

Exercices avec VOD **VOD** 学習テキスト

Destinations goûts : Cuisine moléculaire (27:00)

味な旅にでかけよう : « 分子料理 » (約27分)

Sommaire 目次

P1	Concept du programme	番組紹介
P1 – P2	Contenu	ビデオの内容
P2 – P4	Exercices (Élémentaire)	初級練習問題
P4 – P8	Exercices (Intermédiaire)	中級練習問題
P8 – P9	Exercices (Avancé)	上級練習問題
P9 – P13	Corrigés	解答

Concept du programme 番組紹介

Le rendez-vous de la gastronomie et de l'art de vivre. Patrice Carmouze nous invite pour un tour de France culinaire : produits du terroir, hauts lieux de la gastronomie et de l'art de la table, rencontre avec les artisans, mais également découverte des cuisines du monde et des nouvelles tendances culinaires. 美食とライフスタイルをテーマにした現在放送中のシリーズ番組ビデオです。パトリス・カルムーズがフランス中の郷土名産品、有名レストラン、職人をレポートし、世界各地の料理と料理界の新しいトレンドも紹介します。

Contenu 内容

Durée totale de la vidéo : 27 mn 時間 : 27分

La vidéo se découpe ainsi ビデオの構成:

- image du chroniqueur sur le lieu du reportage 現場のレポーターの映像 (0:00 – 0:07)
- générique de début タイトルクレジット (0:07 – 0:27)
- mots d'accueil, petite récapitulation du concept de l'émission et annonce du reportage principal par le chroniqueur レポーターの挨拶、番組コンセプトと今回のメインテーマの紹介 (0:28 – 1:15)
- sommaire des autres reportages その他のルポルターージュのダイジェスト (1:16 – 1:52)
- cuisine moléculaire, première partie : chef Christèle Gendre de *Chez Léna et Mimile* 分子料理、第一部 : 「レナとミミルの店」シェフ、クリステル・ジャンドル (1:53 – 4:30)
- séquence « portrait » : Fatéma Hal et la cuisine marocaine 『人物紹介』 : ファテマ・アルとモロッコ料理 (4:35 – 7:22)
- cuisine moléculaire, deuxième partie : cuisine avec de l'azote liquide 分子料理、第二部 : 液体窒素を使用した料理 (7:23 – 9:55)

- séquence « portrait » : Éric Kayser, artisan boulanger 『人物紹介』 : エリック・カイザー、パン職人 (10:00 – 13:38)
- cuisine moléculaire, troisième partie : dessert avec choucroute 分子料理、第三部 : シュークルートのデザート (13:39 – 16:08)
- séquence « recette » : Calissons d'Aix-en-Provence 「作り方」 エクス・アン・プロヴァンスのカリソン (16:12 – 19:50)
- visite au laboratoire d'Hervé This, physico-chimiste et fondateur de la gastronomie moléculaire 分子料理法の創始者、物理化学者エルヴェ・ティスの実験室訪問 (19:52 – 23:27)
- séquence « produit du terroir » : huile d'olive Alziari 「郷土の食材」 アルジアリのオリーブオイル (23:30 – 26:33)
- image du chroniqueur annonçant la clôture de l'émission et générique de fin レポーターの終わりの挨拶とエンドクレジット (26:34 – 27:00)

Exercices 練習問題

< Élémentaire > 初級

Activité 1 :

Entrée dans le document 導入 :

Générique de début (0:07 – 0:27)

Visionnez le générique et retrouvez les éléments vus en remettant les lettres dans l'ordre. タイトルクレジットを見なさい。文字を並べ変えて、画面に出てきたものの名前を見つけないさい。

- | | |
|---|--|
| - GARPESE (longue, fine et verte) | - IPSETT PSOI (sont dans la cosse) |
| - EBUTGTEA (le pain préféré des Français) | - ECRILUÈL (pour manger et pour mesurer) |
| - RCONIT (jaune et acide) | - UTFEO (pour battre les œufs) |
| - BOCCMROEN (on le mange cru) | - HTFUOERCET (a trois ou quatre dents) |
| - ACHRTIO (légume sec) | - SPASIREO (pour égoutter) |
| - ROHMDA (a les grosses pinces) | - ÂREP (carottes, fromage, noix de muscade...) |
| - IWIK (le même nom qu'un oiseau) | - URAOLUE (pour étaler la pâte) |
| - EROAGN (jus d'...) | - DVEI-MPMOE (pour enlever le cœur de...) |

