



## **Épisode 3: *Le Gâteau Breton***

### *Learning resources*

#### **Table of Contents**

<b>The recipe.....</b>	<b>1</b>
<b>Vocabulary .....</b>	<b>1</b>
<b>True or false? .....</b>	<b>2</b>
<b>Grammar explanations &amp; exercises .....</b>	<b>2</b>
<b>Pronunciation .....</b>	<b>5</b>
<b>Cloze Passage Activities.....</b>	<b>5</b>
<b>Answer Key .....</b>	<b>13</b>
<b>Transcript .....</b>	<b>16</b>
<b>Ideas for teachers .....</b>	<b>20</b>
<b>Ideas for independent learners .....</b>	<b>20</b>

#### **The recipe**

Here are the ingredients you need to make the *Gâteau Breton* shown in *Épisode 3*, but you'll need to watch Episode 3 for the details on how to make it!

- 3 cups flour
- 1.5 cups sugar
- 1.5 cups butter
- 2 teaspoons vanilla

#### **Vocabulary**

A comprehensive vocabulary list for the episode can be found at the following link.

<http://quizlet.com/77701958/episode-3-le-gateau-breton-flash-cards/>



## Learn French While Cooking!

**Note:** If any of the vocab on the Quizlet list is too easy or difficult, "copy" the list to your personal Quizlet account, and delete what you don't want/need.

Practice the vocab on Quizlet, first using the flash cards with audio, both sides, then "shuffling" the cards and starting with the French side, then "shuffling" again and start with the English/picture side. Playing some games, "scatter", do the "learn" activity and "test."

### True or false?

#### Vrai ou faux?

Directions: Decide if the statement is true or false; if it's false, correct it.

1. \_\_\_\_ Le gâteau breton s'appelle ainsi parce qu'il vient de Grande Bretagne.
2. \_\_\_\_ Pont Aven est un village en Bretagne.
3. \_\_\_\_ Paul Gauguin est un sculpteur très fameux.
4. \_\_\_\_ La Bretagne se trouve au nord-ouest de la France.
5. \_\_\_\_ Vous avez besoin de beaucoup de film étirable.
6. \_\_\_\_ Il y a beaucoup d'ingrédients dans cette recette.
7. \_\_\_\_ Il faut utiliser les oeufs entiers pour faire le gâteau.
8. \_\_\_\_ C'est important de vous laver les mains.
9. \_\_\_\_ On mélange les ingrédients avec un mixer.
10. \_\_\_\_ Le gâteau est plus délicieux si vous le mangez chaud.

### Grammar explanations & exercises

#### Basic grammar

Directions: After each explanation, there will be one or two examples from the episode; find at least two more in the transcript!

##### 1. Conjugated verb + infinitive

A conjugated verb can be used with an infinitive. The immediate future tense is formed in this way: *aller* (to go) conjugated + the infinitive

*example: on va préparer* - we are going to prepare

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

##### 2. The Imperative

These are used to give commands; they are only used with *tu*, *nous* and *vous*, without a subject.

*examples: N'oublions pas de* - let's not forget to...



## Learn French While Cooking!

*coupez un peu de beurre* - cut a bit of butter

---

---

### 3. Adverbs

Most adverbs are formed by taking the feminine adjective and adding *-ment*

*example: soigneusement* - carefully

---

---

### 4. *Voici/voilà*

These act like verbs. *Ici*=here; *là*=there; so, *voici*=here is/are; *voilà*=there is/are

*example: les voici* - here they are

---

---

### 5. *Avoir besoin de/ il faut*

*Avoir besoin de*: to have a need of; *il faut*: it is necessary; they are both often used simply to mean "need"

*examples: vous avez besoin du beurre* - you need butter

*il faut garder un jaune d'œuf* - you need to keep one yolk

---

---

### 6. Quantities

After an expression of quantity, *du, de la, des* changes to *de*

*example: un peu de beurre* - a bit of butter

---

---

### 7. Prepositions + infinitives

After a preposition, you must use the infinitive form.

*example: pour faire votre gâteau* - in order to make your cake

---

---

## Intermediate & advanced grammar explanations & exercises

### 1. Disjunctive pronouns



### **Learn French While Cooking!**

*Moi, toi, lui, elle, soi nous vous, elles, eux*; these are used with *et...?*, as in: *Et toi?*; used to emphasize, as in *Toi, tu t'appelles comment?*; also following conjunctions such as *avec, pour, chez, parmi...*

*example: parmi eux - among them*

---

---

### **2. Reflexive verbs**

Verbs that refer back to oneself; here are the subject pronouns with their reflexive pronouns: *je me; tu te, il/elle/on se; nous nous, vous vous, is/elles se*

*examples: je m'appelle - I call myself [my name is]*

*c'est une région qui se trouve dans le nord-ouest - it's a region which finds itself [is located] in the north west*

---

---

### **3. Simple past tense**

It's for a finished completed action; formed with auxiliary verbs (*avoir* or *être*) + the past participle.

