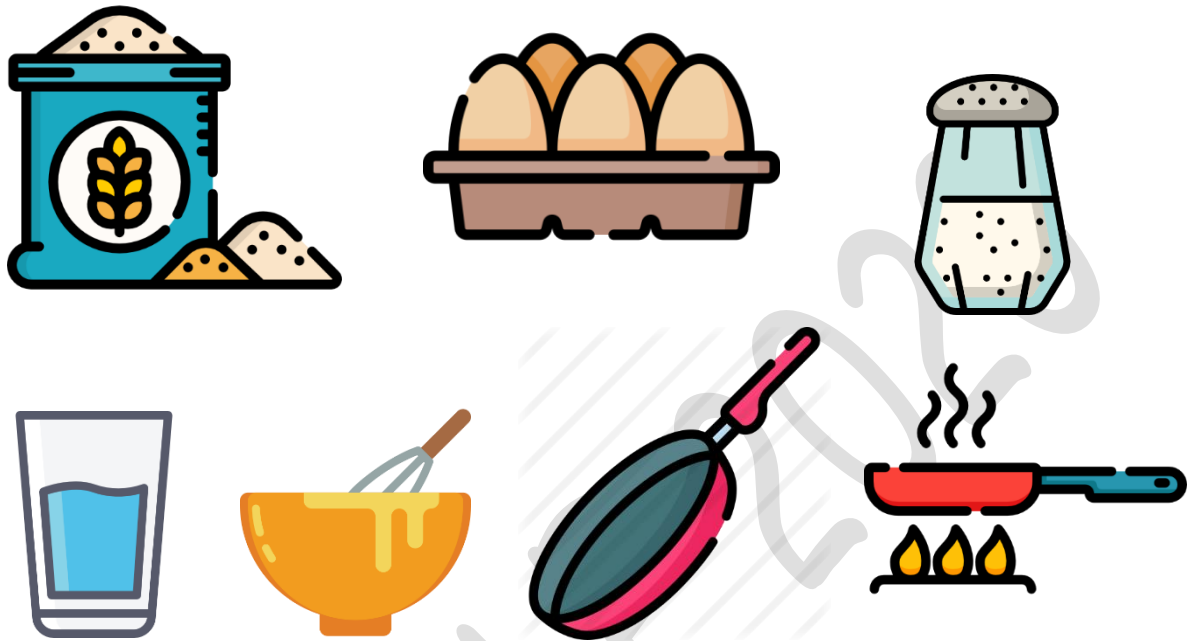


Les crêpes font recette

Mise en route – Jeu d'Activity: mimer la préparation des crêpes à l'aide des images. Montrer les images, mimer les gestes. Le reste du groupe doit commenter ce que vous montrez ainsi que deviner le produit final.



flaticon.com

Regardez le reportage sans le son et cochez les éléments que vous avez vus.

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> un cuisinier | <input type="checkbox"/> un mariage | <input type="checkbox"/> du jambon | <input type="checkbox"/> de la vente à emporter |
| <input type="checkbox"/> des œufs | <input type="checkbox"/> des crêpes | <input type="checkbox"/> du sucre | <input type="checkbox"/> de la pâte à tartiner |
| <input type="checkbox"/> de la confiture | <input type="checkbox"/> une poêle | <input type="checkbox"/> du fromage râpé | <input type="checkbox"/> une fête traditionnelle |
| <input type="checkbox"/> une crêperie | <input type="checkbox"/> une soirée dansante | <input type="checkbox"/> un cours de cuisine | <input type="checkbox"/> du sel |

Regardez le reportage sans le son et choisissez-lui le bon titre. Si vous avez une meilleure idée, ajoutez-la.

Les crêpes – un art difficile

Le marché des crêpes en crise

Le succès des crêpes en France

.....
.....

Regardez le reportage et choisissez le bon résumé. Soulignez les éléments faux. En cas de doute, discutez.

Grande classique de la cuisine bretonne, la crêpe est toujours aussi populaire. Quelle que soit l'occasion, les convives se réunissent autour des tables bien garnies. Dans les villes, elle concurrence déjà les classiques de la restauration rapide. Il paraît qu'avec très peu d'investissement, on peut gagner beaucoup d'argent. Beaucoup de gens suivent des cours de cuisine non seulement pour régaler leurs familles, mais aussi pour devenir crêpiers et ouvrir leurs propres restaurants.

La vedette de la gastronomie bretonne séduit depuis la nuit des temps. Salées ou sucrées, les crêpes font plaisir aux petits et aux grands. Événements conviviaux ou repas vite avalé, les crêpes cartonnent. Malheureusement, le petit nombre des crêpiers ne peut pas répondre aux demandes toujours grandissantes de la clientèle. Des ateliers de cuisine s'organisent un peu partout en France pour former de futurs crêpiers en vue d'une vie de restaurateur facile à gagner.

