

Département d'instruction du comité de district de Molodetchno
Institution publique d'instruction «Gymnasium № 3 de Molodetchno»

travail de recherches scientifiques

EN QUOI CONSISTE L'ATTIRANCE
DES PATISSERIES BELARUSSES ET FRANCAISES

Réalisé par
Aline Tsar,
élève de la 9-ième
de l'établissement scolaire d'Etat
«Gymnasium № 3 de Molodetchno»

sous la direction de
Vassilevitch O.I.
professeur de français
de l'établissement scolaire d'Etat
«Gymnasium № 3 de Molodetchno»

Molodetchno
2021

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
CHAPITRE 1 L’histoire de l’apparition des pâtisseries en France et au Bélarus.....	5
CHAPITRE 2 La caractéristique comparative des pâtisseries bélarusses et françaises.....	8
CONCLUSION	12
SOURCES	13
APPLICATION 1	
Menu hebdomadaire	14
APPLICATION 2	
Le sondage «Aimes-tu manger les pâtisseries?».....	
La classification des facteurs.....	16
APPLICATION 3	
Table comparative	
La diversité des pâtisseries françaises et bélarusses	18
APPLICATION 4	
La table culinaire «La pâtisserie dans notre vie» et la fête des rois.....	21
APPLICATION 5	
L’étude de l’assortiment de desserts dans les pâtisseries «Brioche-Paris», «Paul», «Thierry» à Minsk	23
APPLICATION 6	
La présence de cafés de pâtisserie à Molodetchno.....	25
APPLICATION 7	
Le contact avec un jeune chef pâtissier de notre ville.....	26
APPLICATION 8	
La préparation des gâteaux	27
APPLICATION 9	
La création d’un livre électronique «Les pâtisseries françaises et bélarusses ».....	28

INTRODUCTION

La vraie cuisine est une forme d'art qui ne connaît pas de frontières.

Proverbe français

Aujourd'hui nous vivons à l'époque où le rythme de la vie est très dynamique. On passe beaucoup de temps au travail, on se dépêche, on manque souvent de temps pour préparer un bon dîner pour la famille. On aimerait tous pouvoir cuisiner de bons petits plats. Mais, bien souvent, on doit se contenter de repas vite préparés. Cependant il ne faut pas oublier de faire plaisir à ses proches, de les rendre heureux en préparant quelque chose de savoureux.

Les goûts sont différents, mais la bonne cuisine est appréciée de tous quels que soient la nationalité, l'âge ou la profession. La cuisine est un art, la mélodie du mariage des produits différents diluée avec des notes fines d'épices et d'herbes. Cette mélodie est combinée en une symphonie complète de goût et de délice.

Passionnée de pâtisseries j'ai décidé de découvrir les secrets de la préparation des pâtisseries bélarusses et françaises, étudier l'histoire de l'apparition des pâtisseries les plus populaires.

L'actualité et le choix du sujet de la recherche sont déterminés par les facteurs suivants:

Premièrement, la cuisine fait partie intégrante de la culture du peuple et éveille toujours un vif intérêt des jeunes et des adultes.

Deuxièmement, la préparation d'une pâtisserie est le moyen le plus simple de créer une bonne tradition familiale.

Troisièmement, la culinaire rend les gens heureux et toute sorte de pâtisserie remonte le moral en assurant une montée énergétique.

Ce travail de recherche représente l'étude des questions liées à la consommation des pâtisseries par les jeunes Français et Bélarusses.

L'objet de la recherche sont le choix et la consommation des pâtisseries dans la vie quotidienne.

L'objectif de l'étude est la pâtisserie comme l'un des desserts préférés des gens.

L'hypothèse de l'étude est formulée ainsi: la consommation des pâtisseries influence les gens et leur humeur.

Le but de la recherche consiste à l'analyse comparative de la diversité de la pâtisserie et de sa consommation par les jeunes Français et les Bélarusses.

