

Gastronomie: à la découverte de l'histoire du croque-monsieur

Découvrez les mots clés du reportage à l'aide des devinettes ci-dessous.

Je suis un plat à base de deux tranches de pain.

Je suis une personne qui aime manger.

Je suis le contraire de froid.

Je suis ce que l'on sent dans la bouche.

Je suis un produit laitier solide.

Je suis un type de charcuterie.

Je suis l'art culinaire.

Je suis le contraire de compliqué.

Je suis ce qu'il faut pour composer un plat.

Je suis la description de la préparation d'un plat.

Je suis une histoire pas forcément vraie.

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

- | | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> des sandwiches | <input type="checkbox"/> une brasserie | <input type="checkbox"/> un serveur | <input type="checkbox"/> un menu |
| <input type="checkbox"/> des clients | <input type="checkbox"/> des frites | <input type="checkbox"/> des légumes | <input type="checkbox"/> une cuisine |
| <input type="checkbox"/> des épices | <input type="checkbox"/> du jambon | <input type="checkbox"/> du fromage | <input type="checkbox"/> de la sauce |
| <input type="checkbox"/> de la salade | <input type="checkbox"/> des saucisses | <input type="checkbox"/> de la viande | <input type="checkbox"/> un restaurant |

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

- | | | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> spécialité | <input type="checkbox"/> goût | <input type="checkbox"/> plat | <input type="checkbox"/> valeur |
| <input type="checkbox"/> gastronomie | <input type="checkbox"/> cuisine | <input type="checkbox"/> compliqué | <input type="checkbox"/> ingrédients |
| <input type="checkbox"/> qualité | <input type="checkbox"/> version | <input type="checkbox"/> tranche | <input type="checkbox"/> célèbre |
| <input type="checkbox"/> réputation | <input type="checkbox"/> recette | <input type="checkbox"/> variant | <input type="checkbox"/> végétarien |

Regardez le reportage et donnez-lui un bon titre. Si vous avez une meilleure idée, n'hésitez pas à la proposer à votre groupe. Discutez. Affichez les idées au tableau et votez pour la meilleure.

Le croque-monsieur, un sandwich qui ne change pas

L'histoire d'un sandwich légendaire

Le croque-monsieur, la star des brasseries

.....

Trouvez l'intrus et justifiez votre choix. Discutez.

- | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> moelleux | <input type="checkbox"/> croustillant | <input type="checkbox"/> copieux | <input type="checkbox"/> simple |
| <input type="checkbox"/> brasserie | <input type="checkbox"/> cuisine | <input type="checkbox"/> café | <input type="checkbox"/> restaurant |
| <input type="checkbox"/> soupe | <input type="checkbox"/> jambon | <input type="checkbox"/> fromage | <input type="checkbox"/> pain |
| <input type="checkbox"/> sauce | <input type="checkbox"/> frites | <input type="checkbox"/> chef | <input type="checkbox"/> salade |

Regardez le reportage et choisissez le bon résumé. Soulignez les éléments faux.

Depuis plus d'un siècle, le croque-monsieur est l'une des valeurs sûres des brasseries. C'est un plat incontournable de la gastronomie, si bien que selon un récent sondage, il est le plat préféré des Français et aussi des touristes. Grâce à ce succès, le nombre des restaurants qui le proposent sur leurs cartes augmente.

Le croque-monsieur est un plat typiquement français que les touristes ne manquent pas de goûter. Il est tellement populaire que des restaurants s'y spécialisent. Il se trouve également sur la carte des grands palaces parisiens. Son succès est dû aux ingrédients simples mais de bonne qualité ce qui maintient sa popularité.

Un des plats emblématiques de la gastronomie française, vieux de plus de cent ans, vieillit. Son charme disparaît avec l'apparition d'une palette fastfood aux mille couleurs. Les derniers restaurants partisans de ce plat emblématique de l'art culinaire français essaient désespérément de le sauver de tomber dans l'oubli.

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

1. .../ C'est un plat qui doit son succès aux ingrédients simples mais de qualité.
2. .../ Il s'invite également dans les restaurants des plus grands palaces.
3. .../ Le croque-monsieur est l'une des valeurs sûres de la gastronomie française.
4. .../ L'origine de son nom n'est pas évident pour tous.
5. .../ Pour les touristes aussi, c'est un plat incontournable.
6. .../ Il se conjugue à toutes les sauces, loin de la recette originale.

