

Testez votre compréhension

[04 min 23 sec] Part 1

Easier

➤ Question 1 :

Quelle est la nationalité de Cédric ?

➤ Question 2 :

- a. Où habite la famille proche de Cédric ?
- b. Pourquoi est-ce que Cédric s'est installé à Melbourne ?

➤ Question 3 :

- a. Les crêpes sont une spécialité de quelle région française ?
- b. Quel est l'adjectif associé à ce nom de région ?

➤ Question 4 :

Pourquoi un stand « pop-up » et pas un restaurant traditionnel ?

➤ Question 5 :

Pour quels types d'évènements Cédric fait-il des crêpes ? (citez 4 exemples minimum)

➤ Question 6 :

Quels sont les deux moyens utilisés par Pop-Up Crepes pour communiquer où sera le prochain pop-up ?



Harder

➤ Question 7 :

Situez les évènements suivants dans le temps (date, âge de Cédric)

	: naissance en France
	: arrivée en Australie
	: départ d'Australie
	: retour et installation en Australie

➤ Question 8 :

Citez les trois raisons pour lesquelles Cédric a décidé de fonder Pop-Up Crepes.

➤ Question 9 :

Comment a été fait le logo de Pop-Up Crepes ?

[10 min 08 sec] Part 2

Easier

➤ Question 10 :

Comment s'appelle un restaurant qui est spécialisé dans les crêpes ?

➤ Question 11 :

Retrouvez notre crêpe préférée !

- Cédric :
- Moi / Jessica :

➤ Question 12 :

Ecoutez et complétez le texte :

« En festival, pour les _____ on a toujours les classiques hein, c'est-à-dire beurre-sucre...bon... citron pressé. On fait une sauce chocolat maison, on fait un _____ »



maison. Ça c'est _____ et puis après bon, bah on essaie de... d'expérimenter un petit peu. Alors, la dernière fois, on avait, comme vous dites « lime and coconut », c'est-à-dire _____, qui plaît beaucoup en été, ça c'est... _____. Euh, on a la... on avait fait une _____, qui était avec un peu de champagne dedans aussi. »

➤ Question 13 :

Quel type de clients préfère la crêpe fraise-champagne ?

Harder

➤ Question 14 :

Vrai ou Faux ? Justifiez.

	Vrai	Faux
1. Les crêpes de Cédric sont traditionnelles de Haute Bretagne. <i>Justification :</i>		
2. Il y a deux types de farine dans les crêpes. <i>Justification :</i>		
3. Cédric faisait des crêpes en Bretagne toute l'année. <i>Justification :</i>		
4. Les clients qui organisent des soirées privées ont le choix libre des garnitures. <i>Justification :</i>		

➤ Question 15 :

Complétez ces informations sur le sarrasin.

- a. Couleur :
- b. Autre nom :
- c. Origine / provenance :

[15 min 33 sec] Part 3



Easier

➤ Question 16 :

- a. Dans quelle ville Cédric est-il allé à l'école hôtelière ?
- b. Quel est l'adjectif associé à ce nom de ville ?

➤ Question 17 :

Le breton est une langue

- latine
- celte

Harder

➤ Question 18 :

Quelles sont les deux difficultés que les expatriés rencontrent souvent par rapport à leur langue maternelle ?

➤ Question 19 :

Traduisez ces termes bretons en français :

- a. « Kenavo » :
- b. « Merzi braz » :
- c. « Degemer mat » :

[19 min 26 sec] Part 4

Easier

➤ Question 20 :

Quelle est la meilleure méthode pour réchauffer des crêpes ?

➤ Question 21 :

St Kilda est un quartier _____ de Melbourne.

- calme
- animé



Pop-Up Crepes: A Delicious Growing Adventure

Réponses

Part 1

➤ Question 1 :

Il est franco-australien.

➤ Question 2 :

a. A Sydney

b. Il est allé à Melbourne pour rendre visite à un ami d'enfance pendant un week-end...et il est resté parce qu'il aimait cette ville !

➤ Question 3 :

a. La Bretagne

b. Breton, bretonne

➤ Question 4 :

Cédric dit : « j'aime beaucoup me déplacer. [...] aller tous les jours au travail au même endroit [...], la routine s'installe et puis je me lasse assez rapidement. »

➤ Question 5 :

Des mariages, des vernissages dans des galeries d'art, des festivals, des marchés, dans un café, etc.

➤ Question 6 :

Le bouche à oreille et Facebook.

➤ Question 7 :

1983	: naissance en France
A 6 ans	: arrivée en Australie
A 13 ans	: départ d'Australie
Il y a 5 ans	: retour et installation en Australie

➤ Question 8 :

1. On trouve difficilement des crêpes de qualité à Melbourne ; 2. Cédric faisait d'abord des crêpes pour lui puis a pensé qu'il pouvait en faire pour les autres ; 3. Pour des raisons culturelles : « C'est comme une partie de moi / de mes origines [...] bretonnes, que je fais découvrir à mon nouveau pays qui est l'Australie. »

➤ Question 9 :

C'est une vraie crêpe que Cédric a cuisinée. Les lettres « Pop-Up Crepes » ont été faites avec une bouteille de sauce. Le logo a été créé par Nhat.

Part 2

➤ Question 10 :

Une crêperie.

➤ Question 11 :

- Cédric : la crêpe beurre-sucre (classique, très simple)



- Moi / Jessica : la crêpe citron vert et noix de coco.

➤ Question 12 :

« En festival, pour les **crêpes sucrées**, on a toujours les classiques hein, c'est-à-dire beurre-sucre...bon... citron pressé. On fait une sauce chocolat maison, on fait un **caramel au beurre salé** maison. Ça c'est **les classiques qui bougent pas** et puis après bon, bah on essaie de... d'expérimenter un petit peu. Alors, la dernière fois, on avait, comme vous dites « lime and coconut », c'est-à-dire **citron vert et noix de coco**, qui plaît beaucoup en été, ça c'est... **estival**. Euh, on a la... on avait fait une **confiture de fraises**, qui était avec un peu de champagne dedans aussi. »

➤ Question 13 :

Les personnes un peu plus âgées.

➤ Question 14 :

1. Faux : elles sont traditionnelles de Basse Bretagne.
2. Vrai : la farine de sarrasin et la farine de blé.
3. Faux : il faisait « des saisons » ; il travaillait l'été.
4. Vrai : « quand on fait des événements privés, les gens choisissent ce qu'ils veulent. »

➤ Question 15 :

- a. Couleur : noire
- b. Autre nom : blé noir
- c. Origine / provenance : plante à fleurs de la famille de la rhubarbe

Part 3

➤ Question 16 :

- a. A Toulouse
- b. Toulousain, toulousaine

➤ Question 17 :

Le breton est une langue celte.

➤ Question 18 :

Il oublie parfois les mots et ils prennent un accent.

➤ Question 19 :

- a. « Kenavo » : au revoir
- b. « Merzi braz » : merci beaucoup
- c. « Degemer mat » : bienvenue

Part 4

➤ Question 20 :

A la poêle avec un petit peu de beurre.

➤ Question 21 :

St Kilda est un quartier animé de Melbourne.