*example: ils ont habité - they lived*

---

---

### **4. Direct object pronouns**

Replaces direct objects; placement varies depending on tense: *me, te, se, la, le les, nous, vous*

*examples: je les mets dans deux bols séparés - I put them in 2 separate bowls.*

*mettez-le - put it*

---

---

### **5. The past infinitive**

This translates to "after having..." - it is formed with *avoir* or *être* infinitive + past participle

*example: après avoir séparé les jaunes d'oeufs - after having separated the egg yolks*

---

---

### **6. Relative pronouns**

Used to make compound sentences: *qui* (subject), *que* (direct object), *où* (where), *dont* (object of preposition *de*)



## **Learn French While Cooking!**

*examples: c'est une recette qu'on m'a beaucoup demandée - it's a recipe I've been asked for a lot*  
*un artiste qui est très connu - an artist who is very well known*

---

---

### **7. Subjunctive mood**

Used with certain conjunctions, also with expressions showing doubt, desire, emotion (*il faut que; je doute que; je suggère que, je suis triste que...*)

*example: continuez jusqu'à ce que vous ayez une belle boule - continue until you have a beautiful ball.*

---

### **Pronunciation**

- un oeuf -> pronounce the [f]
- des oeufs -> don't pronounce the [f]

### **Cloze Passage Activities**

#### **Basic Cloze Passage**

Bonjour tout le monde et bienvenue à *Learn French While Cooking!* Je m'appelle Nina et \_\_\_\_\_ on va préparer un gâteau breton. C'est une recette qu'on m'a beaucoup demandée et le moment est venu de dévoiler les secrets de la \_\_\_\_\_.

#### **Un peu d'histoire et de culture**

Avant de commencer la préparation on va \_\_\_\_\_ un petit peu de la Bretagne. C'est une région qui se trouve dans le nord d'ouest de la \_\_\_\_\_. Comme vous avez appris dans Épisode 2, la salade niçoise s'appelle ainsi parce qu'elle vient de la ville de Nice: Nice - niçoise. C'est de même avec le gâteau breton il s'appelle breton - le gâteau breton - parce qu'il vient de Bretagne.

Je vous ai déjà présenté mes \_\_\_\_\_ dans Épisode 1, mais je vais vous les montrer encore une fois. Les voici en Bretagne où ils ont habité pendant six \_\_\_\_\_. Dans cette photo, ils sont dans un très joli petit village qui s'appelle Pont Aven. En fait, ils sont sur le pont dans cette photo. Comme chaque région en France a sa propre \_\_\_\_\_, elle a aussi sa propre langue et la langue en Bretagne s'appelle justement le breton et Pont



## **Learn French While Cooking!**

Aven c'est le village où se trouvent mes parents dans la photo que je viens de vous montrer, et en breton, le mot *Aven* signifie *Rivière* et comme vous pouvez voir, la rivière à Pont Aven est absolument magnifique.

C'est si joli ici que \_\_\_\_\_ d'artistes se sont installés ici au XIXe siècle. Parmi eux figurait Paul Gauguin, un \_\_\_\_\_ qui est très reconnu. Avec lui, les artistes ont créé une colonie d'artistes. Voici une peinture de Gauguin et vous remarquez que les \_\_\_\_\_ dansantes portent le costume traditionnel breton et je ne sais pas si vous remarquez autre chose, mais c'est exactement la même peinture qui se trouve derrière mes parents, affichée au mur. Regardez et comparez.

Mais je digresse; retournons à \_\_\_\_\_ gâteau breton!

### **Les ingrédients**

Voici les ingrédients et les ustensiles dont vous aurez besoin pour faire votre gâteau. Vous avez besoin du beurre, de la farine, du sucre, des œufs, de la vanille, un petit bol, un grand saladier, un conteneur, un moule rond, un pinceau, une fourchette, un couteau et du film étirable.

### **Le premier secret: à faire la veille**

Le premier secret de la préparation, c'est de sortir vos œufs la veille. Moi je les mets dans deux bols séparés - je mets \_\_\_\_\_ dans un bol et le sixième dans un tout petit bol parce qu'il faut garder un jaune d'œuf pour dorer le gâteau.

Le \_\_\_\_\_ de la préparation, ce qu'il faut faire tout d'abord, c'est préchauffer le four. Comme vous voyez nous avons un four classique \_\_\_\_\_ qui date des années 60. En fait, notre maison a été construite en 1961. Bon, je vais préchauffer le four à 350°.

### **Et n'oublions pas de nous laver les mains!**

Après avoir préchauffé le four, lavez-vous très bien les mains!