Activité 2 :

Mise en route / combien de reportages ? ヴィデオを理解する準備 / ルポルターージュの数

Sommaire des autres reportages (1:16 – 1:52)

Visionnez le sommaire et dites combien il y a de reportages dans la vidéo en dehors du reportage de la cuisine moléculaire. ダイジェストの部分を見て、分子料理の他にいくつのルポルターージュがあるか答えなさい。

Activité 3 :

Lexique / apprécier, admirer 語彙 / 評価する・感嘆する

Séquences de dégustation à la fin de chaque partie de « Cuisine moléculaire »

Visionnez les séquences de dégustation des plats par le chroniqueur. Relevez les expressions qu'il utilise pour dire qu'il aime, apprécie les choses et classez-les dans la grille ci-dessous. 分子料理の各パート最後にあるレポーターの試食場面を見て褒めことばを抜き出し、それを表に分類して書き入れなさい。

Uniquement pour la nourriture 食べ物限定	Pour toutes les choses 何にでも

Activité 4 :

Compréhension globale / recette du « griouch » 大まかな理解 / グリウシュ (モロッコの揚げ菓子)

(05:50 – 06:25)

Visionnez la séquence de la confection de griouch et retrouvez le bon ordre de la recette. グリウシュを作っている場面を見て、次の手順を正しい順番に並べ変えて記号を書きなさい。

- On les enroule pour obtenir de petites dentelles.
- On les trempe dans du miel.
- On les fait frire.
- On prépare une très très fine galette.
- On fait des coupes en forme de petites fenêtres.
- On la découpe en petits carrés.
- Servir.

Activité 5 :

Compréhensions sélective et globale / Recette de Calissons 選択的・大まかな理解 /カリソンの製法

Séquence « recette » : Calissons d'Aix-en-Provence (16:12 – 19:50)

1. *Visionnez la séquence indiquée et soulignez les ingrédients nécessaires à la préparation des calissons. (Compréhension sélective)* 指示された部分を見てカリソンの材料に下線を引きなさい。(選択的理解)

figues confites – melons confits – sucre semoule – cassonade – sucre glace – lait – blancs d'œufs déshydratés – beurre – amandes – écorces de citrons – écorces d'oranges

2. *Parmi les étapes suivantes, choisissez celles qui sont effectuées à la main. (Compréhension globale)* 以下の工程で人の手で行われるものを選びなさい。(大まかな理解)

- a. Peser le sucre glace.
- b. Tamiser le sucre glace.
- c. Ajouter du blanc d'œufs déshydratés.
- d. Malaxer le sucre glace et les blancs d'œufs.
- e. Mouler les calissons .
- f. Le nappage.

< Intermédiaire > 中級

Activité 1 :

Compréhension sélective / « œufs à 68 degrés » 選択的理解 / 「68度の卵」

Cuisine moléculaire, première partie (1:53 – 4:30)

Vocabulaire

se coaguler : prendre, se solidifier 凝固する

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions. 指示された部分を見て質問に答えなさい。

1. Où se trouve le restaurant de Christèle Gendre ?
2. Le restaurant se spécialise-t-il en cuisine moléculaire ?
3. Comment la chef explique-t-elle la cuisine moléculaire ?

4. Quelles sont les spécificités des « œufs à 68 degrés » ? Comment sont-ils réalisés ?
5. Expliquez le plat préparé avec les œufs à 68 degrés.

Activité 2 :

Compréhension sélective / plats marocains 選択的理解 / モロッコ料理

Séquence « portrait » : *Fatéma Hal et la cuisine marocaine* (4:35 – 7:22)

Visionnez la séquence indiquée et choisissez quatre noms de plat marocains cités dans le reportage. 指示された部分のビデオを見て、モロッコ料理を4つ選びなさい。

le curry – les tagliatelle – la bouillabaisse – le couscous – la brioche – le griouch - le moussaka – la choucroute – le tagine – le kebab – la kefta

Activité 3 :

Compréhension sélective / Fatéma Hal et la cuisine marocaine 選択的理解 / ファテマ・アルとモロッコ料理