Afin d'atteindre le but de l'étude et vérifier l'hypothèse il faut résoudre les tâches suivantes:

1. Etudier l'histoire de l'apparition des pâtisseries en France et au Bélarus.
2. Déterminer les facteurs principaux qui poussent des jeunes à choisir et à manger des pâtisseries.
3. Comparer les pâtisseries les plus connues et populaires au Bélarus et en France.

4. Préparer une pâtisserie à la maison par soi-même.

Pour atteindre les tâches fixées étaient utilisés **les procédés suivants**:

- Etude des sources françaises et biélorusses au sujet du problème;
- Enquête et interview des adolescents au sujet de la consommation des pâtisseries;
- Méthode de classification et de comparaison.

La nouveauté scientifique du travail consiste en fait qu'on propose une étude actuelle de la diversité des pâtisseries biélorusses et françaises ainsi que l'étude de leur consommation et la classification des facteurs qui influencent le choix des pâtisseries. La création du dictionnaire électronique peut être toujours utile aux amateurs de cuisine.

La valeur pratique de l'étude consiste en fait que les résultats de l'étude peuvent être utilisés aux cours de français, aux cours facultatifs dans le cadre du sujet de la cuisine française et biélorusse inscrit au programme.

Le travail de recherches scientifiques comprend une introduction, deux chapitres et une série d'applications.

CHAPITRE 1 L'histoire de l'apparition des pâtisseries en France et au Bélarus

Depuis 2010, la gastronomie française est inscrite au patrimoine mondial de l'Humanité. Cette décision, contribuant à la diversité culturelle, a été prise par l'Unesco qui estime que la gastronomie française se rapproche le plus de la perfection. La pâtisserie française en est la partie intégrante, elle est connue à travers le monde entier. Esthétique et raffinée, elle termine les repas sur une note sucrée, mais ses desserts n'ont pas été élaborés du jour au lendemain. Il a fallu des siècles de recettes de plus en plus perfectionnées, quelques heureux accidents culinaires et beaucoup de passion pour créer la pâtisserie française que nous dégustons aujourd'hui.

Ce n'est qu'en 1270, que Régnaut-Barbon invente les oublies (des pâtisseries roulées en forme de cornet) que l'on considère comme le premier véritable gâteau, et c'est à partir de là, que l'histoire de la pâtisserie française a vraiment commencé [3, p. 41].

La formation des traditions bélarusses, y compris les traditions culinaires, a eu lieu aux XIV-XVI siècles, lorsque les terres biélorusses faisaient partie du Grand-Duché de Lituanie. À la fin de cette période, la cuisine nationale biélorusse a atteint son apogée. Ainsi on peut mentionner un siècle de décalage de la formation de la pâtisserie de deux cultures comparées.

Tandis que sur le territoire bélarusse l'art culinaire ne faisait que se former, sur le territoire français aux XVI-XVIII siècles il était en plein épanouissement, c'est l'époque des «grandes découvertes» dans la pâtisserie française:

en 1540 Popelini, le cuisinier de Catherine de Médicis dans la Cour de France confectionne un gâteau avec de la pâte à choux qui connaît un énorme succès;

la pâte feuilletée a été inventée en 1630 par Claude Gellée;

en 1645 la levure biologique a vu le jour, un élément important pour la composition de la majorité des gâteaux;

1660 est l'année de la crème fouettée inventée par Vatel, le cuisinier du Prince de Condé;

1755 est l'année de l'apparition de la madelaine, un petit gâteau au beurre en forme de coquille, doux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur, elle est parfaite en accompagnement du thé ou du café [2, p. 18-19];

en 1770 le croissant a apparu pour la première fois en France ;

1793 est l'année de l'invention des macarons.

Les débuts de la pâtisserie sur les terres bélarusses sont plus modestes. Les caractéristiques distinctives de la cuisine populaire bélarusse étaient l'économie des dépenses alimentaires, les exigences élevées des membres de la famille en matière de propreté et de précision. Une attention particulière a toujours été portée au pain. La présence de pain a été jugée sur l'abondance de la famille.

On ne préparait ni tartes, ni gâteaux dans la cuisine bélarusse jusqu'au XIX-ième siècle à cause du manque de farine de blé et de levure. Ils ont été remplacés par des baies, des fruits, du miel.

