

Un succès mondial

Exercices

1 – De quoi parle-t-on ? Cochez les bonnes réponses en fonction de ce que vous entendez.

Dans cet extrait, la journaliste et David Holder parlent :

- des publicités pour les macarons.
- du succès commercial du macaron.
- des macarons préférés des Français.
- de la création de nouveaux parfums de macarons.

2 – Le macaron au-delà des frontières. Cochez la bonne réponse en fonction de ce que vous comprenez.

Que signifient les expressions soulignées ? « La clé du succès c'est aussi d'avoir permis au macaron [...] » :

- la conséquence de la réussite
- la raison de la réussite

« [...] de s'aventurer hors de Paris et hors de France » :

- s'exporter
- se renouveler

3 – Quelques chiffres. Écoutez l'extrait du début jusqu'à 00'36. Sélectionnez la bonne réponse en fonction de ce que vous entendez.

Quels chiffres entendez-vous ?

En **2 / 20 / 126** ans, le chiffre d'affaire de la maison Ladurée est passé de **2 / 20 / 126** à **2 / 20 / 126** millions d'euros.

4 – Un phénomène. Vrai ou faux ? Cochez la bonne réponse en fonction de ce que vous comprenez.

David Holder reconnaît qu'il ne s'attendait pas à un tel succès du macaron hors de France.

- Vrai
- Faux

Avant son succès international, le macaron était très connu partout en France.

- Vrai
- Faux

5 – La valeur du macaron. Que signifient les expressions soulignées ? Cochez la bonne réponse en fonction de ce que vous comprenez.

« Il y a toujours une valeur étalon que nous sommes, mais aujourd'hui on fait des macarons partout ».

- qui fait des petits
- qui sert de référence

« C'est devenu une valeur phare de la pâtisserie française ».

- une source d'inspiration
- un modèle à suivre

6 – Pause sonore. Des pâtisseries renommées. Sélectionnez la bonne réponse en fonction de ce que vous savez.

David Holder cite une série de pâtisseries traditionnelles françaises. Quelle définition correspond à chacune d'entre elles ?

Le croissant / Le Saint-honoré / La religieuse / L'éclair est un gâteau fait de deux choux superposé et fourrés de crème pâtissière au chocolat ou au café.

Le croissant / Le Saint-honoré / La religieuse / L'éclair est une pâtisserie en pâte feuilletée roulée en forme de croissant de lune.

Le croissant / Le Saint-honoré / La religieuse / L'éclair est une pâtisserie allongée en pâte à chou sucrée fourrée de crème pâtissière au chocolat ou au café.

Le croissant / Le Saint-honoré / La religieuse / L'éclair est un gâteau bordé d'une couronne de petits choux à la crème et garni de crème chantilly.

7 – Les parfums classiques. Écoutez l'extrait de 00'36 à 01'00. Cochez les bonnes réponses en fonction de ce que vous entendez.

Quels sont les parfums les plus habituels pour les macarons ?

- vanille
- chocolat
- café
- menthe
- noisette
- amande
- pistache
- praliné

8 – L'imaginaire au pouvoir. Cochez la bonne réponse en fonction de ce que vous comprenez.

D'après David Holder, les pâtissiers ont de la chance car :

- tous les parfums de macarons sont possibles.
- le macaron est une recette de base pour plein d'autre gâteaux.

Il dit que :

- la création est sans limite.
- la création demande de la discipline.

Il ajoute qu'on :

- n'a pas besoin d'être un grand pâtissier pour créer.
- pourrait créer un macaron différent chaque jour.

D'après lui, le macaron est un produit exceptionnel car on peut lui donner une infinité :

- de goûts et de couleurs.
- de formes et de saveurs.

Il conclue que dans le monde de la pâtisserie, le macaron est un produit :

- d'avenir.
- unique.

Clémence Denavit :

La clé du succès c'est aussi d'avoir permis au macaron de s'aventurer hors de Paris et hors de France.

En 20 ans, le chiffre d'affaire de la maison Ladurée est passé de 2 à 126 millions d'euros.

David Holder :

Je me suis surpris, moi le premier, à voir que ce macaron, qui était, on va dire, un épiphénomène très parisien effectivement assez peu connu, est venu, en quelques années, à se retrouver dans toutes les pâtisseries ici et là dans le monde.