### **Préparons le moule**

Et maintenant vous allez beurrer le moule. Alors prenez votre film étirable et déchirez un \_\_\_\_\_ morceau comme ça. Prenez votre couteau, coupez un peu de beurre et mettez-le sur le film étirable. Et maintenant vous allez beurrer le moule. Et je vais le beurrer comme ça.

### **Découpons le beurre**

Et maintenant je vais \_\_\_\_\_ le beurre. Il vous faut un verre



## ***Learn French While Cooking!***

mesureur et demi et maintenant je prends mon couteau et je vais le découper en petits morceaux.

### **Et les autres ingrédients**

Et maintenant, je vais mettre la farine dans le saladier. Il vous faut trois verres mesureurs pour le gâteau. Bon, je vais mettre la farine dans le verre - voilà un, voilà \_\_\_\_\_, un petit peu plus, comme ça, et voilà trois verres mesureur de farine.

Et maintenant ce que je vais faire, je vais faire un puits dans la farine parce que vous allez mettre les \_\_\_\_\_ ingrédients dans le puits. Et maintenant je vais rajouter le sucre dans le puits. Il vous faut un verre mesureur et demi de sucre. Et voilà, je vais mesurer le sucre, un verre mesureur et demi dans le puits.

Et maintenant ce qu'on va faire, on va \_\_\_\_\_ les jaunes des œufs. Maintenant je vais taper l'œuf au milieu ici sur quelque chose de \_\_\_\_\_ dur. Ensuite, je vais le tenir au-dessus du conteneur et je vais ouvrir délicatement et je vais laisser s'écouler le blanc, dans le conteneur comme ça.

Et ensuite, je vais basculer le jaune d'une partie de la coquille à l'autre, délicatement \_\_\_\_\_ ne rien casser. Et quand vous avez enlevé le maximum... Oups! Vous voyez, j'ai cassé le jaune mais, c'est pas grave, je vais le dans le petit bol. Et ainsi de suite pour les autres. Je vais le tenir au-dessus du conteneur, soigneusement, comme ça, et mettez un \_\_\_\_\_ de côté.

### **Que faire avec les blancs d'œufs? Et la vanille?**

Après avoir séparé les jaunes œufs, vous avez \_\_\_\_\_ avec les blancs et vous pouvez refermer le conteneur et le mettre au frais, pour une omelette ou ce que vous voulez plus tard.

Et maintenant je prends les cuillères à mesure et je vais mettre deux petites cuillerées de vanille et je vais les rajouter aux œufs. Une, et

\_\_\_\_\_

### **Le vrai travail commence!**

Ensuite vous allez reprendre votre saladier où vous avez déjà mis la farine et le sucre. Vous \_\_\_\_\_ rajouter les jaunes d'œufs avec la vanille dans le puits, vous allez mélanger légèrement, et ensuite \_\_\_\_\_ allez rajouter morceau par morceau le beurre.



### ***Learn French While Cooking!***

Comme je viens d'expliquer je vais verser les jaunes d'œufs avec la vanille dans le puits, comme ça. Ensuite, je vais mélanger légèrement le \_\_\_\_\_ . Je commence à rajouter le beurre petit à \_\_\_\_\_ et vous voyez que ça prend non seulement beaucoup de temps mais aussi beaucoup d'huile de coude. Continuez ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez une belle boule.

Et maintenant vous allez faire une belle boule avec la pâte comme ça. Je prends ce qui reste. Et j'ai aplati la boule afin de la préparer pour mettre dans le moule. Et je prends le moule et je mets la pâte dedans et je \_\_\_\_\_ à aplatis la pâte dans le moule comme ça.

Et maintenant, comme vous voyez, j'ai besoin de me laver les \_\_\_\_\_.

Après m'être lavé les mains, je suis prête à finir. Alors prenez le pinceau et le jaune d'œuf que vous avez mis de côté et vous allez badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf et c'est comme ça que ça \_\_\_\_\_ devenir doré pendant la cuisson.

La dernière étape, c'est de faire les croisillons avec la fourchette, comme ça, vous continuez ainsi de suite.

#### **Mettons le gâteau dans le four**

Et maintenant, je vais mettre le gâteau \_\_\_\_\_ le four déjà préchauffé pour 40 minutes.

Et entre-temps comme vous voyez, le \_\_\_\_\_ est venu de faire la vaisselle!

#### **Ça fait 40 minutes!**

Bon maintenant ça fait 40 minutes et je vais sortir le gâteau du four. Alors n'oubliez pas vos maniques. Je vais ouvrir et je vais le sortir comme ça et \_\_\_\_\_ votre gâteau. Et vous voyez comment le dessus est bien doré.