A partir de la fin du XIX^{ème} siècle la pâtisserie française connaît son essor et développe son prestige. C'est de Paris que partent les dernières créations, les dernières idées nouvelles en cuisine et pâtisserie, pour se répandre dans le monde entier [1, p. 11-12]. C'est à cette même époque qu'ont vu le jour la brioche (1808) qui devient une pâtisserie très populaire à Paris, la ganache (1850), la première bûche de Noël (1879) a été faite par Charabot. En 1910 le pâtissier Louis Durand s'inspire de la course cycliste Paris-Brest-Paris et conçoit le célèbre gâteau qui porte ce nom.

Aujourd'hui, la pâtisserie française rayonne toujours autant à l'étranger, de Tokyo à New York, les pâtissiers français sont réputés pour leur savoir-faire, leurs techniques mais aussi leurs idées nouvelles. La pâtisserie biélorusse a beaucoup évolué depuis. La diversité des produits et des recettes, la maîtrise des techniques a changé beaucoup de choses. On peut dire que c'est une nouvelle étape pour la pâtisserie qui a commencé.

L'art culinaire a toujours été étroitement associé à la vie quotidienne, à la culture et aux coutumes du peuple. De nombreuses informations sur la cuisine nationale biélorusse proviennent d'un passé lointain jusqu'à nos jours. Nous trouvons quelques documents sur la cuisine populaire biélorusse dans les travaux des historiens et des ethnographes du XVIII^{ème} siècle (V. Severgin et autres). Plus de détails à ce sujet on peut trouver dans les travaux de scientifiques russes et biélorusses du XIX^{ème} siècle - A.K.Kirkor, P.V. Shein, N.Ya.Nikiforovsky, A.S.Dembovetsky [7, wikipedia].

A partir du XIX^{ème} siècle à base des meilleures variétés de farine de blé on préparait le khvorost, les pernikis, les biscuits, les crêpes, les tartes aux petits fruits, aux champignons, au chou et aux œufs. Parmi les plats à base de farine, les plus populaires étaient les boulettes, le coulis, les nouilles, les nalisnikis. Certains plats étaient préparés à base de viande, de lait et de beurre.

Parmi les pâtisseries biélorusses il faut nommer aussi le dziad, le pérépétcha, les beignets aux pommes, les barres de lait caillé, les pommes au four avec airelles, les gâteaux farcis.

On peut définir plusieurs facteurs influant le développement de la pâtisserie :
c'est la situation géographique des pays avec le climat et les plantes typiques pour le territoire : les pâtissiers utilisent les farines des blés qui poussent sur le territoire ainsi que les fruits et les légumes ;

les découvertes scientifiques par exemple celle des levures ;

les événements historiques (apparition du croissant et celle de Paris-Brest-Paris);

l'influence des cuisines voisines : la cuisine biélorusse a eu un impact sur celles des peuples voisins - Russes, Ukrainiens, Polonais, Lituanais, Lettons. À leur tour, la cuisine de ces peuples a considérablement influencé la biélorusse, ce qui est tout à fait naturel, car les Biélorusses entretiennent depuis longtemps des liens étroits économiques et culturels avec les Russes, les Ukrainiens, les Polonais, les Lituanais et les Lettons. Les noms communs des mêmes plats, produits culinaires et boissons en sont la preuve : les Lituanais et les Lettons ont emprunté le mot biélorusse talakno (flocons d'avoine spécialement préparés) et que les Biélorusses ont emprunté le mot lituanien "lusta".

Conclusion : la formation de la pâtisserie française a commencé bien avant celle du Bélarus. Vu le mode de vie plutôt économe des Bélarusses leurs desserts étaient souvent très simples mais naturels.

CHAPITRE 2 La caractéristique comparative des pâtisseries bélarusses et françaises

Notre travail de recherche se déroulait de manière suivante. Après avoir étudié la base théorique des notions principales, l'histoire de la pâtisserie française et bélarusse, nous avons procédé à l'application de nos connaissances à la pratique.

