

## B1.16 Masterchef : cuisine avancée



- Suivre et donner des instructions de cuisson détaillées et des recettes
- Vocabulaire relatif aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques de cuisson

<b>Les agrumes</b>	<i>(Citrus fruits)</i>	<b>Assaisonner</b>	<i>(To season)</i>
<b>Le beurre fondu</b>	<i>(Melted butter)</i>	<b>Beurrer un plat</b>	<i>(To butter a dish)</i>
<b>Le beurre pomme</b>	<i>(Softened butter)</i>	<b>Gratiner</b>	<i>(To brown under the grill / to gratinate)</i>
<b>Le couteau</b>	<i>(Knife)</i>	<b>Saupoudrer</b>	<i>(To sprinkle)</i>
<b>Le mélange</b>	<i>(The mixture)</i>	<b>Tremper</b>	<i>(To dip)</i>
<b>La base</b>	<i>(The base)</i>	<b>Mettre en purée</b>	<i>(To puree)</i>
<b>La cuisson</b>	<i>(Cooking / doneness)</i>	<b>Tiédi</b>	<i>(Lukewarm)</i>
<b>Le plat à gratin</b>	<i>(Gratin dish / baking dish)</i>	<b>Écrouter</b>	<i>(To degrease / to skim)</i>
<b>Le sommet</b>	<i>(The top / summit)</i>	<b>Paner</b>	<i>(To bread / to coat in breadcrumbs)</i>
<b>Les rondelles de pommes</b>	<i>(Apple slices)</i>	<b>Passer un aller-retour</b>	<i>(To sear quickly (there and back) / to flash-sear)</i>
<b>La patate écrasée</b>	<i>(Mashed potato)</i>	<b>Réserver au réfrigérateur</b>	<i>(To chill in the refrigerator)</i>
<b>Le beurre fondu</b>	<i>(Melted butter)</i>	<b>Concassé</b>	<i>(Crushed / chopped)</i>
<b>Peler une orange à vif</b>	<i>(Supreme an orange / segment an orange)</i>	<b>En cubes</b>	<i>(In cubes)</i>
<b>L'écorce</b>	<i>(The peel / rind)</i>		

### 1. Scan the QR code to watch the video, or read the text. (QR: Audio)

Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.



*To prepare homemade **mashed potatoes**, it is recommended to cook the potatoes in water: that helps keep a good taste. When they are tender, mash them and then add hot milk with a little cream and butter. Mix until you get a **creamy** texture. Finally, check the **seasoning** and serve with **dishes with sauce**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
  - a. Les faire frire avant de les écraser
  - b. Les cuire uniquement à la vapeur
  - c. Les cuire dans l'eau
  - d. Les laisser refroidir dans le lait
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
  - a. Quand le couteau entre facilement dedans
  - b. Quand elles flottent à la surface
  - c. Quand elles sentent le beurre
  - d. Quand elles deviennent dorées

1-c-2-a



## 2. Grammar: Les pronoms démonstratif neutres ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça are neuter demonstrative pronouns that refer to a thing or an idea. They replace a group of words or a sentence.

1. We use **ceci** to refer to what is close. We use **cela** or **ça** for what is farther away.
2. We use "ça" to replace "le", "la", "les" when they express a general idea, and sometimes in certain cases of double pronominalization to make the sentence lighter.
3. We sometimes use "ça" to reinforce an interrogative pronoun.
4. We use **ce** or **c'** to replace **ça** before the verb être.

Pronom (Pronoun)	Exemple (Example)
Ceci (This)	Nous allons utiliser <b>ceci</b> pour assaisonner le plat. (We are going to use this to season the dish.)
Cela (That)	<b>Cela</b> servira plus tard. (That will be used later.)  J'ai besoin de <b>ça</b> pour la purée. (I need that for the mash.) Le beurre, j'aime <b>ça</b> ! (Butter, I love that!)
Ça	Je ne lui ai pas dit <b>ça</b> ! (I didn't tell him/her that!) Qui <b>ça</b> ? (Who exactly?) Où <b>ça</b> ? (Where exactly?)
Ce / C'	<b>Ce</b> sont des agrumes. (These are citrus fruits.) <b>C'</b> est un agrume. (It's a citrus fruit.)
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? (- Do you want to make a special dish this weekend?)
Ce + à + quoi	- C'est exactement <b>ce que</b> je pensais ! / - C'est justement <b>ce à quoi</b> je pensais (- That's exactly what I was thinking! / - That's exactly what I was thinking about)

Ça is more informal, often used in speech. Example: Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" is more formal and more common in writing. Example: Pourvu que **ce** soit vrai ! There is, however, only one possibility for « Ce fut »

Before devoir/pouvoir + être: Ça / ce doit être passionnant ; Ça/ ce ne peut pas être Paul qui a bu toute la bouteille.