Il y a toujours une valeur étalon que nous sommes, mais aujourd'hui il n'y a plus une pâtisserie dans le monde, où on ne fasse pas des macarons.

C'est devenu une valeur phare de la pâtisserie française comme le croissant, le Saint-honoré, la religieuse ou l'éclair le sont.

Clémence Denavit :

Hors de France et hors des classiques : chocolat, café, amande, praliné.

David Holder :

On a la chance dans ce métier de n'avoir aucune limite à la création. Elle varie avec les saisons, elle varie avec les inspirations.

Quand on voyage dans le monde, on prend des goûts, des saveurs. C'est illimité, je veux dire, chaque jour on pourrait créer quelque chose.

C'est un produit qui est magnifique de part, justement, la diversité de goûts et de couleurs qu'on peut y associer : d'un réglisse, à un chocolat, violette ou citron...

Dans le monde pâtissier, le macaron est un produit complètement unique.

Exercices corrigés

1 – De quoi parle-t-on ?

Dans cet extrait, la journaliste et David Holder parlent :

- des publicités pour les macarons.
- X du succès commercial du macaron.
- des macarons préférés des Français.
- X de la création de nouveaux parfums de macarons.

2 – Le macaron au-delà des frontières.

Que signifient les expressions soulignées ? « La clé du succès c'est aussi d'avoir permis au macaron [...] » :

- la conséquence de la réussite
- X la raison de la réussite

« [...] de s'aventurer hors de Paris et hors de France » :

- X s'exporter
- se renouveler

3 – Quelques chiffres.

Quels chiffres entendez-vous ?

En / 2 / **20** / 126 / ans, le chiffre d'affaire de la maison Ladurée est passé de / 2 / 20 / 126 / à 2 / 20 / **126** / millions d'euros.

4 – Un phénomène.

David Holder reconnaît qu'il ne s'attendait pas à un tel succès du macaron hors de France.

- X Vrai
- Faux

*Commentaire : **Je me suis surpris, moi le premier, à voir que ce macaron [...] est venu, en quelques années, à se retrouver dans toutes les pâtisseries ici et là dans le monde.***

Avant son succès international, le macaron était très connu partout en France.

- Vrai
- X Faux

*Commentaire : Ce macaron, qui était, on va dire, **un épiphénomène très parisien effectivement assez peu connu.***

5 – La valeur du macaron.

Que signifient les expressions soulignées ? « Il y a toujours une valeur étalon que nous sommes, mais aujourd'hui on fait des macarons partout ».

- qui fait des petits
- X qui sert de référence

« C'est devenu une valeur phare de la pâtisserie française ».

- une source d'inspiration
- X un modèle à suivre

6 – Pause sonore. Des pâtisseries renommées.

David Holder cite une série de pâtisseries traditionnelles françaises. Quelle définition correspond à chacune d'entre elles ?

Le croissant / Le Saint-honoré / **La religieuse** / L'éclair / est un gâteau fait de deux choux superposés et fourrés de crème pâtissière au chocolat ou au café.

/ **Le croissant** / Le Saint-honoré / La religieuse / L'éclair / est une pâtisserie en pâte feuilletée roulée en forme de croissant de lune.

/ Le croissant / Le Saint-honoré / La religieuse / **L'éclair** / est une pâtisserie allongée en pâte à chou sucrée fourrée de crème pâtissière au chocolat ou au café.

/ Le croissant / **Le Saint-honoré** / La religieuse / L'éclair / est un gâteau bordé d'une couronne de petits choux à la crème et garni de crème chantilly.

7 – Les parfums classiques.

Quels sont les parfums les plus habituels pour les macarons ?

- vanille
- X chocolat
- X café
- menthe
- noisette
- X amande
- pistache
- X praliné

8 – L'imaginaire au pouvoir.

D'après David Holder, les pâtisseries ont de la chance car :

- X tous les parfums de macarons sont possibles.
- le macaron est une recette de base pour plein d'autres gâteaux.

Il dit que :

- X la création est sans limite.
- la création demande de la discipline.

Il ajoute qu'on :

- n'a pas besoin d'être un grand pâtissier pour créer.
- X pourrait créer un macaron différent chaque jour.

D'après lui, le macaron est un produit exceptionnel car on peut lui donner une infinité :

- X de goûts et de couleurs.
- de formes et de saveurs.

Il conclut que dans le monde de la pâtisserie, le macaron est un produit :

- d'avenir.
- X unique.