

## Cuisine: la généreuse recette du Kouign-amann de Douarnenez

**Découvrez le vocabulaire du reportage à l'aide de ces devinettes et faites des suppositions sur son sujet.**

Je suis une région du Nord-Ouest de la France. ....

Je suis synonyme de venir au monde. ....

Je suis quelqu'un qui crée quelque chose de nouveau. ....

Je suis un professionnel du pain. ....

Je suis ce qu'on mange au dessert. ....

Je suis la base des gâteaux. ....

J'adoucis les plats. ....

Je suis un produit laitier qu'on met sur le pain. ....

Je suis ce qui est indispensable pour réaliser une recette. ....

Je suis une boisson alcoolisée à base de pommes. ....

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

- |   |                                      |  |   |
|---|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> une boutique   | <input type="checkbox"/> des fours   | <input type="checkbox"/> des œufs        | <input type="checkbox"/> de la pâte               |
| <input type="checkbox"/> du beurre      | <input type="checkbox"/> un marché   | <input type="checkbox"/> une boulangerie | <input type="checkbox"/> une liste de spécialités |
| <input type="checkbox"/> une vendeuse   | <input type="checkbox"/> des clients | <input type="checkbox"/> des gâteaux     | <input type="checkbox"/> des pains                |
| <input type="checkbox"/> des croissants | <input type="checkbox"/> des prix    | <input type="checkbox"/> de l'emballage  | <input type="checkbox"/> des boissons             |

**Regardez le reportage et cochez les éléments que vous avez entendus.**

- |                                       |                                    |                                     |                                   |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> boulanger    | <input type="checkbox"/> pâte      | <input type="checkbox"/> mélange    | <input type="checkbox"/> gras     |
| <input type="checkbox"/> dessert      | <input type="checkbox"/> composant | <input type="checkbox"/> ingrédient | <input type="checkbox"/> beurre   |
| <input type="checkbox"/> œuf          | <input type="checkbox"/> sucre     | <input type="checkbox"/> gâteau     | <input type="checkbox"/> tarte    |
| <input type="checkbox"/> croustillant | <input type="checkbox"/> doré      | <input type="checkbox"/> goûter     | <input type="checkbox"/> déguster |

**Regardez le reportage et choisissez les bonnes réponses.**

Le kouign-amann est né

- en Bourgogne                       en Bretagne                       en Normandie.

Son inventeur était

un pâtissier

un boulanger

un chef cuisinier.

Sa préparation est

simple

compliquée

longue.

Il est consommé

uniquement dans la région

partout en France

dans le monde entier.

On l'accompagne avec

du cidre

de la bière

du vin.

### Fiche d'identité

| Fiche d'identité       |       |
|------------------------|-------|
| Nom:                   | ..... |
| Lieu de naissance:     | ..... |
| Année de naissance:    | ..... |
| Fonction:              | ..... |
| Ingrédients:           | ..... |
|                        | ..... |
|                        | ..... |
|                        | ..... |
| Temps de cuisson:      | ..... |
| Boissons conseillées : | ..... |
|                        | ..... |

**Regardez le reportage et donnez-lui un titre. Si vous avez une meilleure idée, n'hésitez pas à la proposer à votre groupe. Discutez.**

Une recette facile à réaliser

Un dessert léger pour tous les goûts

Un gâteau vegan régional

.....

**Regardez le reportage et choisissez le bon résumé. Trouvez les éléments faux et justifiez vos réponses.**

Ce dessert inventé dans le Nord-Ouest de la France n'est pas né aujourd'hui. C'est la fierté d'une boulangerie qui a le monopole de le produire. Très sucré et très gras, les consommateurs l'adorent aux quatre coins de la planète. Il est conseillé de le déguster avec les boissons de la région.

Le kouign-amann est une spécialité régionale de Bretagne qui a vu le jour grâce à un hasard. Le boulanger qui l'a inventé a dû préparer d'urgence un gâteau avec les ingrédients qui lui restaient. Depuis, il est devenu célèbre sur toute la planète et y est vendu dans les boulangeries bretonnes.

Le kouign-amann est né en Bretagne, il y a plus de 150 ans. Son invention est due au manque momentané d'ingrédients d'un boulanger. Voilà pourquoi il ne nécessite que quelques ingrédients de base. Sa popularité dépasse bien les frontières, on le consomme partout dans le monde.

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

.../ Une réputation mondiale

.../ L'histoire de son invention

.../ Sa préparation

.../ L'origine du kouign-amann

.../ Comment le déguster ?

