

Je m'appelle
à rendre :



L'histoire de la baguette

https://apprendre.tv5monde.com/fr/exercice/7046?id_serie=12899&nom_serie=l_histoire_de_la_baguette&niveau=b1_intermediaire&exercice=1

DIRECTIONS :

1. Regardez cette vidéo.
2. La deuxième fois que vous la regardez, complétez la transcription pendant que vous l'écoutez.
3. Regardez la vidéo autant de fois dont vous avez besoin pour comprendre le message.
4. Finalement, complétez les autres activités.

VOCABULAIRE

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. moelleuse | 7. une revendication |
| 2. doré | 8. quasiment |
| 3. rassasiante | 9. pénurie |
| 4. mie | 10. le lendemain |
| 5. la pâte | 11. le quignon |
| 6. croûte | |

LEXIQUE PERSONNEL :

Quels autres mots avez-vous eu besoin de rechercher pour bien comprendre ? Faites une liste du mot français avec sa traduction anglaise. [NB : il ne faut pas en avoir des mots si vous avez tout compris le reste].

- | <i>français</i> | | <i>anglais</i> | | <i>français</i> | | <i>anglais</i> |
|-----------------|---|----------------|--|-----------------|---|----------------|
| 1. | - | | | 4. | - | |
| 2. | - | | | 5. | - | |
| 3. | - | | | 6. | - | |

TRANSCRIPTION

Voix off

Moelleuse, croustillante, dorée et rassasiante... Aujourd'hui, la petite histoire de la baguette. Avec sa mie pulpeuse, sa croûte craquante, son parfum suave, la baguette est un fort de notre culture française. Au départ, les pains étaient ronds, mais certainement pas longs. Au XVIIIe siècle, ils constituaient 90 % de notre nourriture et on en consommait jusqu'à un kilo et demi par jour. La baguette était considérée comme un pain fantaisie, privilège de l'aristocratie...

Steven L. Kaplan, *historien*

La baguette, , commence comme une pièce, disons, élitiste. , c'était exactement la même pâte ; il y avait aucune différence. Ça donnait plus de croûte. Moi je suis croûtiste, donc je suis très content ; y en a d'autres qui a* la nostalgie pour une mie plus sensuelle, charnue, ronde, magnifique, Sophie Marceau*, enfin, etc.

Voix off

Une des revendications de la Révolution française est le pain égalitaire. En 1793, un décret de la Convention* impose aux boulangers de faire le même pain pour tous, sous peine d'emprisonnement. C'est que la baguette a vu le jour. À sa naissance, elle mesurait 40 centimètres et pesait 300 grammes, contre 80 centimètres pour 250 grammes aujourd'hui.

Steven L. Kaplan, *historien*

On aussi son pain quotidien blanc. Blanc parce que, historiquement, on associe le blanc avec ce qui est beau, avec ce qui est pur, avec l'ascension sociale ; or le pain était quasiment noir. On à faire un pain blanc, même dans une situation de pénurie, en pétrissant très rapidement. On dénaturait le pain ; ça devenait un pain qui était gonflé à bloc, qui était extrêmement blanc mais qui était insipide.

Voix off

Véritablement parisienne, elle a mis du temps à se faire accepter dans les campagnes où les paysans préféraient un pain qui tenait bien au corps et qui durait toute la semaine. La baguette, elle est éphémère, elle ne vit qu'une journée. Les connaisseurs vous même qu'elle reste parfaite jusqu'à une heure environ après sa cuisson. Mélange de farine, d'eau, de sel et de levure, elle est pétrie puis scarifiée par son boulanger, avant d'être plongée dans un four à très haute température.

Steven L. Kaplan, *historien*

Le pain est chose vivante. Tous les jours, le boulanger ensemence. C'est un acte presque sexuel. Ça donne quelque chose qui pousse, qui ne peut pas être toujours le même. , ce serait tragique si on avait exactement la même baguette le lendemain ; on serait donc dans l'industriel. C'est ça qui est pour moi la chose la plus extraordinaire.

Voix off

Après avoir été l'ennemi juré des médecins, la baguette a retrouvé ses lettres de noblesse mais serait quand même limite en train de nous snober, en affichant un prix élevé.

Steven L. Kaplan, *historien*

Je dis aux boulangers : « Ne tuez pas la poule qui pond des œufs en or. ». Il faut pas dépasser un euro. C'est un scandale : ceux qui demandent un euro dix, vingt, trente sont pour moi des gens qui sont myopes et à la limite de l'honnêteté.

Voix off

Mais qu'elle devienne inaccessible, mon petit plaisir, c'est de croquer dans son quignon sur le chemin de la maison.

* ont

* Sophie Marceau est une actrice française aux formes plutôt généreuses et sensuelles.

* La Convention est l'assemblée constituante qui, pendant la Révolution française, a succédé à l'Assemblée législative le 21 septembre 1792, fondé la 1^{re} République et gouverné la France jusqu'au 26 octobre 1795.

COMPRÉHENSION

L'ordre logique

Remettez les séquences dans l'ordre.

- L'évolution « physique » de la baguette.
- Les caractéristiques techniques et la fabrication de la baguette.
- La baguette, un symbole nationale
- Un prix de plus en plus élevé.
- La baguette à travers l'histoire.

Le bon choix

Choisissez la meilleure réponse.

- 1. À l'origine, les pains étaient
a. en épis
b. ronds
c. longs
- 2. Au cours de son évolution, la baguette
a. est passée de 80 cm à 40 cm de long
b. est passée de 40 cm à 80 cm de long
c. n'a pas changé de taille
- 3. Au cours de son évolution, la baguette
a. est passé de 250 à 300 grammes
b. est passé de 300 à 250 grammes
c. n'a pas changé de poids
- 4. Au cours de son évolution, le pain a changé de couleur. À l'origine, il était ...
A. noir
B. gris
C. marron
- 5. Selon les spécialistes, une baguette devrait être consommée ...
a. 1 heure maximum après sa cuisson
b. 2 heures maximum après sa cuisson
c. 1 jour maximum après sa cuisson
- 6. La baguette est cuite ...
a. à température moyenne
b. à très basse température
c. à très haute température

Vrai ou Faux ?

- V F 1. Au XVIIIe siècle, la baguette était réservée aux aristocrates.
- V F 2. C'est Napoléon qui a imposés l'idée d'un pain égalitaire.
- V F 3. Les paysans de l'époque préféraient un pain consistant et durable dans le temps.
- V F 4. La consommation de baguette a toujours été recommandée par les médecins.
- V F 5. Au XVIIIe siècle, le pain représentait 70% de la nourriture des Français.
- V F 6. Au XVIIIe siècle, un Français pouvait consommer jusqu'à 1,5 kils de pain par jour.

