

B2.24.1 Les viennoiseries

Le viennoiserie



Dès huit heures, une **boulangerie** parisienne attire déjà de nombreux clients avec ses classiques et ses créations. En vitrine, on retrouve le **croissant** et le **pain au chocolat**, mais aussi des **viennoiseries** plus originales aux formes surprenantes. Les prix varient selon le travail demandé, d'un euro trente à trois euros. Le chef, reconnu pour son savoir-faire, rappelle *que l'équipe prépare* chaque jour une qualité irréprochable.

*Dalle otto, una **panetteria** parigina attira già numerosi clienti con i suoi classici e le sue creazioni. In vetrina, troviamo il **croissant** e il **pain au chocolat**, ma anche delle **viennoiseries** più originali dalle forme sorprendenti. I prezzi variano a seconda del lavoro richiesto, da un euro e trenta a tre euro. Il capo, riconosciuto per il suo saper fare, ricorda che la squadra prepara ogni giorno una qualità impeccabile.*

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?
 - a. Dans le onzième arrondissement de Paris
 - b. Dans le centre de Lyon
 - c. Dans une banlieue de Marseille
 - d. Dans le quinzième arrondissement de Paris
2. Qu'est-ce qui explique la différence de prix entre les produits ?
 - a. La saison et la météo du jour
 - b. La distance entre la boulangerie et les clients
 - c. Le fait que tout soit importé de l'étranger
 - d. Le niveau de travail et de sophistication des viennoiseries

1-a 2-d

2. Stai organizzando il dessert di un cocktail aziendale e devi scegliere pasticcerie popolari rispettando allergie, tempi e budget.

Compito: Choisissez 3 pâtisseries du top 5 et proposez une commande détaillée (portions, contraintes d'allergie, conservation, coût unitaire estimé) en justifiant vos choix.

URL: Les pâtisseries préférées des Français

Use in your answer: la pâtisserie / la commande / la livraison / l'allergie / le coût unitaire / entre tradition et innovation