

Choukette : A Traditional French Patisserie in Melbourne

Testez votre compréhension

[04 min 22 sec] Part 1

Easier

➤ Question 1:

Nans est originaire de:

- Bordeaux
- Poitiers
- Toulouse

➤ Question 2 :

- a. Quand est-ce que Nans est arrivé en Australie?
- b. Depuis combien de temps est-ce que Choukette existe ?

➤ Question 3 :

Combien de personnes travaillent à Choukette ?

➤ Question 4 :

Quelles sont les deux spécialités de Choukette ?

Harder

➤ Question 5 :

A quoi correspond la définition suivante?

« Mouvement qui assure à de jeunes gens (à partir de l'âge de 15 ans et aussi post bac) une formation à des métiers traditionnels, basée sur l'apprentissage, la vie en communauté et le voyage appelé Tour de France. » (adapté de Wikipédia)

➤ Question 6 :

Quand Nans est arrivé en Australie, quelle désillusion a-t-il eue ?



➤ Question 7 :

Quelle récente initiative de Choukette est très appréciée par les clients ?

➤ Question 8 :

Quel prix a remporté Choukette il y a quelques années ?

[08 min 56 sec] Part 2

Easier

➤ Question 9 :

Pourquoi Nans a-t-il décidé de produire des chouquettes?

➤ Question 10 :

Ecoutez et complétez le texte :

« Depuis que je t'ai _____, ça fait pas très longtemps, mais ça fait déjà _____ que je viens en chercher. Et, je _____ les Australiens autour de moi aussi, c'est juste un plaisir. Beaucoup de souvenirs. [...] Quand j'étais petite, on avait une boulangerie dans _____ qui faisait des chouquettes, c'était le vendredi. Donc le _____, c'était vraiment _____, j'allais toujours chercher mon sac. On les vend souvent _____ d'ailleurs. »

➤ Question 11 :

Pourquoi est-ce que Nans a appelé sa boutique « Choukette », pas « Chouquette » ?

Harder

➤ Question 12 :

Quelle est la différence entre une pâtisserie et une viennoiserie ?

Complétez le tableau :

	Une pâtisserie	Une viennoiserie
Définition / Comparaison		
Exemples		

➤ Question 13 :

Qu'est-ce qui fait la caractéristique d'une chouquette ? (texture + goût)

➤ Question 14 :

Classez par ordre de proportion ces ingrédients de la pâte à choux : *farine*
- *beurre*- *eau* - *sel*.

➤ Question 15 :

Complétez les informations suivantes : (refer to parts 2 and 3)

	Les chouquettes	La bûche de Noël
Composants		
Parfums		
Temps de conservation		

[14 min 06 sec] Part 3

Easier

➤ Question 16:

Les pâtisseries vendues à Chouquette sont assez traditionnelles, sauf _____ (quand ?)

Harder

➤ Question 17 :

Quels sont les deux principaux types de clients qui achètent leur bûche de Noël chez Chouquette ?

[18 min 45 sec] Part 4

Easier



➤ Question 18 :

a. Nans aime son travail

- plus
- autant qu'avant.
- moins

b. Quand est-ce que ce n'est pas agréable pour Nans de travailler?



Chouquette : A Traditional French Patisserie in Melbourne

Réponses

Part 1

➤ Question 1 :

Nans est originaire de Poitiers.

➤ Question 2 :

- a. Il y a 10 ans
- b. Depuis 6 ans

➤ Question 3 :

Environ 8 personnes : 4 dans la cuisine (Nans, un ouvrier pâtissier, une apprentie et un kitchen aid) + 4 serveurs

➤ Question 4 :

Les viennoiseries et les macarons.

➤ Question 5 :

Les Compagnons du Devoir

➤ Question 6 :

Il pensait qu'il parlait bien anglais...mais en fait non !

➤ Question 7 :

L'installation d'une petite bibliothèque avec des livres en français dans la boutique : « on a mis des étagères donc il y a plein de livres en français donc les gens peuvent échanger, arriver avec leur livre, en prendre un, le consulter sur place »

➤ Question 8 :

Le meilleur « Signature Macaron » de Melbourne (en 2010).

Part 2

➤ Question 9 :

Parce que personne ne faisait de macarons à Melbourne. Les Australiens ne connaissent pas mais adorent ça !

➤ Question 10 :

« Depuis que je t'ai **découvert**, ça fait pas très longtemps, mais ça fait déjà **trois fois** que je viens en chercher. Et, je **convertis** les Australiens autour de moi aussi, c'est juste un plaisir. Beaucoup de souvenirs. [...] Quand j'étais petite, on avait une boulangerie dans **la petite ville où j'habitais** qui faisait des chouquettes, c'était le vendredi. Donc le vendredi, c'était vraiment **le plaisir de la semaine**, j'allais toujours chercher mon sac. On les vend souvent **à la douzaine** d'ailleurs. »

➤ Question 11 :

Il y a déjà une pâtisserie qui s'appelle Chouquette à Brisbane !

➤ Question 12 :



	Une pâtisserie	Une viennoiserie
Définition / Comparaison	C'est un gâteau / un entremets / un dessert	C'est ce qu'on mange au petit-déjeuner.
Exemples	une tarte au citron / une mousse au chocolat avec un biscuit, etc	un croissant / un pain au chocolat / un chausson aux pommes, etc

➤ Question 13 :

La texture : c'est croquant / croustillant à l'extérieur et mou à l'intérieur.
Le goût : sucré à l'extérieur.

➤ Question 14 :

Sel (un petit peu) < beurre (100g) < farine (150g) < eau (250g)

➤ Question 15 :

	Les chouquettes	La bûche de Noël
Composants	- pâte à choux - sucre perlé	- génoise (biscuit) - crème au beurre
Parfums	(la chouquette est vide)	Vanille, praline, chocolat
Temps de conservation	Meilleur frais le même jour.	3 ou 4 jours

Part 3

➤ Question 16:

Les pâtisseries vendues à Choukette sont assez traditionnelles, sauf le week-end.

➤ Question 17 :

Il y a les Français de Melbourne et beaucoup d'Australiens qui aiment la France et qui se convertissent à la bûche de Noël française.

Part 4

➤ Question 18 :

- Nans aime son travail autant qu'avant.
- « Quand il fait très chaud, c'est pas un plaisir du tout. Quand il fait 35-40°C non. On cuit dans la cuisine, non ça c'est infernal. L'été, c'est vraiment pas terrible. »