Séquence « portrait » : *Fatéma Hal et la cuisine marocaine* (4:35 – 7:22)

Vocabulaire

tajine ou tagine (m.) : Préparation culinaire nord-africaine, à base de mouton, de poulet ou de divers légumes. Récipient dans lequel on sert ce plat. タジン : 羊肉や鶏肉、野菜を使った北アフリカ料理。その料理を作るタジン鍋。

couscous (m.) : Spécialité culinaire d'[Afrique du Nord](#), d'origine [berbère](#), faite de semoule de blé dur et de viande. クスクス : ひきわり小麦と肉を使った北アフリカ、ベルベル起源の料理。

griouch ou griwèche (m.) : Une pâtisserie nord-africaine à base de farine et de matière grasse. Sa confection originale sous différentes formes (dentelle, tresses, rose, bonbons...) lui confère un aspect très esthétique. Le griouch est frit puis trempé dans du miel et saupoudré de graines de sésame. 小麦粉と油脂を使った北アフリカのお菓子。レース、編み込み、バラ、ボンボンなどの美しい形をしている。油で揚げて蜂蜜に浸し、ゴマを振りかける。

kefta (f.) : C'est une boulette de viande que l'on sert dans les Balkans, dans le sous-continent indien, en Afrique du Nord et dans le Moyen-Orient. バルカン半島、インド亜大陸、北アフリカや中東で食べられる肉団子。

Écoutez bien le reportage et répondez aux questions. ルポルタージュをよく聞いて、質問に答えなさい。

1. Comment s'appelle le restaurant de Fatéma Hal ?

2. Depuis quand tient-elle ce restaurant ?
3. Comment a-t-elle étudié la tradition culinaire marocaine ?
4. À part la restauration, que fait-elle dans le domaine de la cuisine?
5. Quelles sont les particularités de la cuisine marocaine qu'elle mentionne ? Citez-en trois en les enchaînant avec des articulateurs.
6. Donnez des exemples qui montrent la richesse et la diversité de la cuisine marocaine.

Activité 4 :

Compréhension sélective / recette de « sablés à la farine torréfiée accompagnée de chocolat chantilly » 選択的理解 / 「煎り小麦粉のサブレ、チョコレート・シャンティイ添え」

Cuisine moléculaire, deuxième partie (7:23 – 9:55)

Vocabulaire

azote liquide : est le gaz diazote refroidi en dessous de son point d'ébullition à $-195,79^{\circ}\text{C}$. Il a l'apparence d'un liquide incolore et inodore, d'où s'échappent des « vapeurs » blanches. Dans le domaine alimentaire, on utilise l'azote liquide pour une congélation rapide et la conservation d'aliments. 液体窒素：沸点マイナス195,79度以下で液化した窒素ガス。無味無臭の液体で白い「蒸気」が発生する。食品分野では急速冷凍、保存に用いる。

Visionnez la séquence indiquée et complétez la recette de « **sablés à la farine torréfiée accompagnée de chocolat chantilly** » avec les mots utilisés dans le reportage. 指示された部分を見て、ビデオの中で使われていた言葉を補ってレシピを完成させなさい。

On _____ le chocolat chantilly. On _____ l'_____ du chocolat avec une cuillère à soupe. On la met dans l'_____. On le sort de l'azote. Le chocolat est _____ et prend l'apparence d'une roche. On pose des roches en chocolat ainsi obtenues sur les sablés à la farine torréfiée accompagnés de chocolat chantilly. Malgré leur apparence, ces rochers sont _____ et s'_____ vite dans la bouche.

Activité 5 :

Lexique et grammaire / maître boulanger Éric Kayser et ses pains 選択的理解 / 名人エリック・カイザーのパン

Séquence « portrait » : Éric Kayser, artisan boulanger (10:00 – 13:38)

1.