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

		vrai	faux	?
1.	Le croque -monsieur est un grand classique de la gastronomie française.			
2.	Ses ingrédients sont simples, mais il est difficile à préparer.			
3.	On ne le trouve que dans les brasseries traditionnelles.			
4.	Son grand avantage, c'est qu'on peut le conjuguer à l'infini.			
5.	Ses versions de luxe peuvent coûter jusqu'à 50 euros.			
6.	L'origine de son nom reste un mystère.			
7.	Après plus de 100 d'existence, le croque-monsieur cartonne toujours.			
8.	Le croque-monsieur fait partie du patrimoine culinaire de la France.			

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

gastronomie – gourmands – goût- ingrédients – légende – plat – produits – recette – réputation – restaurant – sandwich – sauces – valeurs - version

Doré, croustillant, moelleux, le croque-monsieur c'est l'une des sûres des brasseries. Copieux et bon marché, chacune de ses bouchées ravit les

- C'est un peu le plat qui a un petit de revenez-y, on a toujours envie de le voir, c'est toujours une valeur sûre, en tout cas.
- Moi, ce que j'adore, c'est le côté fromage fondu, avec le pain, le jambon, c'est un peu le plat de notre enfance, en fait.

Pour les touristes, c'est un incontournable de la française.

- Le croque-monsieur, c'est un typiquement français. Je suis arrivée hier, il fallait que je l'essaie.

En apparence, le croque-monsieur ce n'est pas compliqué. Du pain, du jambon, du fromage, pour le chef, c'est justement ces simples mais de qualité qui font son succès.

- On fera avec un jambon sans nitrite, d'Auvergne, d'un Comté avec une fruitière dans le Jura en direct, avec un pain qui est fait à Paris...

Le tout nappé d'une généreuse béchamel.

- Béchamel avec du Comté, voilà, l'idée c'est vraiment ..., c'est de mettre des de qualité ...

Une assiette vendue ici 10 euros, frites et salade comprises. Le croque s'invite aujourd'hui dans les plus grands palaces parisiens. Ici, au Georges V, il est proposé dans une très haut de gamme.

- On a décidé en fait de remplacer la béchamel par un coulis de truffes, c'est notre or noir un peu. Bizarrement, en fait, le croque-monsieur, c'est un de nos hits, c'est ce qu'on vend le plus, c'est un , mais c'est un sandwich qui nous rappelle toute notre enfance, quoi. Ça déborde un peu, il le faut, hein?

Du jambon, beaucoup de truffes, mais ici pas non plus de monsieur à croquer entre ces tranches de pain. Le nom du plat viendrait de la réputation de son créateur, une retracée par cet historien.

- Nous sommes en 1910, au Café le Bel Âge, boulevard des Capucines, boulevard très chic, le patron du Bel Âge est à court de baguettes, c'est un cafétier qui voulait un petit peu bouffer la concurrence et donc il avait une de cannibal. Donc quand on lui a demandé ce qu'il y avait à l'intérieur de ce nouveau plat, eh bien, évidemment il a dit „de l'homme, du monsieur”, donc le croque-monsieur.

Un siècle plus tard des restaurants lui sont entièrement dédiés, bien loin de la originale.

- Ce qui est intéressant avec le croque-monsieur, c'est qu'on peut le faire évoluer à toutes les Là, vous avez de la sauce gravelax, avec du saumon mariné, et pour le croque végétarien, du hummus aux petits pois verts.

À plus de 100 ans, le croque est un monsieur qui séduit encore, ce samedi midi, ce spécialisé affiché salle comble.

Reliez les éléments suivants à leurs équivalents d'après le texte.

croustillant-e	•	•	fondant-e
moelleux-se	•	•	qui donne envie de recommencer
copieux-se	•	•	couvert-e
un goût de revenez-y	•	•	croquant-e
incontournable	•	•	abondant-e
nappé-e	•	•	dépasser, sortir, surabonder
généreux-se	•	•	être en manque de
déborder	•	•	consistant-e
être à court de	•	•	immanquable

Regardez le reportage et répondez aux questions suivantes.

1. Pourquoi le croque-monsieur est-il un plat nostalgique pour beaucoup de Français?
.....
2. Quels sont ses principaux ingrédients traditionnels? /donnez 3 éléments/
.....
3. Qu'est-ce qui fait son succès aujourd'hui?
.....
4. À part les brasseries, où fait-il apparition?
.....

5. Quel est son grand avantage?

.....

6. Quelle est l'origine de son nom?

.....

Reconstruisez les phrases suivantes.

LE EST LA DE PLAT UN
CROQUE-MONSIEUR FRANÇAISE
GASTRONOMIE INCONTOURNABLE

.....

mais aux dû simples
de succès Son est
ingrédients qualité

.....

compliqué qui sandwich
à un mais préparer
pas chaud C'est les
gourmands ravit très

.....