Je suggère que vous laissiez refroidir le gâteau complètement \_\_\_\_\_ de le manger parce qu'il est encore mieux comme ça et aussi on peut le manger à n'importe quel moment de la journée comme petit déjeuner aussi bien que comme dessert pour le \_\_\_\_\_. Merci beaucoup tout le monde et bon appétit!



**Advanced Cloze Passage**

Bonjour tout le monde et bienvenue à *Learn French While Cooking!* Je m'appelle Nina et aujourd'hui on va préparer un gâteau breton. C'est une recette qu'on m'a beaucoup \_\_\_\_\_ et le moment est venu de dévoiler les secrets de la préparation.

**Un peu d'histoire et de culture**

Avant de commencer la préparation on va parler un petit peu de la Bretagne. C'est une région qui \_\_\_\_\_ dans le nord d'ouest de la France. Comme vous avez appris dans Épisode 2, la salade niçoise s'appelle ainsi parce qu'elle vient de la ville de Nice: Nice - niçoise. C'est de même avec le gâteau breton il s'appelle breton - le gâteau breton - parce qu'il vient de Bretagne.

Je vous ai déjà \_\_\_\_\_ mes parents dans Épisode 1, mais je vais vous les montrer encore une fois. Les voici en Bretagne où ils ont habité \_\_\_\_\_ six années. Dans cette photo, ils sont dans un très joli petit village qui s'appelle Pont Aven. \_\_\_\_\_, ils sont sur le pont dans cette photo. Comme chaque région en France a sa propre culture, elle a aussi sa propre langue et la langue en Bretagne s'appelle \_\_\_\_\_ le breton et Pont Aven c'est le village où se trouvent mes parents dans la photo que je viens de vous montrer, et en breton, le mot *Aven* signifie *Rivière* et comme vous pouvez voir, la rivière à Pont Aven est absolument magnifique.

C'est si joli ici que beaucoup d'artistes \_\_\_\_\_ ici au XIXe siècle. Parmi eux figurait Paul Gauguin, un artiste qui est très reconnu. Avec lui, les artistes ont créé une \_\_\_\_\_ d'artistes. Voici une peinture de Gauguin et vous remarquez que les filles dansantes portent le costume traditionnel breton et je ne sais pas si vous remarquez autre chose, mais c'est exactement la même peinture qui se trouve derrière mes parents, \_\_\_\_\_ au mur. Regardez et comparez.

Mais je digresse; retournons à notre gâteau breton!

**Les ingrédients**

Voici les ingrédients et les ustensiles dont vous aurez besoin pour faire votre gâteau. Vous avez besoin du beurre, de la farine, du sucre, des œufs, de la vanille, un petit bol, un grand \_\_\_\_\_, un conteneur, un moule rond, un pinceau, une fourchette, un couteau et du film étirable.

**Le premier secret: à faire la veille**



## ***Learn French While Cooking!***

Le premier secret de la préparation, c'est de sortir vos œufs la \_\_\_\_\_ . Moi je les mets dans deux bols séparés - je mets cinq dans un bol et le sixième dans un tout petit bol parce qu'il faut \_\_\_\_\_ un jaune d'œuf pour dorer le gâteau.

Le jour de la préparation, ce qu'il faut faire tout d'abord, c'est préchauffer le four. Comme vous voyez nous avons un four classique américain qui date des années 60. En fait, notre maison a été \_\_\_\_\_ en 1961. Bon, je vais préchauffer le four à 350°.

### **Et n'oublions pas de nous laver les mains!**

Après avoir préchauffé le four, lavez-vous très bien les mains!

### **Préparons le moule**

Et maintenant vous allez beurrer le moule. Alors prenez votre film étirable et \_\_\_\_\_ un petit morceau comme ça. Prenez votre couteau, coupez un peu de beurre et mettez-le sur le film étirable. Et maintenant vous allez beurrer le moule. Et je vais le beurrer comme ça.

### **Découpons le beurre**

Et maintenant je vais préparer le beurre. Il vous faut un verre mesureur et demi et maintenant je prends mon couteau et je vais le découper en petits morceaux.

### **Et les autres ingrédients**

Et maintenant, je vais mettre la farine dans le saladier. Il vous faut trois verres mesureurs pour le gâteau. Bon, je vais mettre la farine dans le verre - voilà un, voilà deux, un petit \_\_\_\_\_, comme ça, et voilà trois verres mesureur de farine.

Et maintenant ce que je vais faire, je vais faire un puits dans la farine parce que vous allez mettre les autres ingrédients dans le puits. Et maintenant je vais rajouter le sucre dans le puits. Il vous faut un verre mesureur et demi de sucre. Et voilà, je vais mesurer le sucre, un verre mesureur et demi dans le puits.