Appréciées depuis le XIII^e siècle, les crêpes retrouvent leur place sur les tables des événements conviviaux. De plus en plus de crêpiers se reconvertissent dans la formule traiteur pour satisfaire aux demandes. Galettes et crêpes se font également une place parmi les repas fast-food. Bon marché, faciles à cuisiner, elles sont rentables à condition d'en vendre beaucoup. Mais pour en faire plaisir à la famille, il est peut-être utile d'investir dans un cours de cuisine.

Regardez le reportage et mettez ses idées principales dans l'ordre.

1. .../ Dans les grandes villes, elles commencent à se faire une place parmi les classiques du fast-food.
2. .../ C'est un plat que tout le monde apprécie depuis le Moyen-Âge.
3. .../ Beaucoup de gens sont prêts à payer des leçons de cuisine pour faire plaisir à leurs familles.
4. .../ Régaler les convives d'un événement devient une affaire de plus en plus fructueuse dans la région nantaise.
5. .../ Même si elles ne coûtent pas cher à préparer, il faut en faire beaucoup pour être rentable.
6. .../ Facile à cuisiner, ce n'est plus seulement une spécialité régionale.

QCM interactif avec les étapes de la préparation des crêpes

<https://view.genial.ly/5f27c1115270ea0d99cd283d/learning-experience-challenges-genially-sans-titre>

Regardez le reportage et reliez les données chiffrées aux éléments y relatifs.

15 ans	•	•	le prix du cours de cuisine
40	•	•	le prix du menu
10 euros	•	•	la durée du cours d'initiation
4000	•	•	le prix de la crêpe super-complète
3 euros	•	•	l'expérience de crêpier de Yann
8 euros 50	•	•	le nombre de crêperies en France
50 euros	•	•	le nombre des crêpiers dans la région
3 heures	•	•	le prix d'une crêpe au Nutella

Reliez les éléments qui vont ensemble, puis mettez-les dans l'ordre pour découvrir les étapes de la préparation des crêpes.

- | | | | |
|-------------------------|---|---|--------------------------------|
| verser un peu de pâte | • | • | pendant 2 minutes |
| ajouter progressivement | • | • | la farine, les œufs et le sel |
| laisser cuire | • | • | la crêpe |
| mélanger | • | • | l'eau |
| retourner | • | • | dans la poêle |
| mettre une poêle | • | • | avec un fouet |
| battre le tout | • | • | la pâte pendant une demi-heure |
| laisser reposer | • | • | sur le feu |

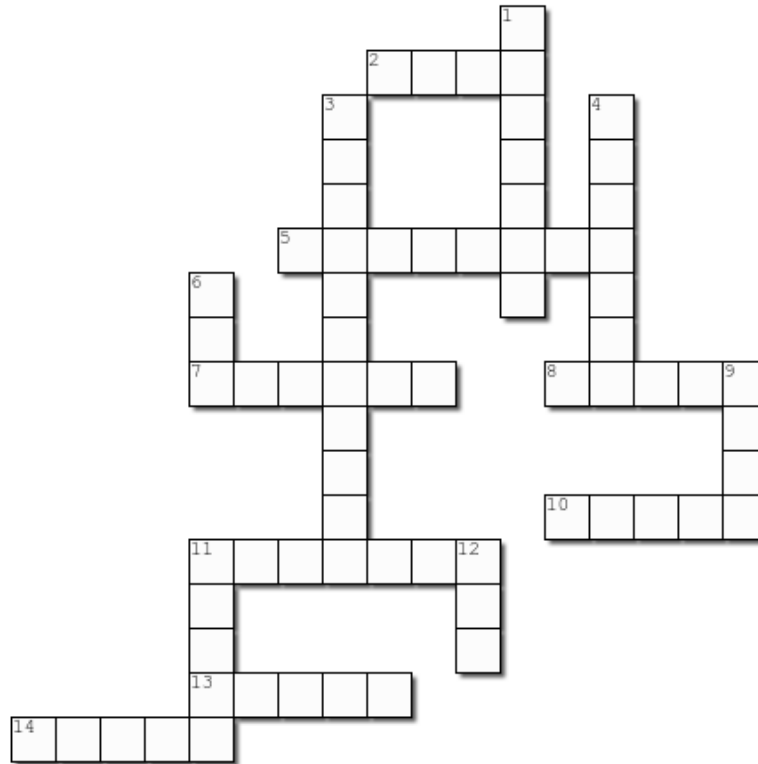
.....

