

Petites erreurs culinaires - Épisode 3



Compréhension orale

<https://podcast.ausha.co/francais-pour-curieux/61-la-champagne>

Question 1: Qui sont les supposées créatrices de la Tarte Tatin selon la légende ?

- A) Caroline et Stéphanie Tatin
- B) Caroline et Marie Tatin
- C) Caroline et Isabelle Tatin

Question 2: Quelle est la région d'origine du Kouign-Amann ?

- A) Alsace
- B) Bretagne
- C) Provence

Question 3: Quel est le principal ingrédient du Kouign-Amann ?

- A) Beurre
- B) Crème fraîche
- C) Sucre glace

Question 4: Comment est servi le Kouign-Amann ?

- A) Avec de la glace à la vanille
- B) Avec du caramel
- C) Seul

Question 5: Qui est le supposé inventeur du Kouign-Amann ?

- A) Pierre Crozon
- B) Yves-René Scordia
- C) Jean-Paul Douarnenez

Question 6: Quelle est l'appellation d'origine du Roquefort ?

- A) IGP (Indication Géographique Protégée)
- B) AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
- C) AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Question 7: Comment le Roquefort est-il qualifié dans l'*Encyclopédie* écrite par Diderot et d'Alembert ?

- A) Prince des fromages
- B) Roi des fromages
- C) Empereur des fromages

Question 8: Selon la légende, comment le Roquefort aurait-il été découvert ?

- A) Par un moine dans un monastère
- B) Par un berger dans une grotte
- C) Par un fermier dans une ferme

Question 9: Quel est le secret de l'affinage du Roquefort ?

- A) Les caves d'affinage artificielles
- B) Les montagnes de l'Aveyron
- C) Les grottes de la région

Question 10: À quelle époque remontent les premières traces de Roquefort ?

- A) 15e siècle
- B) 11e siècle
- C) 18e siècle

Production écrite

Sujet 1

« Un blog culinaire amateur »

Imaginez que vous décidez de créer un blog culinaire amateur pour partager vos recettes préférées et vos découvertes gastronomiques. Rédigez le premier article de votre blog dans lequel vous présentez votre passion pour la cuisine, votre motivation à créer ce blog, et une recette simple et délicieuse que vous recommandez à vos lecteurs. N'oubliez pas de donner des conseils et des astuces pour réussir cette recette, ainsi que de décrire les saveurs et les sensations qu'elle évoque. (160 mots)

Sujet 2

« Une journée dans la peau d'un chef improvisé »

Imaginez que vous avez été sélectionné pour participer à un concours culinaire amateur où les participants doivent improviser un plat avec les ingrédients mystère qui leur sont donnés sur place. Racontez votre expérience lors de cette journée, depuis le moment où vous découvrez les ingrédients jusqu'à la présentation de votre plat aux juges. Décrivez vos émotions, vos réflexions et les étapes de la création de votre recette improvisée. Terminez en expliquant les raisons pour lesquelles vous avez choisi ces ingrédients et en décrivant le goût et la présentation de votre plat. (160 mots)



Photo: [Deborah Rainford](#)

Recette de la tarte Tatin

Ingrédients

- Recette de la tarte tatin
- 1 pâte brisée
- 50 grammes de beurre
- 100 grammes de sucre
- 1 kilo de pommes

Préparation

1. Préparer le caramel : Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
2. Déposer le caramel sur le fond d'un plat à tarte.
3. Ajouter les pommes coupées en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.
4. Enfourner pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).
5. Servir tiède avec une boule de glace vanille.

D'après https://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-tatin-facile-et-rapide_37301.aspx

Réponses

Compréhension orale

1. Question 1 : A) Caroline et Stéphanie Tatin
2. Question 2 : B) Bretagne
3. Question 3 : A) Beurre
4. Question 4 : C) Seul
5. Question 5 : B) Yves-René Scordia
6. Question 6 : C) AOP (Appellation d'Origine Protégée)
7. Question 7 : B) Roi des fromages
8. Question 8 : B) Par un berger dans une grotte
9. Question 9 : C) Les grottes de la région
10. Question 10 : B) 11e siècle

Transcription

Bonjour à toutes et à tous ! J'espère que vous êtes en pleine forme cette semaine !

Aujourd'hui nous parlerons des petites erreurs culinaires. Légendes ou vérités ?

Comme tu le sais sans doute, les Français adorent la gastronomie : ils apprécient de manger et de parler de nourriture. Cela fait partie de leur quotidien. Ils aiment programmer leurs repas, décider quels vont être les entrées, les plats principaux et les desserts.

Cependant de nombreux aliments ou plats typiques seraient le fruit du hasard et serait nés d'une simple erreur ou d'un oubli. Je vous parlerai aujourd'hui de trois d'entre eux : deux desserts, la Tarte Tatin et le Kouign-amann, et un fromage, le Roquefort. Je vais te raconter la légende qui entoure leur création et tu découvriras si elle est vraie ou fausse.

Alors, prêtes et prêts ?

Voyons tout d'abord le vocabulaire qui peut vous être utile pour mieux comprendre ce que vous allez entendre.

- Un moule : c'est plat allant au four où on fait cuire un gâteau par exemple.
- Un label : c'est une marque délivrée par un organisme, qui garantit la qualité d'un produit destiné à la vente.
- Un berger / une bergère : c'est une personne qui garde des moutons ou des chèvres dans les montagnes ou les prés.
- Un casse-croûte : c'est un repas léger pris rapidement.
- Emblématique : c'est quelque qui représente un pays par exemple.
- S'empresseur : c'est se dépêcher de faire une activité.
- Moisir : c'est s'abîmer sous l'effet de l'humidité.
- Affiner : c'est terminer la maturation.