**Regardez le reportage et dites si les affirmations suivantes sont vraies, fausses ou non données. Justifiez vos réponses et corrigez les éléments faux.**

|    |   | vrai | faux | ? |
|----|---|------|------|---|
| 1. | La recette du kouign-amann date du XIX <sup>e</sup> siècle.<br>.....                  |      |      |   |
| 2. | Elle est le résultat du manque d'attention de son créateur.<br>.....                  |      |      |   |
| 3. | La préparation de ce gâteau nécessite beaucoup de patience.<br>.....                  |      |      |   |
| 4. | La boulangerie qui l'a inventé est mondialement connue.<br>.....                      |      |      |   |
| 5. | Elle s'implante un peu partout dans le monde pour en faciliter la livraison.<br>..... |      |      |   |
| 6. | Traditionnellement, on le déguste avec du cidre, de la bière ou du vin.<br>.....      |      |      |   |
| 7. | Il se mange surtout à des occasions spéciales.<br>.....                               |      |      |   |

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

*badigeonne – boulanger – confectionne – croustillant – déposer – doré – fournil – inventeur – mélange – patronne – pliage – puristes – raffolent – recouvrir – savourer - se déguste - taper*

Plusieurs villes de Bretagne en revendiquent la paternité, mais pour les ..... , il n’y a pas de doute: c’est bien ici, à quelques mètres du port de Douarnenez que serait né le Kouign-amann. Dans la ville, une plaque en témoigne: il vit donc le jour en 1860 dans cette bâtisse un peu par hasard. Son ..... , un boulanger débordé.

- Un jour de forte affluence, sa ..... est venue le voir au ..... . Il lui manquait des gâteaux, donc, il lui restait du pâte à pain, du beurre et du sucre. Il a fait un ..... des trois, ce qui a donné le kouign-amann de Douarnenez.

Lui, Yann Horrelou, cela fait 22 ans que chaque jour il ..... le fameux dessert, en deux temps, trois mouvements ... Deux minutes chrono, montre en main. Pour les novices, les ingrédients, les voici pour six personnes.

- 400 grammes de pâte à pain, 200 à 300 grammes de beurre, 200 à 300 grammes de sucre.

Le beurre demi-sel, il faut le ..... vigoureusement avant de le ..... sur la pâte et de le ..... très généreusement de sucre.

- C’est un peu riche, mais pas tant que ça non plus.

Tout le secret est dans le ..... . Dernière étape: on ..... le gâteau de lait au pinceau, et au four, 40 minutes.

La boulangerie Plomarc’h, celle de notre ..... , est la plus réputée. Des centaines de kouign-amann y sont réalisés quotidiennement.

- Moi, j’aime bien quand il est ..... , quand il est bien ..... sur le dessus et que, quand il sort du four, il nage dans le beurre.
- Le meilleur du monde, voilà ! ... Il n’y a pas de photo.

D’ailleurs, il ..... maintenant un peu partout sur la planète, car il peut se conserver une quinzaine de jours. Fiona Luca est en charge des expéditions.

- Ça part un petit peu partout. On l’a expédié aux États-Unis, en Amérique du Sud, en Afrique. Les Américains adorent le kouign-amann. Ils en ..... .

Pour le ..... , on peut l’accompagner de façon classique d’un verre de cidre mais selon certains Bretons, il paraît qu’il est encore meilleur avec une gorgée de bière à condition bien sûr qu’elle soit locale comme celle-ci, fabriquée à la Pointe du Raz.

**Reliez les éléments qui vont ensemble selon le contexte.**

|                |                                |
|----------------|--------------------------------|
| bâtisse        | atelier de boulangerie         |
| débordé        | énergiquement                  |
| fournil        | peindre, recouvrir             |
| vigoureusement | adorer, être fou de            |
| novice         | bâtiment de grandes dimensions |
| badigeonner    | déguster                       |

croustillant  
raffoler  
savourer

surchargé  
croquant  
débutant

Regardez le reportage et répondez aux questions suivantes.

1. Où et quand est né le kouign-amann ?  
.....
2. À quoi doit-on son invention ?  
.....
3. Quels sont ses ingrédients ?  
.....
4. Quelles sont ses caractéristiques ?  
.....
5. Pourquoi peut-on l'expédier même à l'étranger ?  
.....
6. Que boit-on pour l'accompagner ?  
.....

Reconstruisez les phrases suivantes.