La première question qu'on s'est posée : Est-ce que la pâtisserie est présente dans l'alimentation scolaire des adolescents français et bélarusses? Afin de répondre à la question nous avons étudié et comparé les menus de déjeuner au collège le Cèdre et celui de notre gymnasium. Ainsi les adolescents français ont une entrée, un plat principal et un dessert. Ce qui nous a frappé c'est le choix des plats. Comme dessert les collégiens pouvaient choisir soit un fruit ou un yaourt (quotidiennement), soit une pâtisserie – une ou deux fois par semaine. [Application 1] Sur la période analysée du 6 au 26 septembre nous avons repéré les viennoiseries suivantes : *Colombier aux amandes, Churros au chocolat, Petits suisses aux fruits, Fondant chocolat, Flan vanille caramel.*

Le déjeuner dans notre cantine prévoit une soupe, un plat principal accompagné d'une salade et une boisson. Il n'y a pas de dessert au menu. Pour se procurer d'une gourmandise nos collégiens ont en leur disposition un buffet. En étudiant la question de la consommation dans notre buffet scolaire nous avons remarqué que les jeunes adoraient manger des pâtisseries différentes. D'après la vendeuse les pâtisseries faisaient 63 % sur tous les achats de la journée. Et ce n'est pas étonnant. Personne ne reste indifférent à la vue d'un délicieux croissant frais ou d'un petit pain chaud.

Pour vérifier la supposition que les adolescents bélarusses préféraient la pâtisserie à d'autres desserts avons organisé un sondage auprès des élèves de la 7-e, 8-e, 9-e et 10-e. Nous avons proposé à 92 répondants la question : Aimes-tu manger la pâtisserie? Ayant étudié les réponses, nous avons eu les résultats suivants: 79% des adolescents mangent toujours des pâtisseries ; 14% des jeunes en consomment de temps en temps ; 7% des répondants n'en mangent pas. Ce fait nous indique que la pâtisserie reste toujours la préférée et la plus consommée auprès des jeunes. [Application 2]

Après avoir parlé aux répondants on a repéré des dizaines d'avantages qui poussaient les jeunes à consommer des viennoiseries. Premièrement, manger la pâtisserie c'est un vrai plaisir. Deuxièmement, la pâtisserie est l'un des desserts les plus aimés auprès des gens. Troisièmement, la pâtisserie est le moyen le plus simple de créer une bonne tradition familiale. Quatrièmement, les pâtisseries contiennent des glucides indispensables au fonctionnement de l'organisme et apportent un regain d'énergie.

Nous avons déterminé 9 facteurs principaux influant le choix des jeunes. Parmi eux, on peut nommer la pâtisserie c'est toujours bon, la pâtisserie est un vrai plaisir, la pâtisserie comme la possibilité de casser la croûte et de satisfaire la faim, la pâtisserie remonte le moral, la préparation de la pâtisserie par soi-même à la maison, la pâtisserie comme une bonne tradition familiale, la pâtisserie comme la création de

l'atmosphère de fête, la présence des pâtisseries aux cafés, aux supermarchés, une grande variété de pâtisseries, le prix des pâtisseries est assez moyen [Application 2].

La pâtisserie soit achetée, soit préparée à la maison est toujours appétissante et délicieuse. Elle augmente le moral et favorise la production de sérotonine, l'hormone du bonheur. La pâtisserie occupe une place à part dans la vie de nos jours.

A l'étape suivante de notre travail nous nous sommes mis à étudier des pâtisseries françaises et biélorusses [Application 3]. Saint-Honoré, mille-feuille, éclairs, tarte au chocolat, paris-brest, baba au rhum, macarons, madeleines ... Au cours de notre travail on a étudié soigneusement une large diversité de pâtisseries françaises : la quantité approximative, les ingrédients, la géographie. Nous sommes parvenus aux conclusions suivantes :

le chiffre approximatif de pâtisseries françaises remonte à plus de 160;

pour préparer de la pâte on utilise le plus souvent la farine de blé, moins fréquentes mais aussi très présentes sont celle de maïs et de seigle, on y met également beaucoup de beurre et des oeufs. Les fruits préférés pour fourrer les gâteaux et les tartes sont les pommes, les cerises, les framboises, les pêches et les citrons.

chaque région de la France possède ses spécialités, il existe toute une carte de pâtisseries où elles sont réparties selon les régions.