Et maintenant ce qu'on va faire, on va séparer les jaunes des œufs. Maintenant je vais taper l'œuf au \_\_\_\_\_ ici sur quelque chose de très dur. Ensuite, je vais le tenir au-dessus du conteneur et je vais ouvrir délicatement et je vais laisser s'écouler le blanc, dans le conteneur comme ça.

Et ensuite, je vais basculer le jaune d'une partie de la coquille à l'autre, délicatement pour \_\_\_\_\_ casser. Et quand vous avez enlevé le maximum... Oups! Vous voyez, j'ai cassé le jaune mais, c'est pas grave, je vais le mettre dans le petit bol. Et ainsi de suite pour les autres. Je vais le tenir au-dessus du



## **Learn French While Cooking!**

conteneur soigneusement, comme ça, et mettez un jaune de

\_\_\_\_\_.

### **Que faire avec les blancs d'œufs? Et la vanille?**

Après avoir séparé les jaunes d'œufs, vous avez fini avec les blancs et vous pouvez \_\_\_\_\_ le conteneur et le mettre au frais, pour une omelette ou ce que vous voulez plus tard.

Et maintenant je prends les cuillères à mesure et je vais mettre deux petites cuillerées de vanille et je vais les rajouter aux œufs. Une, et deux.

### **Le vrai travail commence!**

Ensuite vous allez \_\_\_\_\_ votre saladier où vous avez déjà mis la farine et le sucre. Vous allez rajouter les jaunes d'œufs avec la vanille dans le puits, vous allez mélanger légèrement, et ensuite vous allez rajouter morceau par morceau le beurre.

Comme je viens d'expliquer je vais verser les jaunes d'œufs avec la vanille dans le puits, comme ça. Ensuite, je vais mélanger \_\_\_\_\_ le tout. Je commence à rajouter le beurre petit à petit et vous voyez que ça prend non seulement beaucoup de temps mais aussi beaucoup d'huile de coude. Continuez ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez une belle boule.

Et maintenant vous allez faire une belle boule avec la pâte comme ça. Je prends ce qui reste. Et j'ai aplati la boule \_\_\_\_\_ la préparer pour mettre dans le moule. Et je prends le moule et je mets la pâte dedans et je continue à aplatir la pâte dans le moule comme ça.

Et maintenant, comme vous voyez, j'ai besoin de me laver les mains.

Après m'être lavé les mains, je suis \_\_\_\_\_ à finir. Alors prenez le pinceau et le jaune d'œuf que vous avez mis de côté et vous allez badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf et c'est comme ça que ça va \_\_\_\_\_ doré pendant la cuisson.

La dernière étape, c'est de faire les croisillons avec la fourchette, comme ça, vous continuez ainsi de suite.

### **Mettons le gâteau dans le four**

Et maintenant, je vais mettre le gâteau dans le four déjà \_\_\_\_\_ pour 40 minutes.

Et entre-temps comme vous voyez, le moment est venu de faire la \_\_\_\_\_!



## *Learn French While Cooking!*

### **Ça fait 40 minutes!**

Bon maintenant ça fait 40 minutes et je vais sortir le gâteau du four. Alors n'oubliez pas vos maniques. Je vais ouvrir et je vais le sortir comme ça et voilà votre gâteau. Et vous voyez comment le dessus est bien doré.

Je suggère que vous laissiez refroidir le gâteau complètement avant de le manger parce qu'il est encore mieux comme ça et aussi on peut le manger à n'importe quel moment de la \_\_\_\_\_ comme petit déjeuner aussi bien que comme dessert pour le dîner. Merci beaucoup tout le monde et bon appétit!



**Answer Key**

**Basic grammar**

**1. Conjugated verb + infinitive**

*on va préparer* - we are going to prepare  
*vous allez reprendre*  
*on va parler*  
*je vais préchauffer*  
*je vais mettre*  
et d'autres...

**2. The Imperative**

*N'oublions pas de* - let's not forget to...  
*coupez un peu de beurre* - cut a bit of butter  
*préparons le moule*  
*prenez votre film étirable*  
*coupez un peu de beurre*  
et d'autres...

**3. Adverbs**

*soigneusement* - carefully  
*délicatement*  
*complètement*

**4. Voici/voilà**

*les voici* - here they are  
*voici un peinture de Gauguin*  
*voici les ingrédients*  
*voilà votre gâteau*  
et d'autres...

**5. Avoir besoin de/ il faut**

*vous avez besoin du beurre* - you need butter  
*il faut garder un jaune d'œuf* - you need to keep one yolk  
*il vous faut un verre*  
*il faut faire*  
*j'ai besoin de me laver les mains*  
et d'autres...