Visionnez la séquence de fabrication de pain. Associez à chaque mot souligné sa signification. et パン

Fiche Apprenants : Destinations goûts : Cuisine moléculaire

Fiche réalisée par Chizuko HASHIMOTO

味な旅にてかけよう：分子料理 学習テキスト

作成：橋本千鶴子 6/6

作りの工程を見て下線の語を説明している文をa. ～ g. から選びなさい。

1. On incorpore le levain aux autres ingrédients.
 2. On pétrit la pâte.
 3. On met la pâte en chambre de fermentation.
 4. On façonne la pâte.
 5. On donne des coup de lame aux pains.
 6. On met les pains sur une couche.
 7. On enfourne les pains pendant 30 minutes.
-
- a. Travailler en vue de donner une forme particulière.
 - b. Mélanger, amalgamer.
 - c. Mettre dans un four.
 - d. Une petite plaque de métal servant à couper.
 - e. Transformation, décomposition de certaines substances sous l'effet d'enzymes produits par des micro-organismes.
 - f. Linge plus ou moins épais étalé sur une surface.
 - g. Presser, remuer et malaxer fortement et en tous sens.

ヒント：

- a. ある形にする。
- b. 混ぜる。一体化させる。
- c. 窯に入れる。
- d. 切るのに使う金属片。
- e. 微生物が作る酵素によって物質が変化、分解すること。
- f. 表面に広げる厚めの布。
- g. 力を込めて全体を練る動作。

2.

Changez la voix des phrases de 1. à 7. au passif. 上の1から7の文を受動態に換えなさい。

Activité 6 :

Compréhension sélective / histoires du calisson 選択的理解 /カリソンの話

Séquence « recette » : Calissons d'Aix-en-Provence (16:12 – 19:50)

Visionnez la séquence indiquée et écoutez bien le commentaire. Puis, répondez aux questions concernant les calissons. 指示された部分を見て、解説をよく聞きなさい。次に質問に答えなさい。

1. Combien y a-t-il de confiseries qui sont autorisés à produire des calissons d'Aix ?
2. Quelle est la forme du calisson ?
3. Comment obtient-on la pâte à calisson ?
4. "La royale", qu'est-ce que c'est ?
5. Quel est le pourcentage du travail à la main dans la confection des calissons ?
6. Précisez le temps et la température de cuisson des calissons.
7. Quelles sont les hypothèses sur l'origine du calisson ?
8. Quelle est la dernière tendance du calisson ?

< Avancé > 上級

Activité 1 :

Compréhension sélective / maître boulanger Éric Kayser et ses pains / 名人エリック・カイザーのパン

Séquence « portrait » : *Éric Kayser, artisan boulanger* (10:00 – 13:38)

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions.

1. Qu'a inventé Éric Kayser dans le domaine de la boulangerie ? À quoi sert ce nouveau dispositif ?
2. Il a ouvert son premier magasin à Paris un vendredi 13. D'après vous quelle était son intention ?
3. A-t-il créé aussi de nouvelles recettes ?
4. Pendant combien de temps la pâte est-elle mise en chambre de fermentation ?
5. On lame le pain avant de l'enfourner. Pour quelle raison ?
6. Que fait-on pour mieux contrôler la formation de la croûte ?
7. Pourquoi faut-il que la croûte d'une baguette soit bien caramélisée ?
8. Qu'est-ce qui montre une bonne qualité de fermentation ?
9. Donnez des exemples de déclinaisons de pain chez Éric Kayser.
10. « Vous avez du pain sur la planche. » Expliquez cette expression.

Activité 2 :

Production écrite ou orale / Résumer la fabrication de la mayonnaise 作文あるいは口頭発表
/ マヨネーズができるわけを要約する

Séquence visite au laboratoire d'Hervé This, physico-chimiste et fondateur de la gastronomie moléculaire
(19:52 – 23:27)

Visionnez la séquence indiquée. Hervé This dit : « Quand on comprend quelque chose, on fait différemment ». Il prend comme exemple la mayonnaise. Résumez l'éclaircissement donné par le scientifique sur le principe de la mayonnaise.

Activité 3:

Compréhension sélective / huile d'olive d'Alziari 選択的理解 / アルジアリのオリーブオイル

Séquence « produit du terroire » : huile d'olive Alziari (23:30 – 26:33)

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions.

1. Il y a quelques ressemblances entre l'huile d'olive et le vin. Lesquelles ?
2. Expliquez l'évolution du goût des consommateurs.

