

GUIÓN DE RADIO SANTIAGO

PROGRAMA Nº	36
FECHA	21 de febrero de 2019
TÍTULO	DES HISTOIRES DÉLICIEUSES
CONTENIDO	On parle des produits typiques de la gastronomie française lors de la semaine du FLE
PROFESORADO	María José Granados Trenado
ALUMNADO	Étudiants de 1er Bachillerato
DURACIÓN	17:20 min.

Tema	Tiempo	Contenido	Observaciones
Saludo y presentación del programa		<p>La prof: Bonjour à tous nos radio-auditeurs, et bienvenus à un nouveau programme de radio en français. Aujourd'hui, c'est le tour de nos élèves de Premier, ce qui équivaut dans notre Système Scolaire au 1^o de Bachillerato.</p> <p>Le sujet dont on va parler est encadré dans la semaine du français, que nous sommes en train de fêter dans notre lycée et qui est sur le point de finir; demain, c'est le dernier jour d'une semaine remplie d'activités de tous les genres, en plus étant donné qu'on a célébré de jour de la radio cette semaine, on ne pouvait pas manquer à ce rendez-vous avec notre petite collaboration.</p> <p>Le titre de notre programme, des histoires délicieuses rend hommage plus qu'à la cuisine française, qui a toujours été en vogue à niveau national et international, mais surtout à certains produits français, très français, très consommés en France et partout ailleurs.</p>	

		<p>Je suis sûre que le camembert, la baguette, la crêpe, le croissant font déjà partie de notre quotidien et d'ailleurs non seulement ont été empruntés le produit mais aussi sa prononciation; moins connues de nous on a la bûche de Noël et la Galette des Rois, dont dans notre programme de Noël on avait parlé un petit peu.</p> <p>Après cette petite introduction, laissons les micros aux élèves qui sont à côté de moi, Alex et Samuel qui vont parler du camembert, Lucie et Isabel le feront de la baguette, Celia et Laura nous parleront de l'histoire de la crêpe, Maria et Nerfertari de la bûche de Noël, Xisco et Abdel de la Galette des rois et on finira avec les croissants de part de Javier et David.</p> <p>On est tout ouïs!</p>	
<p>LE CAMEMBE RT</p>		<p>David: Bonjour, comme notre prof vient de dire, nous allons donner des informations sur un des produits le plus consommé en France, le fromage, mais concrètement le Camembert.</p> <p>Samuel: Bon, il faudra se présenter, n'est-ce pas? Alors, Alex c'est le collègue qui m'accompagne et moi, je suis Samuel.</p> <p>David: Nous avons fait des recherches sur ce curieux fromage à la forme ronde, le Camembert.</p> <p>Samuel: Oui, espérons qu'elle sera de votre intérêt.</p> <p>David: Alors, Alex, tu pourrais me dire qu'est-ce que le Camembert?</p> <p>Samuel: Eh oui, c'est un fromage très typique et consommé en France, il a été inventé en 1890 par Marie Hétel</p> <p>David: Mais, d'après ce que j'ai lu, il est originaire de la Normandie, n'est-ce pas?</p> <p>Samuel: Oui, c'est exact! En réalité, le camembert c'est comme la Brie mais plus crémeux</p> <p>David: Je vais te donner quelques renseignements supplémentaires sur ce fromage,</p>	