1. Regarde bien : \_\_\_\_\_, c'est le beurre pommade, pas le beurre fondu. (Look closely: this is softened butter, not melted butter.)  
a. cela      b. ça      c. ceci      d. ce
2. Tu vois ce mélange au sommet du gratin ? On le garde pour plus tard : \_\_\_\_\_ servira à saupoudrer au moment de gratiner. (Do you see this mixture on top of the gratin? We keep it for later: that will be used to sprinkle at the time of browning.)  
a. ce      b. cela      c. c'      d. ceci

1. ceci 2. cela

**Rewrite the phrases (QR: AI+)**

1. (ceci) Nous allons utiliser cette épice pour assaisonner le plat.

---

*(We are going to use ceci to season the dish.)*

2. (cela) Nous garderons cette information pour plus tard.

---

*(We will keep cela for later.)*

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

---

*(I don't like ça.)*

**1.** Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. **2.** Nous garderons cela pour plus tard. **3.** Je n'aime pas ça.

**Correct the error**

1. Le sel, j'aime ceci dans les sauces.

---

Salt, I like that in sauces.

2. Ça est prêt, on peut dresser les assiettes.

---

It's ready, we can set the plates.

**1.** Le sel, j'aime ça dans les sauces. **2.** C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

### 3. Exercises

#### 1. Match each word with its definition.

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| a. Assaisonner               | 1. Mettre une préparation au froid - ceci ralentit la croissance bactérienne. |
| b. Réserver au réfrigérateur | 2. Ajouter du sel, du poivre ou des herbes - cela donne plus de goût.         |
| c. Le beurre pommade         | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement.                      |

a-2 b-1 c-3



#### 2. Cooking workshop sheet: sweet potato and citrus gratin (QR: Audio)



**Fill in the gaps:** concassées, beurrez, ça, mettre, réservez, tiédi, Assaisonnez

Pour l'atelier « Masterchef » du comité d'entreprise, la cheffe propose un gratin de patate douce aux agrumes, facile à refaire après le travail. Préparez la base : cuire les patates douces, les (1) \_\_\_\_\_ en purée, puis ajouter du beurre pommade et un peu de lait (2) \_\_\_\_\_. Ceci donne une texture souple ; si c'est trop épais, ajoutez encore un peu de lait. (3) \_\_\_\_\_ et (4) \_\_\_\_\_ au réfrigérateur 15 minutes.

Pendant ce temps, (5) \_\_\_\_\_ un plat à gratin et préparez les garnitures : rondelles de pommes, zestes d'orange et quelques noix (6) \_\_\_\_\_. Déposez la purée au fond, ajoutez les pommes au sommet, puis saupoudrez de zestes. Pour la cuisson, enfournez jusqu'à ce que le dessus gratine. Cela se sert chaud avec une salade ; (7) \_\_\_\_\_ fonctionne aussi en accompagnement d'un plat en sauce.

*For the "Masterchef" workshop of the works council, the chef offers a sweet potato gratin with citrus fruit, easy to make again after work. Prepare the base: cook the sweet potatoes, mash them into a purée, then add softened butter and a little warmed milk. This gives a smooth texture; if it's too thick, add a little more milk. Season and refrigerate for 15 minutes.*

*Meanwhile, butter a baking dish and prepare the toppings: apple slices, orange zest (very fine peel) and a few crushed walnuts. Spread the purée on the bottom, add the apples on top, then sprinkle with zest. For baking, put it in the oven until the top is browned. Serve hot with a salad; it also works as a side dish for a saucy main course.*

(1) mettre, (2) tiédi, (3) Assaisonnez, (4) réservez, (5) beurrez, (6) concassées, (7) ça

