

La pâtisserie, un art graphique et visuel

Exercices

1- Avant d'écouter, vérifiez vos connaissances ! Cochez la bonne réponse.

Qu'est-ce qu'un fraisier ou un millefeuilles ?

- un arbre
- une pâtisserie
- un ustensile de cuisine

Potel et Chabot et la Maison Lenôtre sont :

- des maisons de couture.
- des restaurants gastronomiques.
- des traiteurs de luxe.

Le Café de la Paix est :

- une pâtisserie célèbre.
- un restaurant gastronomique.
- un café parisien.

Stella Cadente, Agatha Ruiz de la Prada, Chantal Thomass ou encore Agnès B sont :

- des grands noms de la haute couture.
- des actrices célèbres.
- des mannequins vedettes.

2- Compréhension globale. Écoutez une première fois l'émission en entier et cochez la bonne réponse.

Au début, le journaliste présente :

- la nouvelle boutique de Carl Marletti.
- le parcours de Carl Marletti.
- la dernière création de Carl Marletti.

Ensuite, il parle :

- des gâteaux préférés du pâtissier.
- des projets du pâtissier.
- d'un gâteau créé par le pâtissier.

Le pâtissier Carl Marletti parle principalement :

- des études qu'il a suivies.
- du processus de création de ses pâtisseries.
- de la dernière pâtisserie qu'il a créée.

Selon lui, le goût d'une pâtisserie est aussi important que :

- son nom.
- sa texture.
- son apparence.

Quel métier n'est pas cité dans cet entretien ?

- boulanger
- architecte
- couturier

3- Le parcours de Carl Marletti. Écoutez le début de l'extrait. Quel marqueur chronologique entendez-vous ? Soulignez la bonne réponse.

Il y a / Ça fait / Depuis trente ans, je fais votre portait un peu rapidement, trente ans que vous êtes pâtissier.

Vous avez ouvert votre propre boutique de pâtisserie depuis / ça fait / il y a dix ans.

Vous avez été « meilleur pâtissier de l'année » en / dans / depuis 2009.

Au début / Au départ de l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le millefeuilles et vous avez créé au même moment / à ce moment-là le Cinq-Cents Feuilles.

4- L'histoire du Cinq-Cents Feuilles. Écoutez l'extrait de 0'35 à 1'23. Que disent le journaliste et le pâtissier du Cinq-Cents Feuilles ?

	Vrai	Faux
1. Le Cinq-Cents Feuilles est une autre version du millefeuilles.		
2. Carl Marletti a créé ce gâteau pour le Café de la Paix.		
3. Selon Carl Marletti, les femmes n'aiment pas trop les pâtisseries.		
4. Carl Marletti explique que ses clientes avaient du mal à manger un millefeuilles en entier.		
5. De grands noms de la haute couture ont participé à la création du Cinq-Cents Feuilles.		

5- La pâtisserie, une œuvre d'art. Écoutez l'extrait de 1'27 à 2'10. Dans la transcription ci-dessous, parmi ces deux mots de sens proche, lequel entendez-vous ? Soulignez la bonne réponse.

Frédéric Rivière :

Est-ce que ça veut dire que vous **concevez / élaborez** vos gâteaux comme des œuvres d'art ?

Carl Marletti :

C'est important ! La pâtisserie, avant tout, enfin, on va la voir au niveau de la **présentation / du visuel**. Donc esthétiquement, il faut... Pour moi la pâtisserie, c'est de **l'élégance / de la grâce** et je rapproche beaucoup aussi la pâtisserie par rapport à la féminité. Quelque chose de **délicat / fin**, d'élégant et **d'attirant / de désirable**. Donc voilà. Mais pour moi, le goût et **l'esthétique / apparence** doivent être au même niveau, c'est vraiment important. C'est vrai qu'aujourd'hui, des fois on voit des choses très **jolies / belles**, mais quand on va les **goûter / essayer**, gustativement, on va être un petit peu **insatisfait / déçu**, parce que ça va être un peu sucré, ça va manquer de texture. Voilà, moi je... Je conçois aussi mes **gâteaux / pâtisseries** un peu comme un architecte où je vais avoir une... Un peu une colonne vertébrale et ensuite je vais travailler autour de cette base.

6- Le processus de création. Écoutez l'extrait de 2'26 à la fin. Que dit Carl Marletti à propos de sa façon de travailler ?

