

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

Les agrumes	<i>(Gli agrumi)</i>	En cubes	<i>(A cubetti)</i>
La flouve odorante	<i>(La citronella)</i>	Peler une orange à vif	<i>(Sfilettare un'arancia)</i>
L'Écorce	<i>(La scorza)</i>	Lever les quartiers d'une orange	<i>(Pelare a vivo gli spicchi di un'arancia)</i>
Le sommet	<i>(La sommità)</i>	Mettre en purée	<i>(Ridurre in purea)</i>
La base	<i>(La base)</i>	Assaisonner	<i>(Condire)</i>
Le couteau	<i>(Il coltello)</i>	Beurrer un plat	<i>(Imburrare una teglia)</i>
Le plat à gratin	<i>(La pirofila)</i>	Gratiner	<i>(Gratinare)</i>
Le beurre fondu	<i>(Il burro fuso)</i>	Saupoudrer	<i>(Spolverare)</i>
Le beurre pommade	<i>(Il burro ammorbidito)</i>	Tremper	<i>(Immergere)</i>
Le mélange	<i>(La miscela)</i>	Tiédi	<i>(Tiepido)</i>
La cuisson	<i>(La cottura)</i>	Écrouter	<i>(Sgrassare)</i>
La patate écrasée	<i>(La purea di patate)</i>	Paner	<i>(Impanare)</i>
Les rondelles de pommes	<i>(Le fettine di mela)</i>	Passer un aller-retour	<i>(Scaldare leggermente)</i>
Concassé	<i>(Tritato)</i>	Réserver au réfrigérateur	<i>(Mettere in frigorifero)</i>

1. Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- | | |
|------------------------------|---|
| a. Assaisonner | 1. Faire dorer le dessus au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant. |
| b. Beurrer un plat | 2. Placer une préparation au frais pour la refroidir ou la conserver. |
| c. Gratiner | 3. Étaler du beurre sur le plat pour éviter que la préparation n'attache. |
| d. Mettre en purée | 4. Ajouter du sel, du poivre ou des épices pour améliorer le goût. |
| e. Réserver au réfrigérateur | 5. Écraser un aliment pour qu'il devienne lisse et sans morceaux. |

a-4 b-3 c-1 d-5 e-2



2. Laboratorio di cucina del comitato aziendale: gratin e dessert agli agrumi (Audio disponibile nell'app)

Compila gli spazi vuoti: réfrigérateur, couteau, gratiner, cubes, assaisonne, fondu, beurrer, plat, agrumes

Le comité d'entreprise organise un atelier « Masterchef » pour les salariés et leurs proches, samedi matin. L'objectif est de préparer un menu complet, avec du matériel simple, et d'apprendre des techniques utiles au quotidien. Au programme : un gratin de pommes de terre et un dessert aux _____ . Il est conseillé d'apporter un tablier et un _____ de cuisine ; le reste est fourni sur place.

Pour le gratin, on commence par _____ un _____ à gratin, puis on coupe les pommes de terre en _____ avant de les passer en purée. On _____ , on ajoute un peu de beurre _____ , puis on fait _____ au four jusqu'à ce que le dessus soit doré. Pour le dessert, le chef montre comment peler une orange à vif et lever les quartiers. On réserve le mélange d'agrumes au _____ , puis on sert tiédi avec des rondelles de pommes légèrement caramélisées. Une fiche recette sera envoyée par e-mail après l'atelier.

Il comitato aziendale organizza un laboratorio «Masterchef» per i dipendenti e i loro familiari, sabato mattina. L'obiettivo è preparare un menù completo con attrezzatura semplice e imparare tecniche utili nella vita quotidiana. In programma: un gratin di patate e un dessert agli agrumi. Si consiglia di portare un grembiule e un coltello da cucina; il resto (ingredienti e teglie) è fornito in loco.

Per il gratin si inizia imburrando una teglia da gratin, poi si tagliano le patate a cubetti prima di ridurle in purea. Si condisce, si aggiunge un po' di burro fuso e si fa gratinare in forno fino a quando la superficie è dorata. Per il dessert lo chef mostra come sbucciare un'arancia a vivo e ricavare i segmenti. Si conserva il mix di agrumi in frigorifero, quindi si serve tiepido con fette di mela leggermente caramellate. Una scheda con la ricetta sarà inviata via e-mail dopo il laboratorio.