Après nous avons procédé à l'étude des pâtisseries biélorusses selon les mêmes critères. Après avoir étudié la liste de pâtisseries purement biélorusses, nous avons remarqué que la diversité des pâtisseries biélorusses cédaient considérablement à celle de la française : 48 par rapport à 160 ;

la farine préférée dans les recettes biélorusses est celle du blé. Et on fourre le plus souvent avec des pommes, des cerises, des framboises et du cassis ;

la liste de recettes est à peu près la même, il n'y a pas de spécialités régionales. Parmi ces pâtisseries il faut nommer le khvorost, les barres au lait caillé, les nalisnikis, les biscuits, le dziad, le koulaga, les beignets aux pommes, le gâteau au raisin.

Nous sommes parvenus à la conclusion que les pâtisseries biélorusses sont beaucoup plus simples, mais très bonnes et naturelles [Application 3].

Nous avons appliqué nos connaissances à la pratique dans le cadre du sujet de conversation Cuisine française : on a réalisé le projet *Une table culinaire*. La veille les élèves de ma classe ont préparé des pâtisseries différentes. On écoutait l'histoire des plats, on partageait des recettes, on parlait des desserts, on goûtait de petits chefs-d'œuvre culinaires. Lors de la leçon on s'est échangés une grande quantité de recettes variées. Au mois de janvier dans le cadre de la célébration de la journée de l'Epiphanie on a organisé une petite fête consacrée à cette journée bien aimée en France. On a appris l'histoire de l'apparition de la fête des rois, les coutumes liés à cette journée fériée. On a eu un jeu thématique et bien sûr on a goûté une galette des rois et à la fin de la leçon on a choisi une reine [Application 4].

Les connaissances acquises nous ont poussées à étudier la question de l'accessibilité des Biélorusses aux pâtisseries françaises. C'est alors que nous avons appris l'existence des pâtisseries « Brioche-Paris », « Paul » et « Thierry » qui sont

situés à Minsk. Le but que nous avons fixé était d'étudier leur assortiment et de goûter au moins une spécialité.

La première pâtisserie était « Brioche-Paris ». On peut dire que c'est un coin de France au centre de Minsk, ainsi qu'un endroit confortable pour rencontrer des amis, des voisins et juste de bons amis. On a étudié avec intérêt le grand choix de pâtisseries parmi lesquelles on peut citer des brioches fraîches au goût crémeux et brillant, de la canella avec une croûte au caramel, des muffins, des pâtisseries feuilletées pour tous les goûts, ainsi que des gâteaux, beaucoup d'éclairs fondant dans la bouche, desserts mousse, tartelettes, chou et bonbons. [6].

Au menu du café « Paul » nous avons trouvé des croissants frais, des brioches délicieuses, des sandwichs variés, des tartines et des quiches.

La pâtisserie « Thierry » est aussi un lieu purement français qui possède sa propre production près de Minsk et les produits à base de farine sont préparés localement. La confiserie est spécialisée en croissants, tartelettes, éclairs, gâteaux.

La présence d'un réseau de cafés français prouve que les pâtisseries françaises sont très répandues et populaires à Minsk parmi les Minskois et les visiteurs de la capitale [Application 5], alors qu'il n'y a aucune pâtisserie française ni dans notre ville ni dans aucune autre ville biélorusse.

Grâce aux possibilités d'Internet on a cherché une pâtisserie de spécialités biélorusses sur le territoire français. Malheureusement on n'en a trouvé aucun site et aucune mention. Cela nous permet de supposer que les viennoiseries biélorusses sont très peu voire pas connues en France.