Corrigés 解答

< Élémentaire > 初級

Activité 1

- ASPERGE	アスパラガス	- PETITS POIS	えんどう
- BAGUETTE	バゲット	- CUIILLÈRE	スプーン
- CITRON	レモン	- FOUET	泡立て器
- CONCOMBRE	キュウリ	- FOURCHETTE	フォーク
- HARICOT	さやいんげん	- PASSOIRE	水切り
- HOMARD	オマール海老	- RÂPE	おろし金
- KIWI	キウイ	- ROULEAU	めん棒
- ORANGE	オレンジ	- VIDE-POMME	リンゴの芯くりぬき器

Activité 2

Il y en a quatre.

Activité 3

Uniquement pour la nourriture 食べ物限定	Pour toutes les choses 何にでも
C'est un délice ! C'est délicieux !	Ah, la vache ! C'est génial ! C'est sublime ! C'est superbe !

Activité 4

d. f. e. a. c. b. g

- a. On les enroule pour obtenir de petites dentelles. 編んでレースのようにする
- b. On les trempe dans du miel. 蜂蜜にくぐらせる
- c. On les fait frire. 揚げる
- d. On prépare une très très fine galette. ごく薄い生地を作る
- e. On fait des coupes en forme de petites fenêtres. 小さな窓のような切り込みを入れる
- f. On la découpe en petits carrés. 小さな四角に切り取る
- g. Servir. 出す

Activité 5

1.

figues confites イチジクの砂糖漬け - melons confit メロンの砂糖漬け - sucre semoule 砂糖 - cassonade 三温糖 - sucre glace 粉砂糖 - lait 牛乳 - blancs d'œufs deshydratés 乾燥卵白 - beurre バター - amandes アーモンド - écorces de citrons レモンピール - écorces d'oranges オレンジピール

2

- a. Peser le sucre glace. (X) 粉砂糖を計る。
- b. Tamiser le sucre glace. (X) 粉砂糖をふるう。
- c. Ajouter du blanc d'œufs deshydratés. (X) 乾燥卵白を加える。
- d. Malaxer le sucre glace et les blancs d'œufs. () 粉砂糖と乾燥卵白を練り合わせる。
- e. Mouler les calissons. () カリソンを型抜きする。
- f. Le nappage. (X) ナパージュ (糖衣がけ)。

< Intermédiaire > 中級

Activité 1

1. Il se trouve près du Panthéon, à Paris.
2. Non, on y sert des plats classiques et des plats de cuisine moléculaire.
3. Selon elle, la cuisine moléculaire est la mise en œuvre de nouveaux ingrédients, méthodes et outils en cuisine.
4. On met les œufs dans le four à 68 degrés pendant une heure et demie. Ensuite on casse les œufs, puis on enlève les blancs. Les jaunes obtenus ont une nouvelle texture semblable à la pâte à modeler et le goût change aussi. 卵をそのまま68度のオーブンで一時間半加熱。取り出して殻を割り、白

身を取り除く。できた黄身は粘土に似た新しい感触で、味も変化している。

5. On met le jaune d'œuf sur un bâtonnet de pain (mouillette) et on le mange en le trempant dans du velouté de champignons de Paris. 焼いた細長いパン切れの上に黄身をのせ、マッシュルームのヴルーテ（なめらかなソース）に浸して食べる。

Activité 2

le tajine, le griouch, le couscous, la kefta,

Activité 3

1. Il s'appelle "Le MANSOURIA"
2. Elle le tient depuis 15 ans.
3. En interviewant des vieilles dames.
4. Elle écrit des livres, donne des conférences et donne aussi quelques cours.
5. D'abord c'est une cuisine de femme. Ensuite, en cuisine marocaine il y a des cuisines : la cuisine berbère, la cuisine juive, la cuisine musulmane... Et puis c'est une cuisine salée et sucrée; le sucre est très présent dans les plats marocains.
6. Par exemple, il y a entre 80 et 100 manières de faire le couscous et on a à peu près 400 tajines différents. Il y a des plats compliqués avec 27 épices et des plats simples. Certains plats sont longs à réaliser – ils mijotent 4 heures – et certains autres tels que la kefta sont très rapides.

