

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>
Le sommet	<i>(La sommità)</i>	Peler une orange à vif	<i>(Sbucciare un'arancia a vivo)</i>
La base	<i>(La base)</i>	Mettre en purée	<i>(Ridurre in purè)</i>
Le plat à gratin	<i>(La teglia da gratin)</i>	Beurrer un plat	<i>(Imburrare una teglia)</i>
Le couteau	<i>(Il coltello)</i>	Gratiner	<i>(Gratinare)</i>
L'écorce	<i>(La scorza)</i>	Assaisonner	<i>(Condire)</i>
Le beurre fondu	<i>(Il burro fuso)</i>	Saupoudrer	<i>(Cospargere)</i>
Le beurre pommade	<i>(Il burro ammorbidito)</i>	Tremper	<i>(Immergere)</i>
La cuisson	<i>(La cottura)</i>	Tiédi	<i>(Tiepido)</i>
Le mélange	<i>(La miscela)</i>	Écrouter	<i>(Togliere la crosta)</i>
La patate écrasée	<i>(La patata schiacciata)</i>	Paner	<i>(Impanare)</i>
Les rondelles de pommes	<i>(Le fette di mela)</i>	Passer un aller-retour	<i>(Rosolare brevemente)</i>
Concassé	<i>(Tritato)</i>	Réserver au réfrigérateur	<i>(Conservare in frigorifero)</i>

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo. (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**.

*Per preparare un **purè** fatto in casa, si consiglia di cuocere le patate nell'acqua: questo aiuta a mantenere un buon sapore. Quando sono tenere, si schiacciano e poi si aggiunge latte caldo con un po' di panna e di burro. Si mescola fino a ottenere una consistenza **cremosa**. Infine, si controlla il **condimento** e si serve con **piatti in salsa**.*

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 sentent le beurre
 - c. Quand elles deviennent dorées
 - d. Quand elles flottent à la surface

1-c 2-a



2. Grammatica: Les pronoms démonstratif neutres ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça sono pronomi dimostrativi neutri che indicano una cosa o un'idea. Sostituiscono un gruppo di parole o una frase.

1. Si usa **ceci** per indicare ciò che è vicino. Si usa **cela** o **ça** per ciò che è più lontano.
2. Si usa "ça" per sostituire "le", "la", "les" quando esprimono un'idea generale e talvolta in alcuni casi di doppia pronominalizzazione per alleggerire la frase.
3. A volte si usa "ça" per rafforzare un pronome interrogativo.
4. Si usa **ce** ou **c'** per sostituire **ça** davanti al verbo être.

Pronom (Pronome)	Exemple (Esempio)
Ceci	Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. (<i>Useremo questo per condire il piatto.</i>)
Cela	Cela servira plus tard. (<i>Questo servirà più tardi.</i>)
Ça	J'ai besoin de ça pour la purée. (<i>Ho bisogno di questo per la purè.</i>) Le beurre, j'aime ça ! (<i>Il burro, mi piace!</i>) Je ne lui ai pas dit ça ! (<i>Non gli ho detto questo!</i>) Qui ça ? (<i>Chi sarebbe?</i>) Où ça ? (<i>Dove di preciso?</i>)
Ce / C'	Ce sont des agrumes. (<i>Questi sono agrumi.</i>) C' est un agrume. (<i>È un agrume.</i>)
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? (- <i>Vuoi preparare un piatto speciale questo weekend?</i>)
Ce + à + quoi	- C'est exactement ce que je pensais ! / - C'est justement ce à quoi je pensais (- <i>È esattamente quello che pensavo! / - È proprio a ciò a cui pensavo.</i>)

Ça è più informale, spesso usato nell'oralità. Esempio: Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" è più sostenuto e più comune nello scritto. Esempio: Pourvu que **ce** soit vrai ! Il y a cependant une seule possibilité pour « Ce fut »

Davanti a 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. (*Guarda bene: questo è il burro pomata, non il burro fuso.*)
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. (*Vedi questo composto sulla superficie del gratin? Lo teniamo per dopo: quello servirà da spolverare al momento di gratinare.*)
a. ce b. cela c. c' d. ceci

1. ceci 2. cela



Riscrivi le frasi (QR: IA+)

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

(Useremo ceci per condire il piatto.)

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

(Terremo cela per più tardi.)

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

(Non mi piace ça.)

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

Correggi l'errore

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

Il sale, mi piace nelle salse.

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

È pronto, possiamo apparecchiare i piatti.

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

3.Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- | | |
|------------------------------|---|
| 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. Scheda laboratorio di cucina: gratin di patata dolce e agrumi (QR: Audio)



Compila gli spazi vuoti: 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.

Per il laboratorio «Masterchef» del comitato aziendale, la chef propone un gratin di patata dolce agli agrumi, facile da rifare dopo il lavoro. Preparate la base: cuocere le patate dolci, ridurle in purè, poi aggiungere burro morbido e un po' di latte tiepido. Questo dà una consistenza morbida; se è troppo denso, aggiungete ancora un po' di latte. Condite e riponete in frigorifero per 15 minuti.

Nel frattempo, imburrate una pirofila e preparate le guarnizioni: rondelle di mele, scorza d'arancia (buccia molto sottile) e alcune noci tritate. Disponete il purè sul fondo, aggiungete le mele in superficie, poi spolverate con la scorza. Per la cottura, infornate finché la superficie gratina. Si serve caldo con un'insalata; funziona anche come contorno di un piatto in salsa.

(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. Ascolta il frammento audio e scegli la risposta corretta. (QR: Audio)

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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"/> |

Vero Falso



1-V 2-X 3-V

4. Scegli la soluzione corretta

- | | | | |
|---|---|--------------|-----------|
| 1. _____ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. | (Tagliate gli agrumi a spicchi e tenete la scorza: questo darà più profumo al piatto.) | | |
| 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. | (Mettete il burro fuso sulle rondelle di mele, poi cospargete un po' di zucchero: caramellizzerà in cottura.) | | |
| a. Mettez | b. Mettons | c. Mette | d. Mettre |
| 3. _____ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. | (Tagliate la base del formaggio a piccoli cubetti; ciò faciliterà la mescolatura nella patata schiacciata.) | | |
| a. Coupe | b. Couper | c. Coupaient | d. Coupez |

1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

5. Role play - dialoghi (QR: Audio)



Briefing recette avant le service

Camille (chefe 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 ?

(Per il dessert, lavoriamo gli agrumi: puoi pelare a vivo un'arancia e tenere un po' di scorza tritata grossolanamente per profumare il composto?)

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 ?

(D'accordo. Taglio anche gli spicchi a cubetti e li mescolo con un po' di burro fuso tiepido, va bene così?)

Camille (chefe de partie): Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.

(Sì, e condisci leggermente: un pizzico di sale e giusto un po' di zucchero, poi metti in frigorifero per venti minuti.)

Nicolas (commis): Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurrer le plat avec du beurre pommade avant de mettre la base ?

(Benissimo. E per la pirofila da gratin, imburro la pirofila con burro morbido prima di mettere la 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.*

(Esattamente: imburra la pirofila, disponi la base e alla fine gratiniamo rapidamente in superficie per ottenere un bel colore senza cuocere troppo.)

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

6. Parlare: traduci e rispondi (QR: IA+)



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. Scrittura: WhatsApp (QR: IA+)

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



Scrivi una risposta appropriata: *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...*

Verbi importanti

tu
nous
vous

Couper (tagliare)

Impératif
Coupe
Coupons
Coupez

Mettre (mettere)

Impératif
mets !
Mettons
Mettez