

Ep. 22 : Vous êtes plutôt sucré ou salé ? Partie 2 : le sucré

Bonjour à tous et bienvenue dans ce nouvel épisode de *Causette en chaussettes* !

J'espère que vous allez bien !

Dans l'épisode précédent, on a parlé de nourriture salée.

Aujourd'hui, c'est au tour du sucré ! C'est parti !

Quand on pense au sucré, on pense souvent au croissant.

Le croissant est une **viennoiserie**.

Une viennoiserie est un produit sucré qu'on trouve généralement dans une boulangerie et que l'on mange souvent au petit-déjeuner.

Le croissant est préparé avec de **la farine** et beaucoup de **beurre**. Il y a la version classique, le **croissant simple**, le **croissant au chocolat** et surtout mon préféré, le **croissant aux amandes**.

Nous avons aussi le fameux **pain au chocolat**.

Attention, dans certaines régions du sud-ouest de la France, par exemple à Toulouse ou à Bordeaux, on ne dit pas « **pain au chocolat** », on dit « **chocolatine** ».

Un autre viennoiserie que j'aimerais vous présenter est le **pain aux raisins**. Il est aussi appelé **escargot aux raisins**.

C'est une viennoiserie ronde, en forme d'escargot, préparée avec de la crème et des **raisins secs**.

Passons maintenant aux pâtisseries.

En France, il existe énormément de **pâtisseries**, beaucoup de pâtisseries.

Une pâtisserie est un gâteau ou un dessert préparé généralement avec de la farine, du sucre, des œufs, du beurre ou de la crème.

Mais **une pâtisserie**, c'est aussi le magasin où on achète ces gâteaux.

Parmi les pâtisseries très connues, il y a **l'éclair**.

Un éclair est une pâtisserie longue, avec de la crème à la **vanille**, au chocolat, ou au café à l'intérieur.

C'est une de mes pâtisseries préférées.

Il y a aussi le **mille-feuille**.

Le mille-feuille est composé de plusieurs couches de pâte et de crème.

Et enfin, il y a **le Paris-Brest**, une pâtisserie avec de la crème de **praliné**, un mélange de **noisettes** et d'amandes.

Maintenant, voyageons un peu en France pour voir les spécialités sucrées de quelques régions.

Allons d'abord en Bretagne avec le **kouign-amann**.

Le kouign-amann est un gâteau breton préparé avec du beurre salé et du sucre.

Son nom vient de la langue bretonne : *kouign* signifie « gâteau » et *amann* signifie « beurre ».

Descendons maintenant vers Bordeaux.

Une spécialité très connue de cette ville est le **canelé**.

Le canelé est un petit gâteau de couleur marron. Il est préparé avec du lait, du sucre, de la farine, des œufs, du beurre, du rhum, de l'alcool et enfin de la vanille.

Il est **croustillant** à l'extérieur et **moelleux** à l'intérieur.

**Croustillant** signifie que c'est un peu dur et ça fait du bruit quand on le mange.

**Moelleux** signifie qu'il est tendre et doux à l'intérieur.

Et pour finir, allons vers le sud de la France et plus précisément à Saint-Tropez, où on trouve la célèbre **tarte tropézienne**.

C'est un gâteau rond, coupé en deux et **rempli de** crème. Il y a beaucoup de crème à l'intérieur. C'est délicieux !

Pour finir, je vais vous parler d'un moment spécial associé au sucré. C'est **le goûter** !

Le goûter est un petit repas qu'on prend dans l'après-midi, généralement vers quatre heures ou cinq heures. C'est une tradition très importante pour les enfants après l'école.

Après l'école, on mange des biscuits, un fruit, ou une viennoiserie, ou des tartines de chocolat. Le goûter est toujours sucré.

Cette tradition continue même quand on est adulte pour certains. Et oui, le goûter, **c'est sacré** !

Voili voilou pour aujourd'hui !

Et vous ? Est-ce que vous prenez le goûter ? et parmi toutes les spécialités sucrées qu'on a vu aujourd'hui, laquelle vous aimeriez goûter ?

Vous pouvez retrouver la transcription de cet épisode ainsi que la liste de vocabulaire sur [www.frenchstation.net](http://www.frenchstation.net)

A bientôt pour une nouvelle causerie !

If you've enjoyed listening and would like to support the podcast, you can leave a rating, write a review or support the project on Ko-fi. <https://ko-fi.com/frenchstation>

### **Vocabulaire :**

**Une viennoiserie :** 菓子パン (かしパン) / フランスのペストリー

**La farine :** 小麦粉 (こむぎこ)

**Le beurre :** バター

**Les amandes :** アーモンド

**Les raisins secs :** レーズン

**Une pâtisserie :** 洋菓子 (ようがし) / ペストリー

**La vanille :** バニラ

**La noisette :** ヘーゼルナッツ

**Croustillant :** サクサクした

**Moelleux :** ふわふわした / 柔らかい(やわらかい)

**Rempli de :** ～がたっぷり入った

**Un goûter :** おやつ

**C'est sacré ! :** 絶対に欠かせない！(ぜったいにかかせない)