Activité 4

On foisonne le chocolat chantilly. On récupère l'écume du chocolat avec une cuillère à soupe. On la met dans l'azote. On le sort de l'azote. Le chocolat est refroidi et prend l'apparence d'une roche. On pose des roches en chocolat ainsi obtenues sur les sablés à la farine torréfiée accompagnés de chocolat chantilly. Malgré leur apparence, ces rochers sont aériens et s'effacent vite dans la bouche. チョコレート・シャンティイを泡立てる。大さじで泡をすくう。チョコレートの泡を液体窒素に落として、取り出す。チョコレートは冷やされて、石のようになる。チョコレートの石を焦がし小麦粉のサブレ、チョコレートシャンティイ添えの上に載せる。見た目は石のようだがたいへん軽く、口の中で一瞬にして消えてしまう。

Activité 5

1.

- 1 – b 混ぜ込む 2 – g 捏ね混ぜる 3 – e 発酵 4 – a 形成する 5 – d カミソリ
6 – f (ベーキング) マット 7 – c 窯で焼く

2.

1. Le levain est incorporé aux autres ingrédients. イーストが他の材料に混入される。
2. La pâte est pétrie. 生地がこねられる。
3. La pâte est mise en chambre de fermentation. 生地が発酵室に入れられる。

4. La pâte est façonnée. 生地が形成される。
5. Des coup de lame sont donnés aux pains. パンにカミソリで切れ目が入られる。
6. Les pains sont mis sur une couche. パンがマットに載せられる。
7. Les pains sont enfournés pendant 30 minutes. パンが窯で30分焼かれる。

Activité 6

1. Il y en a six.
2. Il est en forme de losange. ひし形
3. On l'obtient en broyant tous les ingrédients. 全ての材料をすりつぶす。
4. C'est le glaçage blanc du calisson. グラサージュ（糖衣）。
5. Cela représente 10 pourcent.
6. On les fait cuire un quart d'heure (15 mn) à 110 degrés.
7. Selon certains, il s'agissait d'un gâteau religieux, pour d'autres ce serait une gourmandise du cuisinier amoureux d'une reine. M. Hospital suppose que le nom « calisson » vient des canisses sur lesquelles le gâteau était séché au soleil. 宗教に関係するお菓子だという説や、女王に恋した料理人が作ったという説がある。菓子職人は天日干しに使っていたむしろの材料の葦（カニス）に音が似ているからと言っている。
8. C'est le calisson coloré et celui parfumé à la figue. 色つきやイチジクフレーバー。

< Avancé > 上級

Activité 1

1. Il a inventé le fermento-levain. Cette machine gère la fermentation de levain naturel en permanence.
2. Pour certains Européens, le vendredi 13 représente un jour de malheur. En choisissant ce jour pour l'ouverture de son magasin, Éric Kayser a sans doute eu l'intention de se montrer audacieux et téméraire.
3. Non, il a repris des recettes anciennes mais ils les a réadaptées aux matériels et à la vie des boulangers modernes.
4. Elle est mise en chambre de fermentation pendant une douzaine d'heures.
5. Afin de guider la poussée gazeuse du pain.
6. On crée de la buée.
7. Parce que beaucoup d'arômes et de parfums du pain se font à la caramélisation.
8. C'est l'alvéolation, c'est-à-dire de grands et de petits trous irréguliers.
9. Il y a du pain aux tomates séchées, aux olives, complet, au sésame, au pavot, aux céréales, à la pistache, etc.
10. Cette expression signifie que quelqu'un a beaucoup de travail à faire. Comme il existe une multitude de déclinaisons des pains chez maître Kayser, il n'est pas facile de les goûter toutes.

Activité 2

La moitié du jaune d'oeuf, ingrédient principal de la mayonnaise, consiste en molécules permettant de faire la mayonnaise. Quand on fouette et qu'il y a des bulles d'air dans le mélange jaune d'oeuf-vinaigre, les molécules d'huile sont coincées et ne peuvent plus bouger, alors la mayonnaise prend. Pour qu'il y ait plus de bulles d'air, il est plus efficace d'utiliser un fouet avec plus de fils qui coupent les gouttes d'huile.

Activité 3

1. Comme pour le vin, on fait l'assemblage d'olive pour obtenir le goût souhaité. Il y a également la dégustation d'huile olive.
2. Avant on aimait plutôt le goût corsé mais maintenant on recherche de plus en plus la douceur et la finesse.

この教材に関するご意見ご質問は、こちらへお送りください。
apprendre@tv5monde.jp