Regardez le reportage et dites si les affirmations suivantes sont vraies, fausses ou non données. Corrigez les affirmations fausses.

		vrai	faux	?
1.	Yann est devenu traiteur parce que son restaurant ne marchait pas.			
2.	Dans la région nantaise, le marché des crêpes est en crise.			
3.	Les crêpes viennent de Bretagne.			
4.	Elles sont difficiles à préparer.			
5.	La majorité des crêpes est consommée sur place.			
6.	Les crêpes font déjà partie du marché fast-food.			
7.	La préparation et le service s'adaptent aux habitudes de consommation.			
8.	Grâce aux matières premières bon marché, c'est une mine d'or.			
9.	Pour faire plaisir à leurs familles beaucoup se payent un cours de cuisine.			

Vocabulaire des crêpes

Complétez les cases ci-dessous avec les équivalents des définitions.



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Horizontal

2. préparation culinaire à base de blé
5. commerce à crêpes
7. blé moulu
8. ce qu'on mange à différents moments de la journée
10. doux
11. gastronomie
13. récipient qui sert à préparer des crêpes
14. couvre-chef de cuisinier

Vertical

1. ce qu'on mange à la fin du repas
3. composants des plats
4. crêpe salée
6. ce dont on remercie la poule
9. qui a le goût du sel
11. plat d'origine bretonne
12. liquide indispensable pour la vie

Regardez le reportage et complétez le texte avec les éléments manquants ci-dessous.

assiette – chocolat – crêpes – cuisines – desserts - fast-food – galettes - jambon-fromage – pâte – poêle – régaler – repas – restaurant – salée - sucrées

Derrière la piste de danse, des centaines de servies à la chaîne.

- Voici deux pour les enfants! Vous avez les tickets en échange?

Yann Le Quilliec est crêpier depuis 15 ans. Après avoir tenu un dans le centre ville de Nantes, il s'est tourné vers le format traiteur, et ça marche.

- D'avril à octobre, tous les weekends sont bien complets.

Lendemain de mariage, départs à la retraite, d'entreprise, un marché fructueux qui attire les artisans crêpiers de la région nantaise.

- J'ai commencé il y a 15 ans, on était trois. Aujourd'hui, on doit être à peu près 40 à le faire, donc c'est quelque chose qui plaît.

Deux complètes et deux crêpes pour 10 euros par personne, pour cette présidente de club sportif c'est l'assurance de faire plaisir à tous ses convives.

- Tout le monde aime les galettes et les crêpes et vous voyez, ils sont en train de passer table par table et il n'en reste pas du tout à la fin de la soirée.

La star des bretonnes régale les adultes et les enfants depuis le XIII^e siècle.

- Il n'y a pas de secrets dans la à crêpes, il suffit tout simplement de mettre de bonnes choses pour faire de bonnes crêpes.

Simple à cuisiner, ou sucrée, elle a désormais largement dépassé les frontières armoricaines, on compterait aujourd'hui 4000 crêperies en France, de la galette gastronomique à la crêpe à emporter. Ici à Paris, oubliez la traditionnelle. Cette machine, inventée par le restaurant, déverse avec rapidité de fines couches de pâte rectangulaire.

- On plie la crêpe en format de sandwich et on peut la manger en marchant, on peut la manger assis sur un banc ou bien on la ramène au bureau ou chez soi, on la déplie de chaque côté et ça s'ouvre comme une

La majorité des commandes est livrée ou emportée par une clientèle pressée, la crêpe pourrait ainsi concurrencer les classiques du

- On va à la pizza, après, des fois on va au burger, des fois on va au kebab et des fois on va à la crêpe.

Les matières premières, peu coûteuses, représentent en moyenne 20 % du prix du vente, mais avec des prix allant de 3 euros pour la crêpe au à 8 euros 50 la super-complète, il faut en vendre beaucoup pour être rentable.

- On vend une crêpe au Nutella 3 euros. Si vous avez 3 mille euros de loyer, ça veut dire que dans le mois, vous devez vendre mille crêpes au Nutella. Et vous n'avez pas payé les fournisseurs, vous n'avez pas payé vos collaborateurs, vous n'avez pas payé vos impôts.

La crêpe reste l'un des que les Français aiment préparer, alors certains enfilent leurs toques le temps d'un cours de cuisine.

- On sait que la pâte est prête quand elle fait un ruban.
- Ça paraît facile, mais en fait, ça ne l'est pas du tout. Il faut vraiment avoir le coup de main.
- Je fais comme je peux, mais ce n'est pas gagné.

Et pour moins d'un euro 50, il y a la pâte à galette en quantité.

- C'est très bon marché, donc avec 2 œufs, 500 grammes de farine, un peu d'eau et un petit peu de sel, vous partez facilement pour faire 15 galettes.

50 euros pour ces 3 heures d'initiation, la clé du succès pour toute la famille.