	Vrai	Faux
1. Sa créativité dépend de son énergie.		
2. Il explique qu'il trouve l'inspiration partout.		
3. Son temps de création est très variable.		
4. Il dessine toujours ses gâteaux avant de les créer.		
5. Ses ingrédients préférés sont les essences de fleurs.		
6. C'est une biologiste qui crée les essences de fleurs qu'il utilise.		

7 - Comprendre des expressions. Écoutez les extraits suivants (vous pouvez écouter les extraits dans la version en ligne de l'exercice). Quelles expressions entendez-vous ? Cochez la bonne réponse.

Extrait 1 : de 0'44 à 0'51

Le Cinq-Cents Feuilles est la moitié d'un millefeuilles. Pour dire que son nom correspond bien à ce que le gâteau est, le journaliste dit :

- « Comme son nom le dicte ».
- « Comme son nom l'indique ».
- « Comme son nom l'incite ».

Extrait 2 : de 1'23 à 1'27

Le journaliste dit à Carl Marletti qu'il est comparé à un bijoutier et qu'il est donc surnommé :

- « le joaillier de la pâtisserie ».
- « le joyau de la pâtisserie ».
- « le joyeux de la pâtisserie ».

Extrait 3 : de 2'17 à 2'23

Le visuel est aussi important que le goût du gâteau. D'ailleurs, le journaliste dit :

- « on le mange avec les œufs ».
- « on le mange avec les dieux ».
- « on le mange avec les yeux ».

Extrait 4 : de 3'28 à 3'32

Le journaliste veut savoir avec quels ingrédients le pâtissier préfère travailler. Il lui demande quels sont ses ingrédients :

- « de redirection ».
- « de prévision ».
- « de prédilection ».

Exercices corrigés

1- Avant d'écouter, vérifiez vos connaissances !

Qu'est-ce qu'un fraiser ou un millefeuilles ?

- un arbre
- X une pâtisserie
- un ustensile de cuisine

Potel et Chabot et la Maison Lenôtre sont :

- des maisons de couture.
- des restaurants gastronomiques.
- X des traiteurs de luxe.

Le Café de la Paix est :

- une pâtisserie célèbre.
- X un restaurant gastronomique.
- un café parisien.

Stella Cadente, Agatha Ruiz de la Prada, Chantal Thomass ou encore Agnès B sont :

- X des grands noms de la haute couture.
- des actrices célèbres.
- des mannequins vedettes.

2- Compréhension globale.

Au début, le journaliste présente :

- la nouvelle boutique de Carl Marletti.
- X le parcours de Carl Marletti.
- la dernière création de Carl Marletti.

Ensuite, il parle :

- des gâteaux préférés du pâtissier.
- des projets du pâtissier.
- X d'un gâteau créé par le pâtissier.

Le pâtissier Carl Marletti parle principalement :

- des études qu'il a suivies.
- X du processus de création de ses pâtisseries.
- de la dernière pâtisserie qu'il a créée.

Selon lui, le goût d'une pâtisserie est aussi important que :

- son nom.
- sa texture.
- X son apparence.

Quel métier n'est pas cité dans cet entretien ?

- X boulanger
- architecte
- couturier

3- Le parcours de Carl Marletti.

Il y a / Ça fait / Depuis trente ans, je fais votre portait un peu rapidement, trente ans que vous êtes pâtissier.

Vous avez ouvert votre propre boutique de pâtisserie **depuis / ça fait / il y a** dix ans.

Vous avez été « meilleur pâtissier de l'année » **en / dans / depuis** 2009.

Au début / Au départ de l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le millefeuilles et vous avez créé **au même moment / à ce moment-là** le Cinq-Cents Feuilles.

4- L'histoire du Cinq-Cents Feuilles.

