

Exercices avec VOD VOD 学習テキスト

Destinations goûts : Le Ritz (26:00)

味な旅にでかけよう : « ホテル・リッツ » (約26分)

Sommaire 目次

P1	Concept du programme	番組紹介
P1 – P2	Contenu	ビデオの内容
P2 – P5	Exercices (Élémentaire)	初級練習問題
P5 – P7	Exercices (Intermédiaire)	中級練習問題
P7 – P9	Exercices (Avancé)	上級練習問題
P10 – P15	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テーマ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 : 26 mn 時間 : 26分

La vidéo se découpe ainsi ヴィデオの構成:

- présentation globale du lieu du reportage レポート現場の大まかな紹介 (0:00 – 0:05)
- générique de début タイトルクレジット (0:05 – 0:20)
- mots d'accueil, rappel 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 (0:20 – 1:10)
- sommaire des reportages その他のルポルターージュのダイジェスト (1:10 – 1:40)
- dans la cuisine du Ritz : Michel ROTH, chef de cuisine du restaurant *l'Espadon* au Ritz 厨房 : リッツレストラン『エスパドン』シェフ、ミシェル・ロット (1:40 – 3:15)
- école de cuisine, recette de Pêche Melba : Didier STEUDLER, directeur de l'école Ritz Escoffier 料理学校、ピーチメルバのレシピ : エコールリッツ・エスコフィエシェフ、ディディエ・ストゥドレル (3:15 – 5:10)
- séquence « recette » : La poissonnerie Laurent et sa bouillabaisse 「レシピ」コーナー : ロラン鮮魚店/レストランのブイヤベース (5:10 – 7:50)
- bibliothèque et cours pratique de Ritz Escoffier リッツ・エスコフィエの図書館、実習 (7:50 –

10:45)

- séquence « portrait » : Béatrice FABIGNON, chef de cuisine antillaise アンティル料理シェフ、ベアトリス・ファビニョン (10:45 – 13:50)
- cave du Ritz : Jean-Claude RUET, chef sommelier du Ritz リッツのカーヴ (ワイン貯蔵室) :ジャン＝クロード・リュエ、リッツのシェフ・ソムリエ (13:50 – 16:10)
- séquence pratique au restaurant : associer des vins avec des plats 料理とワインの組み合わせ (16:10 – 17:55)
- séquence « produit du terroir » : Gruyère 「郷土の食材」コーナー：グリュイエールチーズ (17:55 – 21:10)
- séquence décoration : Djordje VARDA, designer floral du Ritz インテリア：リッツのフラワーデザイナー、ジョルジュ・ヴァルダ (21:10 – 25:15)
- salutation du chroniqueur レポーターの挨拶 (25:15 – 25:20)
- générique de fin エンド・クレジット (25:20 – 25:40)

Exercices 練習問題

< Élémentaire > 初級

Activité 1 :

Entrée en matière / Vocabulaire 導入 / 語彙

Avant de visionner la vidéo ヴィデオを見る前に

Donnez le maximum de mots que vous associez à « palace ». 「高級ホテル」という語から思いつくものをできるだけたくさん挙げなさい。

Activité 2 :

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

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 sur le Ritz. ダイジェストの部分を見て、リッツの他にいくつのルポルタージュがあるか答えなさい。

Activité 3 :

Lexique / Tenue de chef cuisinier 語彙 / シェフの服装

Séquence de la cuisine du Ritz (1:40 – 3:15)

Visionnez la séquence de la cuisine du restaurant l'Espadon. Regardez bien le chef Michel Roth et soulignez, dans la liste ci-dessous, les éléments correspondant à sa tenue. レストラン『エスパドン』の厨房場面を見なさい。シェフ、ミシェル・ロットに注目し、彼の服装と合う語彙に下線を引きなさい。

un chapeau – une toque – un foulard – une cravate – un tour de cou – une veste – un costume - une jupe - un tablier – un pantalon – des chaussures – des sandales

Activité 4 :

Repérage / Recette de la pêche Melba 語彙聞き取り / ピーチメルバのレシピ

(3:15 – 5:10)

A. Visionnez la séquence de la préparation de la pêche Melba et soulignez les ingrédients qui sont sur la table ou dans la recette présentée par le directeur de l'École Ritz Escoffier. ピーチメルバの作り方の場面を音付きで見て映像、レシピに出てくる材料に下線を引きなさい。

des cerises – des fraises – des fraises des bois – des framboises – des pommes – des pêches des poires – de l'hibiscus – des myrtilles – de la gelée – de la confiture – des amandes caramélisées – un fond de pâte sucrée – des galettes – du chocolat – une gousse de vanille – de la crème – du sel – du sucre glace