**6. Quantities**

*un peu de beurre* - a bit of butter  
*beaucoup d'artistes*



## Learn French While Cooking!

*deux petites cuillérées de vanille  
un verre mesureur et demi de sucre  
et d'autres...*

### 7. Prepositions + infinitives

*pour faire votre gâteau - in order to make your cake  
avant de commencer  
c'est de sortir vos oeufs  
n'oublions pas de nous laver  
et d'autres...*

8. Grammar note: Normally the negative is formed with *ne...pas*; however, in casual spoken language the *ne* is often omitted, as in *c'est pas grave*.

## Intermediate & advanced grammar

### 1. Disjunctive pronouns

*parmi eux - among them  
avec lui  
moi je les mets*

### 2. Reflexive verbs

*je m'appelle - I call myself [my name is]  
c'est une région qui se trouve dans le nord-ouest - it's a region which finds  
itself [is located] in the north west  
ils se sont installés  
lavez-vous très bien les mains  
j'ai besoin de me laver les mains  
n'oublions pas de nous laver les mains  
après m'être lavé les mains  
je vais laisser s'écouler le blanc  
et d'autres...*

### 3. Simple past tense

*ils ont habité - they lived  
je vous ai présenté  
ils ont créé  
ils se sont installés  
où vous avez déjà mis  
et d'autres...*

### 4. Direct object pronouns

*je les mets dans deux bols séparés - I put them in 2 separate bowls.  
mettez-le - put it*



## **Learn French While Cooking!**

*je vais vous les montrer (les is the DO here; vous IO)*

*les voici*

*je vais le mettre au-dessus du conteneur*

*je vais les rajouter aux oeufs*

*et d'autres...*

### **5. The past infinitive**

*après avoir séparé les jaunes d'oeufs* - after having separated the egg yolks

*après m'être lavé les mains*

*après avoir préchauffé le four*

### **6. Relative pronouns**

*c'est une recette qu'on m'a beaucoup demandée* - it's a recipe I've been asked for a lot

*un artiste qui est très connu* - an artist who is very well known

*vous allez reprendre votre saladier où vous avez déjà mis la farine*

*Voici les ingrédients et les ustensiles dont vous aurez besoin*

*nous avons un four classique américain qui date des années 60*

*et d'autres...*

### **7. Subjunctive mood**

*continuez jusqu'à ce que vous ayez une belle boule* - continue until you have a beautiful ball.

*je suggère que vous laissiez refroidir le gâteau*

## **Vrai ou faux?**

1. Faux: Le gâteau breton s'appelle ainsi parce qu'il vient de ~~Grande~~ Bretagne (attention: la Grande Bretagne est un synonyme de Royaume Uni - Great Britain/United Kingdom)
2. Vrai: Pont Aven est un village en Bretagne.
3. Faux: Paul Gauguin est un ~~sculpteur~~ peintre très fameux.
4. Vrai: La Bretagne se trouve au nord-ouest de la France.
5. Faux Vous avez besoin ~~de beaucoup~~ d'un peu de film étirable.
6. Faux: Il y a ~~beaucoup~~ peu d'ingrédients dans cette recette (seulement 5!)
7. Faux: Il faut seulement utiliser les jaunes.
8. Vrai: C'est important de vous laver les mains.
9. Faux: On mélange les ingrédients avec ~~un mixer~~ les mains.
10. Faux: Le gâteau est ~~plus délicieux si vous le mangez chaud.~~ encore mieux si vous le laissez refroidir.



## **Transcript**

Bonjour tout le monde et bienvenue à *Learn French While Cooking!* Je m'appelle Nina et aujourd'hui on va préparer un gâteau breton. C'est une recette qu'on m'a beaucoup demandée et le moment est venu de dévoiler les secrets de la préparation.

## **Un peu d'histoire et de culture**

Avant de commencer la préparation on va parler un petit peu de la Bretagne. C'est une région qui se trouve dans le nord d'ouest de la France. Comme vous avez appris dans Épisode 2, la salade niçoise s'appelle ainsi parce qu'elle vient de la ville de Nice: Nice - niçoise. C'est de même avec le gâteau breton il s'appelle breton - le gâteau breton - parce qu'il vient de Bretagne.

Je vous ai déjà présenté mes parents dans Épisode 1, mais je vais vous les montrer encore une fois. Les voici en Bretagne où ils ont habité pendant six années. Dans cette photo, ils sont dans un très joli petit village qui s'appelle Pont Aven. En fait, ils sont sur le pont dans cette photo. Comme chaque région en France a sa propre culture, elle a aussi sa propre langue et la langue en Bretagne s'appelle justement le breton et Pont Aven c'est le village où se trouvent mes parents dans la photo que je viens de vous montrer, et en breton, le mot *Aven* signifie *Rivière* et comme vous pouvez voir, la rivière à Pont Aven est absolument magnifique.