1. Quels sont les deux plats prévus et quel est l'objectif principal de l'atelier ?

2. Décrivez au moins deux techniques de cuisine mentionnées dans le texte et expliquez quand on les utilise.

3. Ascolta il frammento audio e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | Vero | Falso |
|---|--------------------------|--------------------------|
| La purée de pommes de terre doit être tiédie avant d'être ajoutée au plat. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Les rondelles de pomme sont placées sur le dessus du gratin après la cuisson. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| La recette recommande de laisser le gratin au frais avant de l'envoyer. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



4. Leggi il dialogo e rispondi alle domande

Camille (cheffe de projet): *Julien, sur la fiche du tournage, tu peux me redire l'ordre des étapes ? J'ai peur qu'on rate la cuisson au moment du service.*
(Julien, sulla scheda delle riprese puoi ridirmi l'ordine delle fasi? Ho paura che sbagliamo la cottura al momento del servizio.)

Julien (chef cuisinier): *Bien sûr. D'abord, on beurre le plat à gratin, puis on prépare le mélange : beurre fondu tiédi, un peu de zestes d'agrumes et l'écorce finement râpée.*
(Certo. Prima imburriamo la pirofila da gratin, poi prepariamo il composto: burro fuso intiepidito, un po' di scorze d'agrumi e la buccia finemente grattugiata.)

Camille (cheffe de projet): *OK. Pour l'orange, que leur indique-t-on exactement ? On a écrit « peler à vif » mais l'équipe n'est pas à l'aise avec ce geste.*
(OK. Per l'arancia, cosa dobbiamo indicare esattamente? Abbiamo scritto «peler à vif» ma la squadra non è a suo agio con questo gesto.)

Julien (chef cuisinier): *Tu peux leur dire : peler l'orange à vif puis lever les quartiers. Si c'est trop technique, on coupe en rondelles, mais le dressage sera moins net.*
(Puoì dire loro: sbattere l'arancia a vivo e poi sfilettarne gli spicchi. Se è troppo tecnico, tagliamo a fette, però l'impiattamento sarà meno preciso.)

Camille (cheffe de projet): *D'accord. Et les pommes, on les met en cubes ou en rondelles ? La fiche indique « rondelles de pommes ». Je veux confirmer.*
(D'accordo. E le mele, le mettiamo a cubetti o a fette? La scheda indica «fette di mele». Voglio confermare.)

Julien (chef cuisinier): *Les rondelles conviennent mieux pour gratiner : tu les saupoudres, tu passes un aller-retour au four, puis tu réserves au réfrigérateur si on doit attendre avant le service.*
(Le fette vanno meglio per gratinare: le spolverizzi, le passi una volta in forno, poi le metti in frigorifero se dobbiamo aspettare prima del servizio.)

Camille (cheffe de projet): *Et pour l'accompagnement, on garde la patate écrasée ?*
(E per il contorno, teniamo la patata schiacciata?)



Julien (chef cuisinier):

Oui : patate écrasée, assaisonnée ; si tu veux une texture plus lisse, on la mettra en purée. Le couteau ne sert qu'à concasser les herbes au dernier moment.

(Si: patata schiacciata, condita; se vuoi una consistenza più liscia la faremo in purea. Il coltello serve solo per sminuzzare le erbe all'ultimo momento.)

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

2. Citez au moins deux gestes techniques que Julien propose pour préparer les agrumes.

5. WhatsApp

Salut !

Pour l'atelier « Masterchef » de demain (19h), je prépare le plat principal. Peux-tu t'occuper d'un accompagnement + d'une petite sauce aux **agrumes** ? Nous devons envoyer la liste du matériel au studio.

Si tu es d'accord, dis-moi :

- ce que tu comptes faire (ex. : patate **écrasée**, pommes au four...)
- si tu as besoin d'un **plat à gratin** ou d'un bon **couteau**
- si tu peux arriver 30 min plus tôt pour commencer la **cuisson**

Merci ! — Claire



Scrivi una risposta appropriata: *Je peux m'occuper de... , ça te va ? / Pour la sauce, je pensais à... (orange/citron) et j'assaisonnerai avec... / Le studio a-t-il déjà... ou dois-je apporter... ?*