1. Quelles sont les étapes principales de la recette et quand doit-on réserver la purée au réfrigérateur ?

#### 3. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

- |  | True                     | False                    |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Elle cuisine pour un repas organisé au travail, prévu en fin de semaine.      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Elle place les rondelles de pommes au fond du plat, avant d'ajouter la purée. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Pour le dessert, elle met la préparation au froid en attendant de la servir.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

#### 4. Choose the correct solution

1. \_\_\_\_\_ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. *(Cut the citrus fruits into quarters and keep the peel: this will give more fragrance to the dish.)*  
a. Coupez-vous      b. Coupezons      c. Coupez      d. Couper
2. \_\_\_\_\_ le beurre fondu sur les rondelles de pommes, puis saupoudrez un peu de sucre : ça caramélisera à la cuisson. *(Put the melted butter on the apple slices, then sprinkle a little sugar: it will caramelize during cooking.)*  
a. Mettez      b. Mettons      c. Mette      d. Mettre
3. \_\_\_\_\_ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. *(Cut the base of the cheese into small cubes; this will make mixing into the mashed potato easier.)*  
a. Coupe      b. Couper      c. Coupaient      d. Coupez
1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

#### 5. Roleplay - dialogues (QR: Audio)



##### Briefing recette avant le service

**Camille (cheffe de partie):** *Pour le dessert, on travaille les agrumes : peux-tu peler une orange à vif et garder un peu d'écorce concassée pour parfumer le mélange ?*  
*(For dessert, we're working with citrus: can you peel an orange to the flesh and keep a bit of crushed zest to flavor the mixture?)*

**Nicolas (commis):** *D'accord. Je coupe aussi les suprêmes en cubes et je les mélange avec un peu de beurre fondu tiédi, c'est bien comme ça ?*  
*(Okay. Should I also cut the segments into cubes and mix them with a little warmed melted butter—is that right?)*

**Camille (cheffe de partie):** *Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.*  
*(Yes, and season lightly: a pinch of salt and just a little sugar, then set aside in the refrigerator for twenty minutes.)*

**Nicolas (commis):** *Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurre le plat avec du beurre pommade avant de mettre la base ?*  
*(Very good. And for the gratin dish, I butter the dish with softened butter before putting in the base?)*

**Camille (cheffe de partie):** *Exactement : beurre le plat, dispose la base, et à la fin on gratine rapidement au sommet pour obtenir une belle couleur sans trop cuire.*  
*(Exactly: butter the dish, arrange the base, and at the end we quickly gratinate the top to get a nice color without overcooking.)*

1. Pourquoi Camille demande-t-elle de réserver une partie de la préparation au réfrigérateur ?
-

## 6. Speaking: translate and respond (QR: AI+)



*Ceci est la base : ... / Cela/Ça doit être tiède avant de ... / Ensuite, on assaisonne et on réserve ...*

1. Expliquez brièvement à un ami qui cuisine peu comment préparer une purée maison, des pommes de terre cuites jusqu'à la mise en purée.
- 
2. Lors d'un cours de cuisine, un plat ressort trop sec du four : que proposez-vous d'ajouter ou de modifier et pourquoi ?
- 

## 7. Writing: WhatsApp (QR: AI+)

Salut ! Désolée de te déranger. Pour mon audition MasterChef samedi, je dois envoyer une recette écrite, super claire. J'ai choisi un **gratin** avec une **purée** très onctueuse et une touche d'orange.

Tu peux m'aider à formuler les étapes ? Je veux expliquer comment **assaisonner**, faire la **cuisson**, **beurrer un plat** et **gratiner**, sans oublier les détails (température, ordre, petites astuces). Si tu as une idée avec des **agrumes** ou un peu de zeste, je prends !

Merci

- Camille



**Write an appropriate response:** *Tu peux faire comme ceci : d'abord..., ensuite..., et à la fin... / Pour que ce soit plus clair, je te conseille de... / Ça marche si tu règles le four à... et si tu...*

---



---

### Important verbs

tu

nous

vous

### Couper (to cut)

Impératif

Coupe

Coupons

Coupez

### Mettre (to put)

Impératif

Mets !

Mettons

Mettez