C'est si joli ici que beaucoup d'artistes se sont installés ici au XIXe siècle. Parmi eux figurait Paul Gauguin, un artiste qui est très reconnu. Avec lui, les artistes ont créé une colonie d'artistes. Voici une peinture de Gauguin et vous remarquez que les filles dansantes portent le costume traditionnel breton et je ne sais pas si vous remarquez autre chose, mais c'est exactement la même peinture qui se trouve derrière mes parents, affichée au mur. Regardez et comparez.

Mais je digresse; retournons à notre gâteau breton!

## **Les ingrédients**

Voici les ingrédients et les ustensiles dont vous aurez besoin pour faire votre gâteau. Vous avez besoin du beurre, de la farine, du sucre, des œufs, de la vanille, un petit bol, un grand saladier, un conteneur, un moule rond, un pinceau, une fourchette, un couteau et du film étirable.

## **Le premier secret: à faire la veille**



## ***Learn French While Cooking!***

Le premier secret de la préparation, c'est de sortir vos œufs la veille. Moi je les mets dans deux bols séparés- je mets cinq dans un bol et le sixième dans un tout petit bol parce qu'il faut garder un jaune d'œuf pour dorer le gâteau.

Le jour de la préparation, ce qu'il faut faire tout d'abord, c'est préchauffer le four. Comme vous voyez nous avons un four classique américain qui date des années 60. En fait, notre maison a été construite en 1961. Bon, je vais préchauffer le four à 350°.

### **Et n'oublions pas de nous laver les mains!**

Après avoir préchauffé le four, lavez-vous très bien les mains!

### **Préparons le moule**

Et maintenant vous allez beurrer le moule. Alors prenez votre film étirable et déchirez un petit morceau comme ça. Prenez votre couteau, coupez un peu de beurre et mettez-le sur le film étirable. Et maintenant vous allez beurrer le moule. Et je vais le beurrer comme ça.

### **Découpons le beurre**

Et maintenant je vais préparer le beurre. Il vous faut un verre mesureur et demi et maintenant je prends mon couteau et je vais le découper en petits morceaux.

### **Et les autres ingrédients**

Et maintenant, je vais mettre la farine dans le saladier. Il vous faut trois verres mesureurs pour le gâteau. Bon, je vais mettre la farine dans le verre - voilà un, voilà deux, un petit peu plus, comme ça, et voilà trois verres mesureur de farine.

Et maintenant ce que je vais faire, je vais faire un puits dans la farine parce que vous allez mettre les autres ingrédients dans le puits. Et maintenant je vais rajouter le sucre dans le puits. Il vous faut un verre mesureur et demi de sucre. Et voilà, je vais mesurer le sucre, un verre mesureur et demi dans le puits.

Et maintenant ce qu'on va faire, on va séparer les jaunes des œufs. Maintenant je vais taper l'œuf au milieu ici sur quelque chose de très dur. Ensuite, je vais le tenir au-dessus du conteneur et je vais ouvrir délicatement et je vais laisser s'écouler le blanc, dans le conteneur comme ça.

Et ensuite, je vais basculer le jaune d'une partie de la coquille à l'autre, délicatement pour ne rien casser. Et quand vous avez enlevé le maximum... Oups! Vous voyez, j'ai cassé le jaune mais, c'est pas grave, je vais le mettre dans le petit bol. Et ainsi de suite pour les autres. Je vais le tenir au-dessus du conteneur, soigneusement, comme ça, et mettez un jaune de côté.



## *Learn French While Cooking!*

### **Que faire avec les blancs d'œufs? Et la vanille?**

Après avoir séparé les jaunes œufs, vous avez fini avec les blancs et vous pouvez refermer le conteneur et le mettre au frais, pour une omelette ou ce que vous voulez plus tard.

Et maintenant je prends les cuillères à mesure et je vais mettre deux petites cuillerées de vanille et je vais les rajouter aux œufs. Une, et deux.

### **Le vrai travail commence!**

Ensuite vous allez reprendre votre saladier où vous avez déjà mis la farine et le sucre. Vous allez rajouter les jaunes d'œufs avec la vanille dans le puits, vous allez mélanger légèrement, et ensuite vous allez rajouter morceau par morceau le beurre.

Comme je viens d'expliquer je vais verser les jaunes d'œufs avec la vanille dans le puits, comme ça. Ensuite, je vais mélanger légèrement le tout. Je commence à rajouter le beurre petit à petit et vous voyez que ça prend non seulement beaucoup de temps mais aussi beaucoup d'huile de coude. Continuez ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez une belle boule.

Et maintenant vous allez faire une belle boule avec la pâte comme ça. Je prends ce qui reste. Et j'ai aplati la boule afin de la préparer pour mettre dans le moule. Et je prends le moule et je mets la pâte dedans et je continue à aplatir la pâte dans le moule comme ça.

Et maintenant, comme vous voyez, j'ai besoin de me laver les mains.

