

## AU FOUR ET AU MOULIN

B1

C2

1. Comment est le pain lorsqu'il sort du four ?

**Tout chaud, la croûte dorée, croustillante, la mie moelleuse**

2. Expliquez ces mots de vocabulaire avec vos propres mots :

La croûte :

La mie :

Dorée :

Moelleuse :

3. Où avons-nous rendez-vous dans ce podcast ?

**Dans une boulangerie française**

4. Expliquez l'expression « mettre l'eau à la bouche »

.....

5. La boulangerie s'appelle :

Au four et au moulin

Au four et à la farine

Au moulin et à la farine

6. Expliquez pourquoi cette boulangerie porte ce nom ?

.....

7. Combien de tonnes de bois faut-il pour faire marcher une boulangerie ?

26 tonnes

28 tonnes

88 tonnes

8. Nommez 4 viennoiseries français typiques :

**Viennoiseries : pain au chocolat, chaussons aux pommes, brioches, pain aux raisins, chouquettes, moelleux au chocolat, cookies, kouignamann, financiers**

9. Quelle farine est utilisée pour les personnes intolérantes au gluten ?

**Farine d'épeautre**

10. Comment savoir si le four est à bonne température ?

**Jeter de la farine à l'intérieur**

11. Expliquez ces expressions :

« avoir du pain sur la planche » :

« partir comme des petits pains » :

« ça ne mange pas de pain » :