	Vrai	Faux
6. Le Cinq-Cents Feuilles est une autre version du millefeuilles.	X	
7. Carl Marletti a créé ce gâteau pour le Café de la Paix.	X	
8. Selon Carl Marletti, les femmes n'aiment pas trop les pâtisseries.		X
9. Carl Marletti explique que ses clientes avaient du mal à manger un millefeuilles en entier.	X	
10. De grands noms de la haute couture ont participé à la création du Cinq-Cents Feuilles.	X	

Commentaires

1. « **Au début de l'année 2005, vous avez réinterprété un incontournable de la pâtisserie française, le millefeuilles et vous avez créé à ce moment-là le Cinq-Cents Feuilles.** »
2. « **[...] à l'époque où je travaillais au Café de la Paix.** »
3. « **[...] au niveau de la clientèle, on a à quatre-vingt pourcent une clientèle féminine, les femmes sont très gourmandes** »
4. « **[...] mais c'est vrai que le millefeuilles du Café de la Paix était assez généreux et souvent elles me demandaient un millefeuilles coupé en deux.** »
5. « **Alors, il a été ce gâteau [...] dessiné par un certain nombre de grands noms de la haute couture.** »

5- La pâtisserie, une œuvre d'art.

Frédéric Rivière :

Est-ce que ça veut dire que vous **concevez / élaborer** vos gâteaux comme des œuvres d'art ?

Carl Marletti :

C'est important ! La pâtisserie, avant tout, enfin, on va la voir au niveau **de la présentation / du visuel**. Donc esthétiquement, il faut... Pour moi la pâtisserie, c'est **de l'élégance / de la grâce** et je rapproche beaucoup aussi la pâtisserie par rapport à la féminité. Quelque chose de **délicat / fin**, d'élégant et **d'attirant / de désirable**. Donc voilà. Mais pour moi, le goût et l'**esthétique / apparence** doivent être au même niveau, c'est vraiment important. C'est vrai qu'aujourd'hui, des fois on voit des choses très **jolies / belles**, mais quand on va les **goûter / essayer**, gustativement, on va être un petit peu **insatisfait / déçu**, parce que ça va être un peu sucré, ça va manquer de texture. Voilà, moi je... Je conçois aussi mes **gâteaux / pâtisseries** un peu comme un architecte où je vais avoir une... Un peu une colonne vertébrale et ensuite je vais travailler autour de cette base.

6- Le processus de création.

	Vrai	Faux
7. Sa créativité dépend de son énergie.	X	
8. Il explique qu'il trouve l'inspiration partout.	X	
9. Son temps de création est très variable.	X	
10. Il dessine toujours ses gâteaux avant de les créer.		X
11. Ses ingrédients préférés sont les essences de fleurs.		X
12. C'est une biologiste qui crée les essences de fleurs qu'il utilise.	X	

Commentaires

- « [...] ça va dépendre des périodes, de mon état général parce que, forcément, **plus on est fatigué, moins on a d'inspiration** et on a du mal à se concentrer. »
- « [...] **pour moi, tout est source d'inspiration**. Ca peut être à l'occasion d'un voyage, une visite de musée ou en discutant parfois avec ma clientèle ou des amis. »
- « Des fois, il y a un gâteau que je peux créer **dans la journée et des fois ça va mettre une petite semaine, un mois** à élaborer parce qu'on va refaire le gâteau au niveau texture, parce que moi j'aime vraiment avoir des gâteaux structurés. »
- « [...] je ne dessine **pas systématiquement**, mais ça m'arrive parfois. »
« Moi j'**adore** le chocolat. Je suis un fan de chocolat mais j'**aime beaucoup aussi** les essences de fleurs [...] mais **c'est vrai que j'ai une affection pour le chocolat**. »
- « **Donc je travaille avec une biologiste qui est sur Grasse**, qui fait vraiment des produits exceptionnels. »

7 - Comprendre des expressions.

Le Cinq-Cents Feuilles est la moitié d'un millefeuilles. Pour dire que son nom correspond bien à ce que le gâteau est, le journaliste dit :

- « Comme son nom le dicte ».
- « Comme son nom l'indique ».
- « Comme son nom l'incite ».

Le journaliste dit à Carl Marletti qu'il est comparé à un bijoutier et qu'il est donc surnommé :

- « le joaillier de la pâtisserie ».
- « le joyau de la pâtisserie ».
- « le joyeux de la pâtisserie ».

Le visuel est aussi important que le goût du gâteau. D'ailleurs, le journaliste dit :

- « on le mange avec les œufs ».
- « on le mange avec les dieux ».
- « on le mange avec les yeux ».

Le journaliste veut savoir avec quels ingrédients le pâtissier préfère travailler. Il lui demande quels sont ses ingrédients :

- « de redirection ».
- « de prévision ».
- « de prédilection ».