Après m'être lavé les mains, je suis prête à finir. Alors prenez le pinceau et le jaune d'œuf que vous avez mis de côté et vous allez badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf et c'est comme ça que ça va devenir doré pendant la cuisson.

La dernière étape, c'est de faire les croisillons avec la fourchette, comme ça, vous continuez ainsi de suite.

### **Mettons le gâteau dans le four**

Et maintenant, je vais mettre le gâteau dans le four déjà préchauffé pour 40 minutes.

Et entre-temps comme vous voyez, le moment est venu de faire la vaisselle!

### **Ça fait 40 minutes!**

Bon maintenant ça fait 40 minutes et je vais sortir le gâteau du four. Alors n'oubliez pas vos maniques. Je vais ouvrir et je vais le sortir comme ça et voilà votre gâteau. Et vous voyez comment le dessus est bien doré.



### ***Learn French While Cooking!***

Je suggère que vous laissiez refroidir le gâteau complètement avant de le manger parce qu'il est encore mieux comme ça et aussi on peut le manger à n'importe quel moment de la journée comme petit déjeuner aussi bien que comme dessert pour le dîner. Merci beaucoup tout le monde et bon appétit!



**Ideas for teachers**

**Possible lesson plan**

1. Show students the episode with relevant subtitles for level.
2. Present vocabulary using Quizlet; then, work as a class or students in pairs (if they have tablets or laptops.) You can also print the PDF of the vocab list (choose "small" and deselect "alphabetize" if you want the vocab in the order as on Quizlet.), photocopy and have students fold the page over to quiz each other.
3. Show the episode again and have students do the *cloze passage* relevant to their level. Check together.
4. Go through the *Grammar explanations and activities* relevant to the class. Pick and choose what you know they've done, and have them find examples. If time is short, have different groups of students do different grammar points. Students share/check together.
5. Have students do true/false activity in pairs. Check together.

**Other ideas:**

- Have students make the gâteau at home! Or have them choose a different episode's recipe to do at home.
- Assign some of the above activities for homework.

**Ideas for independent learners**

**Complete beginners:**

If you have never taken French before and would like to learn, I would recommend signing up for lessons, either online or in your local community. Doing this in tandem to the cooking show will get you learning fast!

1. Watch the episode and follow along in English.
2. Practice the vocab on Quizlet, as described above.
3. Repeat step 1.
4. Read through the *Basic grammar* explanations. Find more examples in the transcript. Check your answers in the *Answer Key*.
5. Watch the episode again and pause and refer to the grammar explanations as you go. Repeat as many times as necessary.
6. Then, with no subtitles, do the *basic cloze passage* activity for beginners (below.) Listen, read long with the French and fill in the French words as best you can. Check your answers with the *episode transcript*
7. Do the *True/false activity*; then check your answers in the *Answer Key*.
8. Finally, when you try the recipe, hopefully you have heard the explanation enough times that you can listen and follow the instructions as you cook!



## ***Learn French While Cooking!***

**False beginners:** If you studied a couple of years of high school French, 10 years ago, for example, you fall into a category we call "false beginners." To best use the cooking show, I would recommend signing up for lessons to supplement what you'll get out of the cooking show. However, just watching and cooking along with me will also help you regain what you've forgotten and learn more. Please see the strategies above (1-8) to make the most out of each episode.

**Intermediate learners:** You know quite a bit of grammar and vocabulary, but you may have trouble putting it all together, both in speaking and writing. You may also have trouble understanding spoken French.

1. Use the same strategies 1-5 as outlined above. Pay attention to both the basic grammar points and intermediate and advanced ones, and find examples for both sections. Check your answers with the Answer Key.
2. Then, try the advanced cloze passage activity. Listen with no subtitles, read long with the French and fill in the French words as best you can. Check your answers with the *episode transcript*.
3. Do the True/false activity; then check your answers.
4. Then, watch the episode with French subtitles. Repeat this until you can simply listen and understand (without the subtitles!)
5. Get cooking while watching without subtitles!

**Advanced learners:** You can converse, read and write fairly easily. You have the basic grammar down, and you can recall vocab, on a wide range of topics, easily. You are able to put the language together so that it's comprehensible.

1. Watch the episode with no subtitles the first time to see how much you can understand on your own.
2. Watch again with the French subtitles to get anything you may have missed.
  - Practice the vocab on Quizlet, as described above
3. Read through the *Intermediate and advanced grammar*, do the activity and check your answers in the Answer Key.
4. Then, try the advanced cloze passage activity. Listen with no subtitles and read long with the French and fill in the French words as best you can. Check your answers with the *episode transcript*.
5. Watch again with French subtitles. If there are still some words or phrases you have difficulty with, go ahead and use the English subtitles.
6. Watch the version without subtitles again without any "help" and get cooking!