B. Visionnez la même séquence et remettez les phrases de la recette en ordre (numérotez les phrases). 同じ場面を見て、作り方の順番にカッコに1～7の数字を書き入れなさい。

- () Mettre un peu de crème au centre de l'assiette et en faire une petite pointe.
- () Saupoudrer la pêche de sucre glace.
- () Mettre un peu d'amandes, d'hibiscus, de fraises des bois et de framboises autour du fond.
- () Prendre la gelée et en faire un petit dessin sur l'assiette.
- () Mettre un peu de chocolat à côté de la pêche.
- () Mettre un fond sur la pointe de crème.
- () Poser la pêche pochée au sirop à la vanille sur le fond.

Activité 5 :

Grammaire / Futur simple 文法 / 単純未来

Sommaire des autres reportages (1:10 – 1:40)

Mettez les verbes à l'infinitif du texte ci-dessous au futur simple. Puis, visionnez la séquence indiquée avec le son pour vérifier. 不定詞の動詞を単純未来形にしてください。次に指示された部分を音付きで見て答えを確かめなさい。

C'est une véritable institution à Cassis. Nous (aller : _____) faire un tour à la poissonnerie Laurent tenue par la famille Giannettini depuis cinq générations. Nous (voir : _____) ce qu'est la vraie bouillabaisse.

Puis nous (aller : _____) faire un tour du côté des Antilles, mais à Paris, avec Béatrice, chef à domicile : un reportage haut en couleur.

Et enfin, c'est en Suisse qu'on (partir : _____), à Pringy Gruyère, à la maison du gruyère ; là où le gruyère n'a pas de trous !

Activité 6 :

Compréhension globale et sélective / La cuisine antillaise 大まかな・選択的理解 / アンティル料理

Séquence « portrait » (10:45 – 13:50)

Visionnez la séquence indiquée avec le son et choisissez la bonne réponse. 指示された部分を見て質問に答えなさい。

- Où se trouve le chef au début de la séquence ?
 - Dans la cuisine.
 - Au restaurant.
 - Dans la salle à manger.
- Comment s'appelle-t-elle ?
 - Bérénice
 - Béatrice
 - Brigitte
- Quel âge a-t-elle ?
 - 29 ans
 - 39 ans
 - 20 ans
- Où arrive-t-elle ?
 - Chez une amie.
 - Dans sa famille.
 - Chez une cliente.
- Combien de temps faut-il pour préparer le repas ?
 - 1 heure
 - 2 heures
 - 3 heures

6. Combien de plats contient le menu ?
 - 3 plats - 4 plats - 5 plats
7. Que met-elle pour ajouter au repas l'ambiance tropicale ?
 - De la musique antillaise. - Une corbeille de fruits. - Un palmier en pot.
8. Combien coûte le menu par personne ?
 - 16 euros - 50 euros - 60 euros

Activité 7 :

Repérage / chiffres 聞き取り / 数字

Cave du Ritz : Jean-Claude RUET, chef sommelier du Ritz (13:50 – 16:10)

Écoutez bien le commentaire de la séquence indiquée et remplissez la grille. 指示された部分の解説をよく聞いて表に聞き取った数字を記入しなさい。

Le nombre total des bouteilles stockés	bouteilles
Le nombre des références	références
La température de la cave	degré
Les prix des vins	De € à €

< Intermédiaire > 中級

Activité 1 :

Compréhension globale / Présentation de l'émission 大まかな理解 / 番組紹介

Rappel du concept de l'émission et annonce du reportage principal par le chroniqueur (0:20 – 1:10)

Visionnez la séquence indiquée avec le son. Complétez la grille sur le programme. 凝支持された部分を音付きで見なさい。この番組の内容について、レポーターのことばから抜き出して書き入れなさい。

Les thèmes du programme 番組テーマ	
Les reportages portent sur... ルポルタージュの種類	- - -

Activité 2 :

Compréhension sélective / La poissonnerie Laurent et sa bouillabaisse 選択的理解 / ロラン鮮魚店のブイヤベース

Séquence « recette » (5:10 – 7:50)

Visionnez la séquence indiquée avec le son et choisissez la ou les bonnes réponses. 指示された部分のビデオを音付きで見ても正しい答えを選びなさい（一つあるいは複数）。

1. À combien de kilomètres de Marseille se trouve la ville de Cassis ?
 - À 10 km.
 - À 20 km.
 - À 30 km.