PRÉPARATION D'UNE NAISSANCE  
REPORTAGE LA LE ET BRETAGNE  
DE PRÉSENTE LA SPÉCIALITÉ

d'urgence naissance d'ingrédients  
au doit beaucoup Elle de gâteau  
créer besoin un sa sans

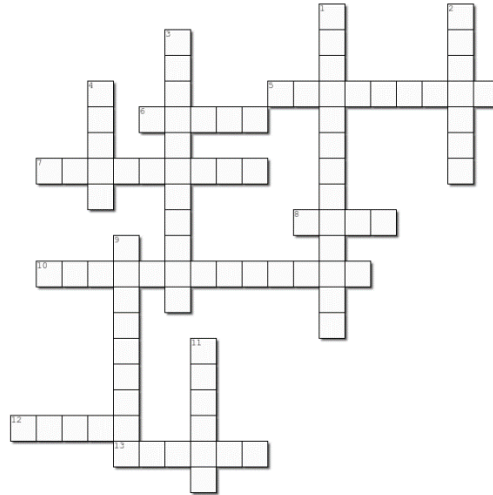
se Comme coins  
du être elle quatre  
elle pendant expédiée  
peut aux conserve  
monde longtemps

préférence région de  
cidre Elle de bière  
de s'accompagne ou la de

## Mots croisés

### Vocabulaire du reportage

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



#### Horizontal

- 5. arrivée massive
- 6. hésitation
- 7. sans vouloir
- 8. de couleur d'or
- 10. abondamment
- 12. boisson alcoolisée à base de houblon et de malt
- 13. célèbre

#### Vertical

- 1. façonner, réaliser
- 2. outil de peinture
- 3. garder la fraîcheur
- 4. boisson alcoolisée à base de pommes
- 9. attester, certifier
- 11. bien connu

Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

## Puzzles

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| o | u | a | r | q | u | e | l | q | u | e | s | o | u | i | g | d | e | D | n | e | n | e | C | ' | e | s | z | q | u |
| d | u | p | l | e | k | r | e | s | m | è | t | o | r | t | n | é | n | - | a | m | e | s | e |   |   |   |   |   |   |
| t | à | a | n | n | . | r | a | i | t |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| q | u | i | b | o | u | l | d | e | s | g | â | t | e | a | n | g | e | a | i | t | p | a | r | a | u | x | . |  |  |
| u | n | e | n | t | é | i | n | v | I | l | a | a | n | q | u | i | l | m | é | t | é | r | à |   |   |   |   |  |  |

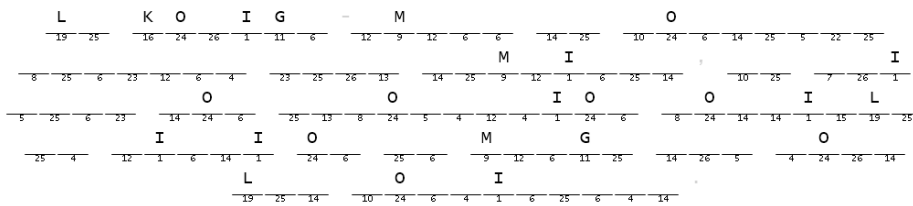
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| d | e | l | e | n | o | t | r | è | t | e | à | u | b | e | i | l | n | e | t | a | p | â |  |  |  |  |  |  |
| p | a | i | O | n | p | e | u | t | a | u | t | a | i | r | e | u | r | e | . | n | , | d |  |  |  |  |  |  |
| u | c | r | e | u | s | f | d | u | s | q | u | e | t | e | , | s | v | i | l | e | f |   |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Énigme

|   |   |   |   |   |   |    |   |   |   |    |    |   |   |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|----|----|---|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| A | B | C | D | E | F | G  | H | I | J | K  | L  | M | N | O  | P | Q | R | S | T | U | V | W | X | Y | Z |  |
|   |   |   |   |   |   | 11 |   | 1 |   | 16 | 19 | 9 |   | 24 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |



## Labyrinthe

|                        |                 |                |                 |                     |                    |
|------------------------|-----------------|----------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| <b>Le kouign-amann</b> | Celui-ci a dû   | débordé.       | d'ingrédients   | un manque           | grâce à            |
| préparer               | est né          | d'un boulanger | momentané       | plus de             | Il a vu le jour    |
| et nage                | d'urgence       | en Bretagne    | il y a          | <b>Bon appétit!</b> | 150 ans.           |
| bien doré              | dans le beurre. | un gâteau      | de la région.   | lui restait.        | C'est très sucré   |
| Il se déguste          | croustillant,   | ou de la bière | avec ce qui     | de la planète.      | et très gras aussi |
| surtout                | avec du cidre   | quand il est   | Il est apprécié | mais il se vend     | aux quatre coins   |

## Projet de classe – productions écrite et orale

Présentez une spécialité culinaire de votre région ou pays dans une présentation illustrée de 10 diapos/10 minutes. Partagez vos productions sur un pad de la classe.

Parlez

- de son origine,
- de ses ingrédients,
- de sa préparation,
- des raisons de sa popularité,
- des particularités de sa dégustation.

Votre brouillon:

.....

.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

CréatiFLE 2023