A la cinquième étape de notre travail nous nous sommes intéressés au développement du réseau de pâtisseries dans notre ville. On a appris qu'à Molodetchno il y avait quelques cafés-pâtisseries apparus récemment : « Caffetteria », « Pon-Pouchka », « Cuillère à chocolat », « Café Sound ». Ce sont des lieux de rencontres et de passe-temps des jeunes et des adultes. Dans une ambiance calme et agréable, il est toujours bon de boire une tasse de thé ou de café aromatique et de goûter un gâteau délicieux. Sur leur liste nous avons trouvés des spécialités françaises telles que croissants, macarons, éclairs. On a remarqué qu'il y avait toujours des visiteurs. Et ce fait nous rend heureux [Application 6].

A l'étape suivante de notre travail nous avons contacté Gleb Roudko qui est le chef pâtissier le plus jeune et le plus connu de Molodetchno. Nous lui avons posé des questions en ligne sur instagram au sujet de notre recherche et nous avons appris beaucoup de nouveau et d'intéressant. Gleb aimait la pâtisserie depuis son enfance et depuis quelques années il cuisine professionnellement des tartes merveilleuses, des gâteaux délicieux pour l'anniversaire, le mariage, le baptême. Gleb lui-même est une dent sucrée, donc il aime tous les desserts. Mais ses pâtisseries favorites sont des cheesecakes et des gâteaux macarons. Un jour, Gleb a animé une émission en direct sur la préparation des macarons. C'est avec un grand intérêt que nous avons rejoint l'émission et appris à cuisiner ces merveilleux gâteaux. Les opinions des clients sont toujours très favorables. Le gâteau préféré de ses clients est Snickers, en deuxième position sont les gâteaux au yaourt. Gleb n'est pas intéressé à cuisiner le même gâteau, il aime expérimenter et combiner des saveurs différentes. Il parvient parfois à

des découvertes très inattendues (par exemple, un gâteau à la lavande et à la groseille). La création d'un bon gâteau prend quelques jours. Le premier jour, Gleb fait cuire un biscuit. Le deuxième jour, il prépare de la crème et récupère le gâteau. Le gâteau a besoin d'une journée pour que les couches trempent et pour qu'il prenne sa forme finale. Et enfin le troisième jour, le jeune pâtissier décore le gâteau avec du chocolat, des fleurs de caramel, des fruits ou de vraies fleurs. A présent Gleb rêve d'ouvrir un café. Il l'imagine comme un endroit où les gens viennent, s'assoient près de la fenêtre, boivent du café et mangent le dessert le plus délicieux qu'on puisse préparer [Application 7].

A l'étape suivante, inspirée par la pâtisserie de Gleb j'ai pris la décision de réaliser une recette moi-même. Mon choix est tombé sur les gâteaux Pêches. Ayant étudié soigneusement la recette et acheté tous les produits nécessaires je me suis mise au travail. D'après la recette j'ai utilisé les ingrédients les plus simples et la technologie de préparation n'était pas très difficile. Les gâteaux Pêches sont délicats et poreux et ils sont vraiment très similaires aux pêches. La surface veloutée des gâteaux fait allusion à la richesse intérieure, et les couleurs délicates et les transitions du rose au jaune soulignent un caractère encore plus rose et ludique. À l'intérieur, il y a une garniture de confiture, ce qui améliore pleinement le sentiment qu'on mange une pêche! J'ai beaucoup apprécié le goût de ces gâteaux et le processus de cuisson [Application 8].

C'est alors que l'idée de faire découvrir les recettes des deux cuisines comparées nous est venue. Nous avons élaboré un livre culinaire électronique «Les pâtisseries françaises et biélorusses» qui contient 25 recettes de pâtisseries françaises et biélorusses les plus connues et populaires en France et au Bélarus et surtout faciles à préparer à domicile et pas trop chères. Ce livre est disponible en deux versions française et biélorusse. J'espère qu'il intéressera les amateurs des pâtisseries [Application 9].

Nous sommes parvenus à la conclusion que la pâtisserie faite à la maison c'est toujours une idée géniale. Il n'y a rien de meilleur qu'un gâteau savoureux préparé par soi-même saupoudré d'amour et de soin.