2. Qui a fondé la Poissonnerie Laurent ?
 - Les parents d'Éric.
 - Les grands-parents d'Éric.
 - Les arrière-grands-parents d'Éric.

3. La famille Giannettini est originaire ...
 - de Sicile.
 - de Syrie.
 - du Chili.

4. D'où proviennent les poissons utilisés au restaurant d'Éric ?
 - De la pêche de son frère dans les calanques.
 - De marchés de gros de Marseille.
 - Des pays étrangers.

5. Quels sont les poissons cités dans le reportage ?
 - Des girelles.
 - Des rascasses.
 - Des galinettes.

6. Pour préparer la bouillabaisse, on laisse bouillir les poissons pour qu'ils soient...
 - bien mélangés.
 - parfaitement détruits.
 - complètement désagrégés.

7. La préparation de la bouillabaisse est...
- rapide.
 - longue.
 - simple.
8. Pour la soupe de bouillabaisse, on n'utilise pas...
- de poissons précieux.
 - de coquilles Saint-Jacques.
 - de petits poissons de roche.
9. Avec quoi déguste-t-on la bouillabaisse ?
- Avec de la rouille.
 - Avec des croûtons.
 - Avec de la moutarde.
10. On dit que les croûtons...
- boivent le bouillon.
 - se noyent dans le bouillon.
 - absorbent le bouillon.

Activité 3 :

Repérage visuel / lexique (verbes culinaires) 映像から語彙を見つける / 語彙 (料理の動詞)

Cours pratique de Ritz Escoffier (7:50 – 10:45)

Visionnez sans le son la partie du cours pratique de pâtisserie et relevez le maximum de verbes culinaires avec les éléments qui vont ensemble. 製菓実習の場면을音なしで見て、料理関係の語を必要な語句を付けてできるだけたくさん書きだしなさい。

Exemple : Tourner la crème avec le fouet. ホイッパーでクリームをかき混ぜる。

< Avancé > 上級

Activité 1 :

Compréhension sélective / L'école Ritz Escoffier 選択的理解 / リッツ・エスコフィエ料理学校

(7:50 – 10:45)

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions.

1. Résumez la carrière de Didier STEUDLER, le directeur de l'école Ritz Escoffier.
2. Selon Didier STEUDLER, quel est le rôle de cette institution?
3. Qui est Escoffier ?
4. Depuis quand existe l'école ?
5. Qui sont les publics de cette école culinaire ?

Activité 2 :

Compréhension sélective / Recettes de plats antillais 要約選択的理解 / アンティル料理のレシピ

Séquence « portrait » (10:45 – 13:50)

Visionnez la séquence indiquée. Complétez les recettes avec des mots utilisés dans la vidéo et commençant avec les lettres données.

« Acras de morue »

Après avoir fait longuement d_____ la morue, on commence par l'é_____. Une g_____ d'ail pour le goût, du persil pour p_____ et une pointe de piment pour r_____. le tout, et pour finir de la cive. De la farine, un peu d'eau et un s_____ de levure pour la légèreté. Ça y est, la pâte est faite et prête pour la c_____. « Je fais des petites b_____ . C'est plus agréable à manger. » Une minute de chaque côté dans une huile bien chaude. Pour un résultat : « I_____ ! »

« Gratin de chritophines »

La christophine est un fruit e_____ dont le goût est proche de celui de la pomme de terre, mais un peu sucré. « Et dans l'occurrence on en fait un g_____. Parce que ça a un goût légèrement sucré mais assez n_____. En le mélangeant, en le faisant r_____ avec les petits oignons et de l'ail, on fait vraiment sortir tous les a_____. On va le vider, on va se servir de la chair pour notre préparation et on va garder la peau pour r_____ le gratin à l'intérieur. » Du gruyère pour les faire g_____, et au four.

« Mont-Blanc antillais »

C'est une g_____ aromatisée avec beaucoup de s_____. À l'intérieur on met une crème a_____ avec du r_____, des arômes, et qu'on accompagne avec une crème ch_____ et du lait de coco.