		<p>Samuel: Ok, je t'écoute!</p> <p>David: Le Camembert est un fromage qui contient 45% de matière grasse. Il est rond, d'une taille maximale de 12 centimètres et d'un poids moyen de 250 grammes.</p> <p>Samuel: Et n'oublie pas qu'il est obligatoire de le commercialiser dans une boîte en bois.</p> <p>David: Les manières de le manger sont multiples, je vous donne quelques idées, comme par exemple l'accompagner de différentes confitures.</p> <p>Samuel: Ou d'oignons caramélisés, du miel...</p> <p>David: ou de tout type de fruits secs.</p> <p>Samuel: En plus, la pâte feuilletée lui va très bien, surtout si tu fais fondre le fromage.</p> <p>David: Tu sais quoi, Samuel?</p> <p>Samuel: Dis-moi, Alex...</p> <p>David: Qu'on va déguster un petit peu de ce crémeux fromage pendant qu'on écoute nos collègues...</p> <p>Samuel: Oui, mais tu as oublié un petit détail...</p> <p>David: Lequel?</p> <p>Samuel: Le pain, Alex!!!</p> <p>David: Le pain? Tu dirais LA BAGUETTE...Mais, ne t'inquiète pas que nos collègues, qui nous accompagnent, vont nous parler de cet icône français,, après quoi on fera la dégustation.</p> <p>Samuel: Bonne idée... alors, je vous présente Isabel et Lucie</p> <p>David: À vous les micros!</p>	
<p>LA BAGUETTE</p>		<p>Lucie: Bonjour à tous, je suis Lucía Fdez et Isabel Esteban m'accompagne dans cette curieuse histoire de la Baguette, bonjour Isa.</p> <p>Isa: Bonjour Lucía, Lucía, comme tu sais, la baguette est un aliment très important pour tout le monde, je te donne des renseignements, par exemple, chaque français en</p>	

		<p>consomme 160 grammes par jour en moyenne. Tu sais quand elle a été inventée?</p> <p>Lucía: Oui, il y a un article sur les meilleures baguettes de Paris où l'on dit qu'elle a été créée en 1830.</p> <p>Isa: Tu sais qu'elle est son histoire?</p> <p>Lucía: Son origine date de l'époque de Napoléon. Les boulangers ont pensé à une manière d'emporter le pain plus facilement par les soldats qui allaient en guerre, ils ont inventé une miche allongée. Son créateur a été August Sang. En 1856, Napoléon III la réglemente : elle doit mesurer 40 cm de long et peser 300 g.</p> <p>Isa: Ça a été une très bonne idée! Mais, ils ont beaucoup travaillé pour cela?</p> <p>Lucía: Non, parce qu'en 1919, une loi interdit le travail de nuit des boulangers entre 22 h et 4 h du matin : c'est un sérieux coup de pouce à la baguette, plus rapide à fabriquer que les miches traditionnelles.</p> <p>Isa: Une autre version raconte que ce style de pain a été inventé à Vienne, en Autriche,, puis importé en France au 19^{ème} siècle.</p> <p>Lucía: ahhh, c'est très intéressant!</p> <p>Isa: Je connais une anecdote sur ce produit.</p> <p>Lucía: Laquelle?</p> <p>Isa: En France, il y a longtemps les personnes ont souffert pendant un temps des hallucinations, ils étaient malades et la population mourrait sans savoir vraiment la cause . Alors, on a pensé que le problème était le pain, donc on a décidé d'arrêter d'en manger. Finalement, ils ont découvert que la farine était contaminée à cause des pesticides.</p> <p>Lucía: C'est dommage, mais heureusement qu'on a découvert la cause...</p> <p>Isa: Eh oui... voilà, c'est notre petite contribution à ce programme de radio.</p> <p>Lucie: Nous laissons les micros à Laura et Celia et ses fameuses crêpes</p>	
LES CRÊPES		<p>Laura: Bonjour, nous sommes Celia et Laura et voilà, c'est le tour des crêpes.</p>	