CONCLUSION

À la suite de l'étude nous sommes parvenus aux conclusions suivantes :

1. la formation de la pâtisserie française a commencé bien avant celle du Bélarus. Vu le mode de vie plutôt économe des Bélarusses leurs desserts étaient souvent très simples mais naturels. A présent la pâtisserie française comme celle bélarusse a beaucoup évolué. La diversité des produits et des recettes, la maîtrise des techniques a changé beaucoup de choses.

2. On a déterminé 9 facteurs influençant le choix de la consommation des pâtisseries par des jeunes : la pâtisserie c'est toujours bon, elle est un vrai plaisir, la pâtisserie est la possibilité de casser la croûte, elle remonte le moral, la préparation de la pâtisserie par soi-même à la maison, la pâtisserie comme une bonne tradition familiale, la pâtisserie comme la création de l'atmosphère de fête, une grande variété de pâtisseries présentées aux confiseries, aux supermarchés, le prix des pâtisseries est assez moyen.

3. La pâtisserie française, avec les techniques et les produits traditionnels, est un véritable art. Elle est la star des gourmands du monde entier. La pâtisserie française est plus compliquée à préparer. La pâtisserie bélarusse est beaucoup plus simple, mais aussi très bonne et naturelle. L'expérience de la cuisine de deux pays est à partager.

4. Nous sommes parvenus à la conclusion que la pâtisserie faite à la maison apporte toujours le confort, la chaleur, la bonnété à l'atmosphère familiale. Le moyen le plus simple de créer une tradition familiale est de commencer à cuisiner.

SOURCES UTILISEES

1. Bisson M.-Cl. La bonne cuisine française / M.-Cl. Bisson. – SOLAR, 2012 – с.11-12
2. Cauvin V. La cuisine française / V. Cauvin. – SOLAR. La documentation française, 2015 – с. 15-16, с.18-19
3. Rambourg P. Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises / P. Ramboug. - DUNOD. La documentation française, 2014 – с. 41-42
4. Le Robert&CLE International. «Dictionnaire du français» , 2010
5. Словарь иностранных слов. 4-е издание. - М: Русский язык Медиа, 2011
6. Wikipedia. org / La cuisine française - URL: [http : www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org).
Дата обращения: 18.01.2021
7. Wikipedia. org / La cuisine bélarusse - URL: [http : www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org).
Дата обращения: 25.01.2021
8. URL: [http: www.cuisineaz.com](http://www.cuisineaz.com). Дата обращения: 28.03.2021

APPLICATION 1

Menu hebdomadaire



Collège le Cèdre



Menu Cantine

LUNDI 6 SEPTEMBRE	<p>Concombre à la menthe  ou Choix de crudités </p> <p>Poulet au citron  ou Haut de cuisse poulet tandoori </p> <p>Carottes et fèves  ou Haricots plats coupés </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fondant chocolat  ou yaourt aromatisé ou choix de fruits</p>
MARDI 7 SEPTEMBRE	<p>Tartare de courgette  ou Choix de crudités </p> <p>Sauté de bœuf aux olives  ou Emincé de veau sauce chèvre </p> <p>Coquillettes ou Millet</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Raisin blanc  ou yaourt aromatisé ou choix de fruits</p>
 Cuisiné sur place  Plat végétarien  Produit commandé sur Agrilocal 34  bio  Produit bio	
JEUDI 9 SEPTEMBRE	<p>Taboulé  ou Choix de crudités </p> <p>Moussaka  ou Lasagnes lentilles provençale </p> <p>ou courgettes au four</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fian vanille caramel  ou yaourt aromatisé ou choix de fruits</p>
VENDREDI 10 SEPTEMBRE	<p>Jambon cuit ou Choix de crudités </p> <p>Filet de mulet  ou Brochette de colin au curry </p> <p>Kasha ou Riz safrané</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Brunoise de fruits ou yaourt aromatisé ou choix de fruits</p>



8 septembre 1940

Découverte de la grotte de Lascaux



- Fruits ou légumes crus
- Plat protéiné (viandes, poissons, œufs...)

- Fruits ou légumes cuits
- Produits laitiers

- Féculents
- Desserts sucrés

Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.