Activité 3 :

Compréhension sélective / Le gruyère 選択的理解 / グリュイェールチーズ

Séquence « produit du terroir » : Gruyère (17:55 – 21:10)

Visionnez la séquence indiquée et cherchez dans le commentaire les réponses aux questions.

1. Quel est le but du petit prélèvement de lait ?
2. En quoi consiste la différence entre la Maison du Gruyère et les autres fabriques ?
3. À quoi ressemble le goût du fromage de la maison du Gruyère ?
4. Pendant combien de temps se conserve le gruyère ?
5. Quel genre (salaison) de gruyère se vend-il le mieux ?

Activité 4:

Compréhension sélective / Leçon de l'art floral 選択的理解 / フラワーアート

Décoration : Djordje VARDA, designer floral du Ritz (21:10 – 25:15)

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions.

1. Que vise Djordje Varda dans ses cours d'art floral ?
2. Parmi la liste des fleurs, soulignez celles qui sont citées dans le reportage.

pensées – pois de senteur – phlox – géranium – orchidées –
anémone – amarante – amaryllis

3. Quand on fait une composition florale, pourquoi place-t-on une tige de fleur sur une autre à 45 degrés ?
4. Patrice Carmouze réussit-il son bouquet ?

Corrigés 解答

< Élémentaire > 初級

Activité 1

belle façade 豪華な玄関, service impeccable 完璧なサービス, vedettes スター, clientèle riche 富裕層の客, limousine リムジン, porteur ポーター, service dans la chambre ルームサービス, grande salle de bains 大きな浴室, restaurant trois étoiles 三ツ星レストラン, maître d'hôtel 給仕長, grand lit somptueux 豪華なダブルベッド, beaux meubles 豪華な家具, grand escalier 大きな階段, classique クラシック, décoration raffinée 洗練されたインテリア, lustre シャンデリア, etc.

Activité 2

Il y en a quatre.

Activité 3

un chapeau 帽子 – une toque コック帽 – un foulard スカーフ – une cravate ネクタイ – un tour de cou タイ – une veste コックコート – un costume スーツ – une jupe スカート – un tablier エプロン – un pantalon ズボン – des chaussures 靴 – des sandales サンダル

Activité 4

A.

des cerises サクランボ – des fraises イチゴ – des fraises des bois 野イチゴ – des framboises ホイチゴ – des pommes リンゴ – des pêches 桃 – des poires 洋ナシ – de l'hibiscus ハイビスカス – des myrtilles ブルーベリー – de la gelée ジュレ (濾したゆるいジャム) – de la confiture ジャム – des amandes caramélisées カラメリゼしたアーモンド – un fond de pâte sucrée パートシュクレの台 – des galettes ガレット – du chocolat チョコレート – une gousse de vanille ヴァニラビーンズ – de la crème 生クリーム – du sel 塩 – du sucre glace 粉砂糖

B.

(2) Mettre un peu de la crème au centre de l'assiette et en faire une petite pointe. 皿の中央に少量のクリームを絞り、点を作る。

(6) Saupoudrer la pêche de sucre glace. 桃に粉砂糖を振りかける。

(4) Mettre un peu d'amandes, d'hibiscus, de fraises des bois et de framboises autour du fond. アーモンド、ハイビスカス、野イチゴ、ホイチゴを少々を台の周りに散らす。

(1) Prendre un peu de gelée et en faire un petit dessin sur l'assiette. 少量のジュレで皿に模様を描く。

(7) Mettre un peu de chocolat à côté de la pêche. 桃の横にチョコレートを少し添える。

(3) Mettre un fond sur la pointe de crème. クリームの点の上に台を載せる。

(5) Poser la pêche pochée au sirop à la vanille sur le fond. 台の上にヴァニラシロップでポシェ（茹で煮）した桃を載せる。

Activité 5

C'est une véritable institution à Cassis. Nous (irons) faire un tour à la poissonnerie Laurent tenue par la famille Giannettini depuis cinq générations. Nous (verrons) ce qu'est la vraie bouillabaisse.

Puis nous (irons) faire un tour du côté des Antilles, mais à Paris, avec Béatrice, chef à domicile : un reportage haut en couleur.

Et enfin c'est en Suisse qu'on (partira) à Pringy Gruyère, à la maison du gruyère, là où le gruyère n'a pas de trous !