Entrons maintenant dans le vif du sujet !

Commençons par la Tarte Tatin. Vous la connaissez sans doute, il s'agit de cette célèbre tarte aux pommes retournée. Elle se cuit avec les pommes placées dans le fond du moule alors que la pâte brisée est sur le dessus. À la sortie du four, elle est ensuite retournée afin d'être consommée dans le bons sens.

La légende raconte que ce sont deux sœurs Caroline et Stéphanie Tatin qui en sont les créatrices. Propriétaires d'un restaurant, elles se sont empressées de préparer un repas à un groupe de chasseurs affamés. Elles ont aussi décidé de cuisiner une tarte aux pommes.

Toutefois, dans la précipitation, l'une d'entre-elles a mis les ingrédients dans le plat de cuisson avant de se rendre compte qu'elle avait oublié de les recouvrir de pâte. Pour réparer cette erreur, il a fallu rajouter la pâte et retourner tout cela au moment de la servir.

Cela a été un grand succès !

L'histoire est belle, c'est vrai... mais il faut avouer qu'il s'agit probablement d'une légende destinée à rendre plus intéressante l'histoire de cette tarte. Les sœurs Tatin étaient bien propriétaires d'un restaurant mais elles disposaient de connaissances gastronomiques suffisantes pour éviter ce genre d'erreur.

Rappelez-vous cependant que la recette originale de la tarte tatin prévoit de belles pommes, du caramel et une pâte brisée. Vous pouvez la déguster avec de la crème fraîche ou de la glace à la vanille.

Passons maintenant à un deuxième dessert.

Je vais vous parler d'un célèbre gâteau breton (une région de l'ouest de la France) : le Kouign-Amann. Le magazine américain Food & Wine l'a inséré dans sa liste des quarante meilleures recettes de tous les temps.

Le Kouign-Amann (gâteau au beurre en breton) est une la plus emblématique des spécialités bretonnes. Il a été inventé en 1865 à Douarnenez. Un jour de foule dans la boulangerie des Crozon à Douarnenez, il n'y a plus rien à vendre bien que de nombreux clients soient encore présents. Afin de les satisfaire et de leur vendre un produit qui puisse les satisfaire, le boulanger Yves-René Scordia se lance dans la fabrication d'un gâteau avec ce qui lui reste sous la main : du beurre, du sucre et de la pâte à pain. Le Kouign-amann est né ! Sans recette et sans le savoir, le boulanger a alors inventé un gâteau qui aujourd'hui est devenu un des symboles de la Bretagne.

Cette fois-ci la légende est vraie ! La réputation du Kouign-amann dépassera les frontières régionales et nationales dans les années 1970 avec l'essor du tourisme.

Lequel de ces desserts avez-vous goûté ? Lequel préférez-vous ?

Passons enfin au fromage (même si dans l'ordre du repas, vous devriez manger d'abord le fromage et ensuite le dessert).

Avez-vous déjà goûté le roquefort ? C'est un fromage AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui doit répondre à de nombreuses caractéristiques afin de pouvoir bénéficier de ce label.

Dans l'Encyclopédie écrite par Diderot et d'Alembert au 18ème siècle, le roquefort est qualifié comme « roi des fromages ».

Comme serait-il né ?

La légende veut que le Roquefort soit né d'un pur hasard : un berger qui veillait sur ses brebis sur le rocher dans l'Aveyron (dans le sud de la France) était sur le point de prendre son repas. Ce dernier était fait de tranches de pain et

d'un morceau de fromage frais de brebis. "Et là, il voit passer une jolie bergère qu'il a envie de suivre. Pour cela, il met son casse-croûte dans une grotte en se disant qu'il le récupérerait plus tard. Et puis, de fil en aiguille, il suit cette bergère visiblement assez loin puisqu'il revient quelques jours plus tard. Mais, à son retour, sans grand étonnement, le pain et le fromage ont moisi. Peu importe, il a tellement faim qu'il mange son sandwich. Il goûte alors ce fromage moisi et il le trouve tellement délicieux qu'il le reproduit et qu'il le vend autour de chez lui, avec un certain succès."

C'est une belle histoire romantique, non ?

Dans ce cas aussi, il s'agit probablement d'une légende car les premières traces de roquefort remontent au 11e siècle. Il y avait une tradition à cette époque autour du village de Roquefort qui était de récolter le lait de brebis et d'en faire du fromage." Le secret de ce fromage réside dans les fameuses grottes de la région, des caves d'affinage. Ces dernières ont été formées naturellement dans la montagne et contiennent une atmosphère unique.

Nous arriverons à la fin de l'épisode... Une petite question : connais-tu d'autres légendes culinaires ?

Voilà, c'est tout pour aujourd'hui ! Merci d'avoir écouté cet épisode jusqu'au bout, j'espère que vous avez aimé ce que vous avez entendu. Si c'est le cas, je vous invite à laisser un message sur votre plateforme d'écoute préférée et à partager l'épisode autour de vous !

Rappelez-vous que si vous voulez continuer à améliorer votre français vous pouvez trouver la transcription sur mon site (je vous laisse le lien dans la description).

On se retrouve la semaine prochaine pour parler de la Joconde !