		<p>Celia: Alors, Laura. Qu'est ce que tu peux me dire sur les crêpes?</p> <p>L: Les crêpes sont originaires de France, aujourd'hui, c'est un plat consommé quotidiennement dans tout le pays, notamment au festival de la Chandeleur dans le cadre de la tradition. Ils sont généralement servis accompagnés de cidre.</p> <p>C: Et...Peux-tu me raconter en quoi consiste le festival de la Chandeleur?</p> <p>L: Oui, la fête de la Chandeleur est célébrée en cuisinant des crêpes et en les partageant avec la famille et les amis. Parce que le 2 février c'est la célébration de la présentation de Jésus au temple, 40 jours après Noël et traditionnellement célébrée avec une procession de bougies ou chandelles, d'où le nom de la Chandeleur; à savoir que tous les croyants allaient chercher une bougie au temple et devaient la porter à la maison, allumée.</p> <p>La tradition des crêpes a aussi à voir avec les récoltes. On disait que si les crêpes n'étaient pas préparées le jour de la Chandeleur, le blé pourrait s'abîmer. Et Celia, comment sont faites les crêpes?</p> <p>C: Ouai, c'est un plat très simple à préparer. D'abord, vous avez besoin des ingrédients suivants: des oeufs, du sel, de la farine, du lait, du beurre et du sucre. Puis, tu mélanges tous les ingrédients dans un bol en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux. Laisse la pâte reposer pendant au moins une heure. Chauffe une poêle et tartine de beurre ou d'huile. Quand la poêle est chaude, verse une luche de pâte à crêpes et il ne reste plus qu'à les retourner, les empiler et les manger farcies de chocolat, sucre, crème chantilly, etc....</p> <p>L: Et Celia, est-ce que tu connais d' autres pays avec cette tradition?</p> <p>C: Oui, dans certains pays d'Europe centrale.</p> <p>L: Et quel est son origine?</p> <p>C: Selon les études effectuées, l'origine de ce plat se trouve à l'époque de l'empire romain et ça a continué le long des siècles. En Espagne, elles sont généralement</p>	
--	--	--	--

		<p>accompagnées de crème chantilly, de la confiture, du sucre, du chocolat...</p> <p>L: Aussi, en Galice et aux Asturies, elles sont typiques du carnaval. Finalement, en Amérique elles constituent un dessert très connu.</p> <p>C: Je crois que je commence à avoir un petit creux, j'ai faim... mais continuons avec un autre gâteau, cette fois c'est un gâteau plus typique d'une époque de l'année.</p> <p>L: Oui, mais laissons Maria et Nerfertari nous en parler.</p> <p>C: Ok, Merci</p> <p>L: Merci</p>	
<p>LA BÛCHE DE NOËL</p>		<p>María: Bonjour, je suis María Cardoso et à mes côtés, Nerfertari. Entre les deux, nous vous raconterons l'histoire de la Bûche de Noël.</p> <p>L'origine du tronc de Noël remonte à la tradition pré-chrétienne de brûler dans le foyer un tronc ou une grande bûche en bois, de préférence des arbres fruitiers, pour célébrer le solstice d'hiver et le Nouvel An qui était sur le point de commencer, ainsi que de conjurer l'obscurité.</p> <p>Le rituel d'allumage était effectué avec les cendres du tronc brûlé l'année précédente.</p> <p>Au XIXème siècle, l'utilisation de plus en plus répandue de poêles au lieu de cheminées a modifié la tradition et remplacé le tronc en bois par un dessert simulant la vraie bûche en bois.</p> <p>Nefertari: La bûche de Noël est un dessert traditionnel servi à Noël dans divers pays européens. Elle provient de la France, comme son nom l'indique, le dessert est généralement préparé, présenté et décoré de manière à ressembler à une bûche prête à être brûlée dans la cheminée.</p> <p>Le tronc traditionnel est fabriqué avec tout type de gâteau éponge, rectangulaire et plat, qui est recouvert de crème, roulé pour obtenir un cylindre.</p> <p>La combinaison la plus courante est un gâteau éponge de base, tartiné et fourré de crème au beurre ou au chocolat, de café au praliné, mais de nombreuses variantes</p>	

		<p>changent le gâteau éponge, les crèmes, les garnitures et les ornements, ainsi que d'autres préparés avec la pâte d'amande au de la crème glacée .</p> <p>María: Voilà, c'est notre petite contribution à ce programme.</p> <p>Nefertari: Abdel et Xisco vont continuer avec un autre gâteau très mangé à Noël, la Galette des rois. À vous les micros</p>	
LA GALETTE DES ROIS.		<p>Abdel: Bonjour, je suis Abdel, et avec mon collègue Xisco, on va vous raconter d'où vient la galette des rois.</p> <p>La galette des rois tire son origine des saturnales, il s'agit d'une fête romaine située entre la fin du mois de décembre et le début du mois de janvier, durant lesquelles les romains désignaient un esclave comme "roi du jour". La galette prend des formes et des parfums variés selon les régions et les traditions locales. Au seizième siècle, le gâteau du roi a fait l'objet d'une guerre féroce entre les boulangers et les pâtisseries.</p>	
Despedida		Cierre del programa	