そこはカシの人気スポットです。五世代にわたってジアンネッティニー家が営んできたロラン鮮魚店のレストランを訪ね、本物のピヤベースの作り方をを見せてもらいます。

次はアンティル諸島方面を訪ねるのですが、パリ在住の出張シェフ、ベアトリスのカラフルなルポルターージュです。

最後はスイスのプランジ・グリュイエールに行ってチーズ工場を見学します。そのグリュイエールチーズには穴がないんです！

Activité 6

1. Où se trouve le chef au début de la séquence ? 最初シェフがいる場所は？

- Dans la cuisine. キッチン

2. Comment s'appelle-t-elle ? 最彼女の名前は？

- Béatrice ベアトリス

3. Quel âge a-t-elle ? 彼女は何歳？

- 29 ans 29歳

4. Où arrive-t-elle ? 彼女はどこにやってきますか？

- Chez une cliente. 客の家

5. Combien de temps faut-il pour préparer le repas ? 食事の準備にかかる時間は？

- 3 heures 3時間

6. Combien de plats contient le menu ? メニューは何品ですか

- 4 plats 4品

(Acras de morue タラのかき揚げ風フリッター, Colombo de poulet チキンのコロンボ (カレー), Gratin de christophines クリストフィングラタン, Mont-Blanc antillais アンティル風モンブラン)

7. Que met-elle pour ajouter au repas l'ambiance tropicale ? 食事にトロピカルな雰囲気を演出するために何を用意しましたか

- Une corbeille de fruits フルーツバスケット

8. Combien coûte le menu par personne ? 料金は一人当たり

- 60 euros

Activité 7

Le nombre total des bouteilles stockés	30 000 bouteilles
Le nombre des références	700 références
La température de la cave	15 – 16 degrés
Les prix des vins	De 40 € à 10 000 €

< Intermédiaire > 中級

Activité 1

Les thèmes du programme 番組テーマ	La gastronomie et l'art de vivre. 美食とライフスタイル
Les reportages portent sur... ルポルタージュの種類	<ul style="list-style-type: none"> - Des personnages et des passionnés. その道の著名人やマニア - Des secrets de fabrication. 製造法の秘けつ - Des lieux exceptionnels. 特別な場所

Activité 2

1. À combien de kilomètres de Marseille se trouve la ville de Cassis ? カシの町はマルセイユから何キロ離れているか。
 - À 20 km.
2. Qui a fondé la poissonnerie Laurent ? ロラン鮮魚店の創業者は？
 - Les parents d'Éric. エリックの両親
 - Les grands-parents d'Éric. エリックの祖父母
 - Les arrière-grands-parents d'Éric. エリックの曾祖父母
3. La famille Giannettini est originaire ... ジアンネッティニ一家の出身地は
 - de Sicile. シチリア
 - de Syrie. シリア
 - du Chili. チリ
4. D'où proviennent les poissons utilisés au restaurant d'Éric ? エリックのレストランで使用する魚の仕入れ先
 - De la pêche de son frère dans les calanques. 兄弟が入江で捕った魚
 - De marchés de gros de Marseille. マルセイユの卸市場
 - Des pays étrangers. 外国

5. Quels sont les poissons cités ? 解説に出てきた魚
 - Des girelles. レインボウベラ
 - Des rascasses. フサカサゴ
 - Des galinettes. ヒメジ
6. Pour préparer la bouillabaisse, on laisse bouillir les poissons pour qu'ils soient... ブイヤベースを作る
とき魚を煮立てて
 - bien mélangés. よく混ぜる
 - parfaitement détruits. ばらばらに崩す
 - complètement désagrégés. 完全に分解する
7. La préparation de la bouillabaisse est... ブイヤベースの調理は
 - rapide. 早くできる
 - longue. 時間がかかる
 - simple. シンプルだ
8. Pour la soupe de bouillabaisse, on n'utilise pas... ブイヤベースのスープに使わない魚
 - de poissons précieux. 高級魚
 - de coquilles Saint-Jacques ホタテ貝
 - de petits poissons de roche. 岩場の小魚
9. Avec quoi déguste-t-on la bouillabaisse ? ブイヤベースと一緒に食べるのは
 - Avec de la rouille. ルイユソース (ニンニク風味のマヨネーズ)
 - Avec des croûtons. クルトン (焼いたパン切れ)
 - Avec de la moutarde. マスタード
10. On dit que les croûtons... クルトンは何をすと言いますか
 - boivent le bouillon. ブイヨン飲む
 - se noyent dans le bouillon. ブイヨンで溺れる
 - absorbent le bouillon ブイヨンを吸いこむ

