

TRANSCRIPTION

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 4

Domaine	Consommation et services
Situation	Achat d'aliments et de produits d'entretien
Intention	Comprendre les informations sur un produit

SUPPORT	Vidéo : • <i>Chez la boulangère</i>
---------	---

En fait, le pain artisanal est de plus en plus populaire. Les gens se déplacent de plus en plus pour venir chercher leur pain frais, tous les jours, faits de A à Z en fait sur place. J'ai environ 40 à 45 sortes de pain. En fait, j'ai des pains au levain, des pains biologiques, j'ai des pâtes blanches, différents petits pains apéros, des petits pains sucrés. J'en ai vraiment pour tous les goûts.

On fait notre pain en fait sur place, à tous les jours, de, de, de la préparation des pâtes jusqu'à la cuisson. Comme ça, on peut avoir plusieurs cuissons par jour. Donc, on a du pain chaud pratiquement toute la journée.

Ce que les gens viennent chercher le plus chez nous, en fait, en boulangerie, le grand classique c'est toujours la baguette. Fait que, des baguettes on, on peut en faire, dans les fins de semaine, c'est 8 à 900 baguettes environ euh... par jour. Aujourd'hui, euh... je vous conseillerais un petit foccacia, euh... En fait, on fait toujours des foccacias garnies différemment selon les saisons. En ce moment, j'ai la tomate et mozzarella, toujours un classique. Sinon, j'ai poivrons rôtis et havarti. Fait que c'est deux petits pains apéros parfaits pour recevoir les amis ou tout simplement pour s'en servir de base de pizza par exemple.