gâteau en forme de roue de bicyclette.

Avec sa **forme de couronne**, composé d'une pâte à chou fourrée de crème mousseline pralinée et garni d'amandes effilées, le Paris-Brest est sûrement la plus sportive des pâtisseries françaises.

Stéphane L'Evêque, l'arrière-petit-fils du créateur du Paris-Brest, nous accueille dans sa pâtisserie où, depuis plus d'un siècle, on continue à faire le Paris-Brest en gardant la même recette, selon la tradition familiale.



Activité 7. Regardez la vidéo et dites si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F). Justifiez vos réponses.



- | | V | F |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Le créateur du Paris-Brest est un pâtissier parisien. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. L'histoire du Paris-Brest est liée à une compétition sportive. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Brest est une ville qui se trouve en Bretagne. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Le gâteau a été inventé en 1910. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Le Paris-Brest a une forme allongée. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Le beurre breton est l'un des ingrédients de base de cette pâtisserie. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Pour préparer la pâte à chou du Paris-Brest, on utilise du beurre demi-sel. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Le prix du beurre a augmenté à cause des pluies excessives. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Activité 8. Retrouvez l'ordre des étapes de la préparation du Paris-Brest en associant le numéro à la lettre correspondante.



A



B



C



D



E



F



G



H

1. ... ; 2. ... ; 3. ... ; 4. ... ; 5. ... ; 6. ... ; 7. ... ; 8. ...



Activité 9. Après avoir reconstruit la recette originale du Paris-Brest, regardez la vidéo et contrôlez si vos réponses sont correctes.



Vous voulez préparer une délicieuse crème mousseline pralinée ? Ce n'est pas compliqué ! Voici notre recette.

La crème mousseline pralinée est une crème très utilisée en pâtisserie pour sa consistance, particulièrement pour la garniture de certains gâteaux comme le Paris-Brest. Elle s'obtient par assemblage d'une crème pâtissière de base avec du praliné amandes et noisettes puis foisonnée avec une masse de beurre pomade. Bien que riche en beurre, elle reste légère en bouche et délicatement parfumée.



3. Un dessert pour chaque signe

À base de fruits ou de légumes, cuit au four ou bien frit, au chocolat ou au miel, chaque dessert peut s'accorder aux caractéristiques d'un signe du zodiaque.



Béliers, vous êtes... un brownie (protéiné) !

Hyper actif, jamais fatigué, toujours en mouvement, il vous faut forcément un dessert qui vous donne encore plus d'énergie !



Taureaux, vous êtes... un Saint-Honoré !

Forcément, vous êtes le signe le plus gourmand de tout le zodiaque ! Rien de mieux qu'un Saint-Honoré bien sucré pour vous rendre heureux...

Gémeaux, vous êtes... un brookie !

Double face, double personnalité... un peu comme un brookie, non ? Mais gardez cela en tête : malgré toutes les critiques des puristes, vous restez absolument délicieux, même si personne ne l'avouera !

Cancers, vous êtes... une tarte au flan !

La chose la plus importante de votre vie ? Votre famille et vos amis ! Il faut donc faire quelque chose de simple et de rapide pour contenter tout votre petit monde. Tout le monde aime le flan, non ?



Lions, vous êtes... des bonbons au gingembre confit !

OK, ce n'est pas vraiment un dessert comme on l'entend traditionnellement. Mais vous ne faites jamais rien comme tout le monde ! C'est vous qui décidez ! Vous êtes si explosif que les critiques de vos semblables ne vous intéressent pas...

Vierges, vous êtes... une salade de fruits !

Toujours dans le contrôle le plus total, vous aimez diriger votre vie d'une main de maître... Autant dire que cela concerne votre alimentation et votre compte Instagram... La salade de fruits ultra-fraîche ultra-trendy est donc parfaite !



Activité 10. Répondez aux questions.

1. Quels sont les signes qui ont des desserts à base de chocolat ?
2. Quel est le signe le plus gourmand du zodiaque ?
3. Pourquoi est-ce que le flan est le dessert du cancer ?
4. Pour quel signe propose-t-on des bonbons ?
5. Quels sont les signes qui ont des desserts à base de fruits ?
6. Pourquoi est-ce qu'on peut lier un gâteau à la carotte au Verseau ?

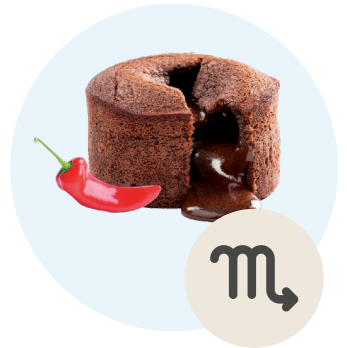


Balances, vous êtes... une zlabia !

Quoi de plus mielleux qu'une Balance et une zlabia ? Même une ruche remplie d'abeilles serait un peu moins collante ! Votre signe est connu pour être l'un des plus flatteurs, gentillet voire un peu naïf... Mais on vous aime bien, hein.

Scorpions, vous êtes... un gâteau au chocolat noir et piment d'Espelette !

Piquant et étonnant, vous êtes un mélange original et rempli de caractère. Évidemment, vous ne plaisez pas à tout le monde... Mais qu'est-ce que cela peut bien vous faire ? Vous êtes un Scorpion !

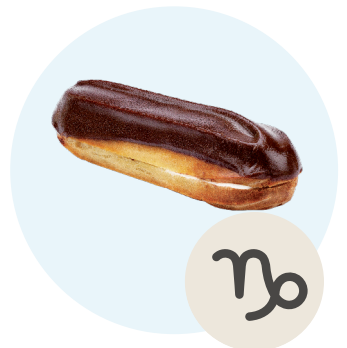


Sagittaires, vous êtes... un baklawa !

Votre passion ? Le voyage et la découverte ! Que vous passiez vos vacances en Provence ou à Los Angeles, vous voulez être dépaysé même dans l'assiette. Les pâtisseries du monde entier n'ont aucun secret pour vous...

Capricornes, vous êtes... un éclair au chocolat !

Rétro et classico, il n'y a pas plus de traditionnels que vous, amis Capricornes. Vous aimez les habitudes, et vous n'avez franchement pas le goût du risque. Vous êtes donc un bel éclair au chocolat (le café, c'est pour les marginaux).



Verseaux, vous êtes... un gâteau à la carotte !

Créatif, original, vous n'avez peur de rien, donc pas peur de mélanger le sucré-salé. Même si vous êtes cantonné au rang de saltimbanques, tout le monde fini toujours par vous aimer...

Poissons, vous êtes... une tarte aux pommes !

Amis Poissons, vous êtes si sensible et nostalgique qu'une belle tarte aux pommes comme vous faisait grand-maman vous convient. C'est parti pour des torrents de larmes !



(adapté de l'article <https://www.grazia.fr/lifestyle/insolite/astrologie-quel-dessert-etes-vous-selon-votre-signes-astrologique-desole-les-lions-970003>)



Activité 11. De quel signe êtes-vous ? Cherchez sur Internet la recette du mets de l'article en accord avec votre signe et présentez-la à la classe.



Activité 12. Et si ce n'était pas vrai ?



Faites un sondage en classe, demandez à vos camarades de quel signe ils sont et quel est leur dessert préféré.

Écrivez enfin une brève présentation du signe sur la base des caractéristiques des desserts aimés.