Activité 3

Faire réduire la crème en la remuant sans cesse. かき混ぜ続けながらクリームを煮詰める。

Verser la crème sur des plaques. クリームを浅いバットに移す (流しこむ)。

Étaler la crème avec la maryse. クリームをゴムべらで広げて平らにならす。

Couvrir la crème de film-plastique. クリームをラップで覆う。

Garnir les fonds de tarte de préparation. タルトの皮に混ぜ合わせた材料を詰める。

Mouler la préparation dans un cercle. 混ぜた材料をセルクル型で円形に整える。

Mettre les quartiers de pomme sur la tarte. くし形に切ったリンゴをタルトに乗せる。

etc.

Activité 1

1. Il dirige l'École Ritz Escoffier après avoir travaillé comme chef dans plusieurs restaurants de grande classe tels que Chez le Doyen, le Plaza Athénée, le Fouquet's, etc.
2. Il considère que l'École Ritz Escoffier est un lieu où l'on est les passeurs de traditions et de savoir-faire culinaires.
3. C'est le maître absolu dans toute la cuisine, parce qu'il a créé un répertoire et la formation est faite toujours en s'appuyant sur son répertoire.
4. Depuis 1984.
5. Tous publics, amateurs et professionnels, français et étrangers.

Activité 2

« Acras de morue »

Après avoir fait longuement dessaler la morue, on commence par l'émietter. Une gousse d'ail pour le goût, du persil pour parfumer et une pointe de piment pour relever le tout, et pour finir, de la cive. De la farine, un peu d'eau et un souçon de levure pour la légèreté. Ça y est, la pâte est faite et prête pour la cuisson.

« Je fais des petites bouchées. C'est plus agréable à manger. » Une minute de chaque côté dans une huile bien chaude. Pour un résultat : « Impec ! »

簡訳

塩タラをよく塩抜きしてから細かくほぐす。一片のニンニクで風味を、パセリで香りを付けて全体を引き締めるため唐辛子を少量加え、最後にアサツキを加える。小麦粉と少量の水を混ぜ、からりと揚がるようにごく少量のベーキングパウダーを加える。これでタネは出来上がり、あとは揚げるだけです。「私は食べやすいように小さめの一口大に作ります」高温の油で両面を一分ずつ挙げれば出来上がり。「カンペキ!」

« Gratin de chritophines »

La christophine est un fruit exotique dont le goût est proche de celui de la pomme de terre, mais un peu sucré. « Et en l'occurrence on en fait un gratin. Parce que ça a un goût légèrement sucré mais assez neutre. En le mélangeant, en le faisant revenir avec les petits oignons et de l'ail, on fait vraiment sortir tous les arômes. On va le vider, on va se servir de la chair pour notre préparation et on va garder la peau pour représenter le gratin à l'intérieur. » Du gruyère pour les faire gratiner, et au four.

簡訳

クリストフィンは少し甘いジャガイモに似た味のエキゾチックなフルーツです。「今回はこれでグラタンを作ります。少し甘みがありますが、どちらかというとはっきりしない味だからです。小タマネギやニンニクと混ぜて炒めると香りが引き立ってきます。中身をくりぬいて他の材料と混ぜて具を作り、皮を皿代わりにして中身を詰め、グラタンにします。」グリュイエールチーズを乗せてオーブンに入れ、焦げ目をつけます。

« Mont-Blanc antillais »

C'est une génoise aromatisée avec beaucoup de saveurs. À l'intérieur, on met une crème anglaise avec du rhum, des arômes, et qu'on accompagne avec une crème chantilly et du lait de coco.

簡訳

これはいろいろな風味を付けたスポンジ生地です。中にラム酒と香料入りクリームアングレーズを詰めます。それからホイップクリームとココナッツで飾ります。

Activité 3

1. Pour vérifier la qualité du lait.
2. C'est une fromagerie de démonstration.
3. Au goût de noisette.
4. Pendant un mois.
5. C'est le gruyère mi-salé.

Activité 3

1. Il vise à donner aux gens envie de jouer chez eux avec des ingrédients.
2. pensées – pois de senteur – phlox – géranium – orchidées – anémone – amarante – amaryllis
3. Parce qu'ainsi cela se positionnera plus joliment dans le vase.
4. Oui, il arrive tant bien que mal à composer un bouquet et ce n'est pas mal avec un petit goût champêtre. Avec un peu de pratique, il s'améliorera.

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