

## GRAND-EST- ALSACE :

### ➤ les Bretzels

<https://www.youtube.com/watch?v=uEcFLnzXIDo&feature=youtu.be>

Combien de fois la présentatrice de l'émission a mangé les bretzels pendant son voyage en Alsace ? /2

Quelle est la légende concernant les bretzels ? Essayer d'employer des mots différents par rapport à ceux utilisés par la vendeuse /3

### ➤ La Choucroute

<https://www.youtube.com/watch?v=aJ5WaM26KC8&feature=youtu.be>

Quels sont les ingrédients de cette recette typiquement alsacienne dans l'ordre dans lequel la dame les mets dans la casserole ? /2

Quels sont les deux possibles variantes des choucroutes nommées par la dame ? Quels sont les 2 ingrédients qui pourraient changer ? /2

## BRETAGNE:

### ➤ La crêpe et la galette bretonne

<https://www.youtube.com/watch?v=iJf-gVLyrOo>

Quel est le rôle-métier des personnes qu'on voit dans la vidéo et dont elle parle ? /2

Quelle est l'histoire de Fabien ? /2

Combien de temps de repos faut-il pour la pâte à galette? /2

Quelques secondes après avoir expliqué à ces élèves comment étaler une crêpe, quelle est l'expression que le maitre-crêpier utilise quand il parle des galettes de sarrasin? Et pourquoi il le dit? Qu'est-ce qui était arrivé dans les 30 secondes précédentes ? /3

Qu'est-ce que vous pouvez dire de l'école de maitres-crêpiers de Rennes ? /2

TOT /20