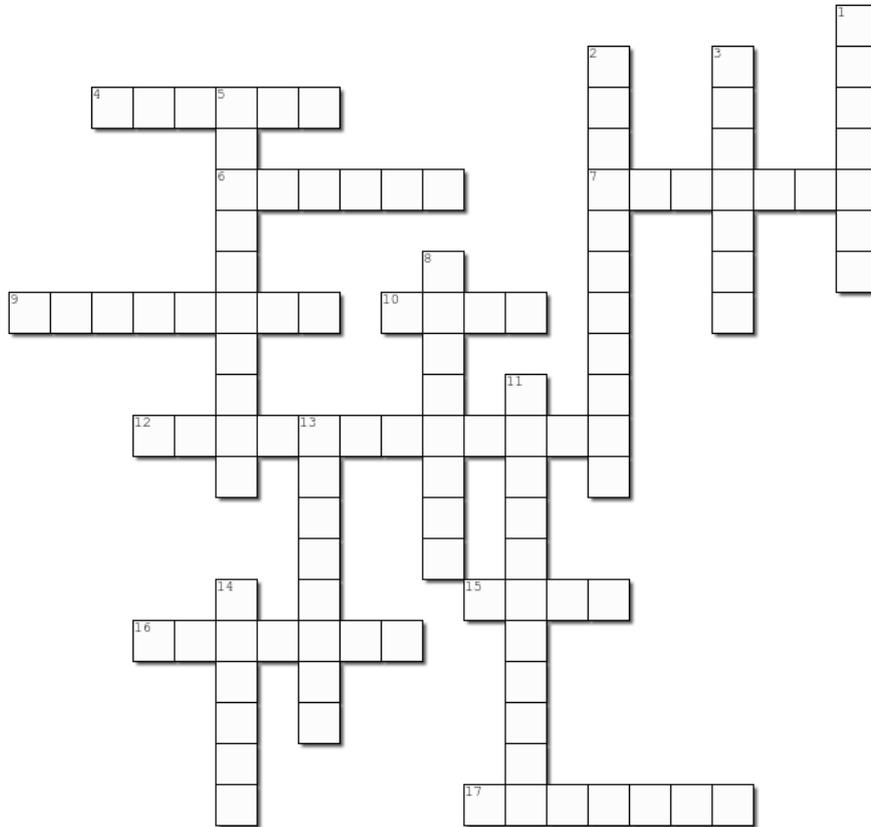
loin qui sur recettes
figure Il des l'originale
plus les cartes de même
des sont palaces grands

.....

mots croisés

Vocabulaire du reportage

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



Horizontal

- 4. chef
- 6. hôtel de luxe
- 7. description de la préparation d'un plat
- 9. amateur de la gastronomie
- 10. ce que l'on sent dans la bouche
- 12. croquant
- 15. couleur d'un métal précieux
- 16. niveau de catégorie
- 17. variant

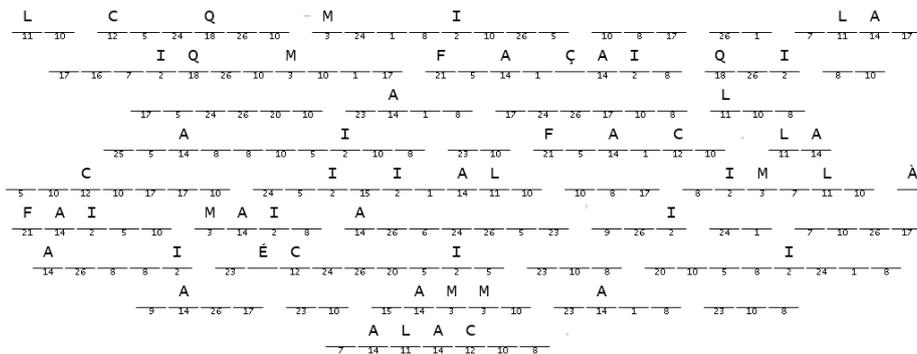
Vertical

- 1. (plat) consistant
- 2. composants
- 3. mythe
- 5. notoriété
- 8. fondant
- 11. art culinaire
- 13. plat à base de tranches de pain
- 14. prix estimé

Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

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
14		12			21			2			11	3				18									



Puzzle

n . r o q a i r d u n c u s a i n e u
 r f u f i l m b o m o n v o u p , d
 s i e a g e f a u P o u r o m t d u e - u r ,
 j a e t

l e q u e P o u l a t n s i e F r a n c o u
 d ' e n f p d e s a n c c r o e . t u
 r b n p s , - m o ç a i e a u e u r

q u ' n v a r a s t i g t s n t i l e
 e u t i l à o m m p l a u n a i r a p c ' e
 e o e c c e t f v o q u l a r i t é
 o n p e u t s i m p . o p u