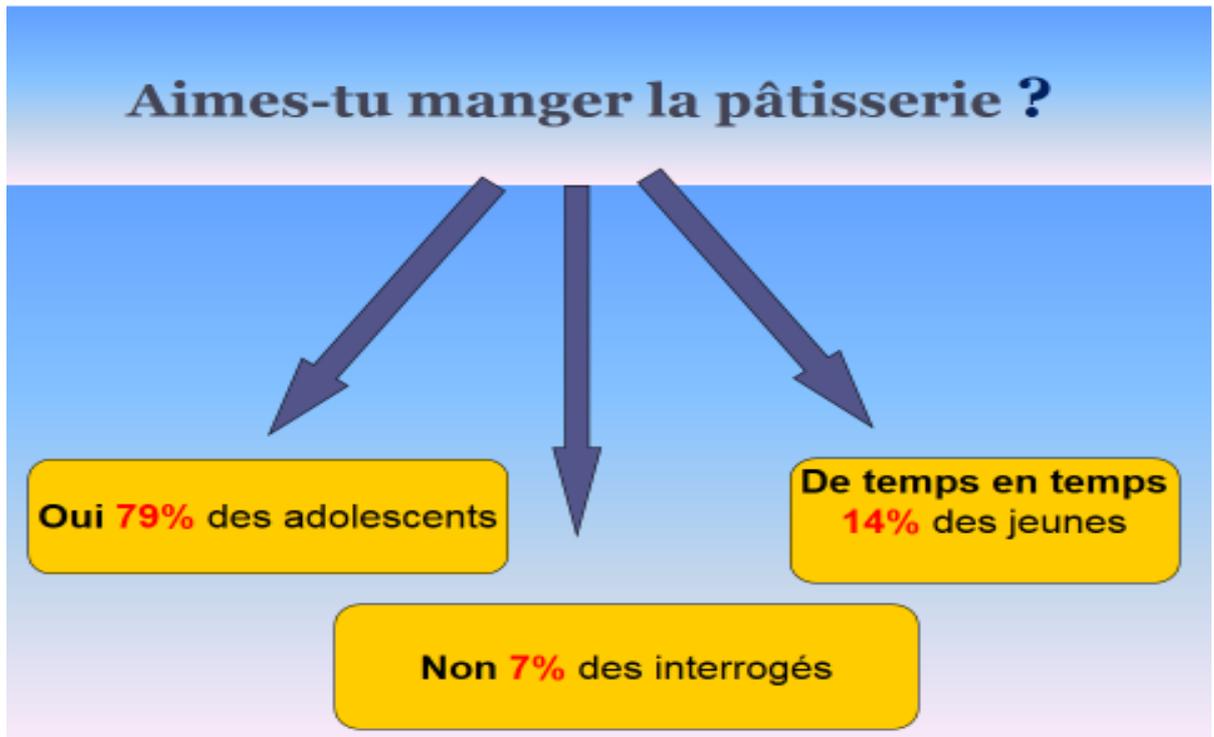
Illustration 1 Menu du collège le Cèdre

Menu du gymnasium 3 de Molodechno

Lundi 6 septembre	Soupe de campagne Salade aux choux Côtelettes de poulet aux pâtes Jus de pomme
Mardi 7 septembre	Soupe au lait Salade aux bettraves Saussices à la Kievienne aux sarrasin Thé
Mercredi 8 septembre	Soupe aux choux Salade de carottes aux oignons Côtelettes de porc aux pâtes Kissel
Jeudi 9 septembre	Soupe estudiantine Salade russe Côtelettes de poisson à la purée de pommes de terre Compotte aux pommes
Vendredi 10 septembre	Soupe aux concombres salés Salade aux algues Foie au riz Jus multifruit

APPLICATION 2

Le sondage «Aimes-tu manger de la pâtisserie?»



FACTEURS



FACTEURS



APPLICATION 3

Table comparative

Pâtisseries françaises	Pâtisseries bélarusses
Quantité approximative de viennoiseries	
Plus de 160	49
Spécificité des ingrédients	
la farine de blé farine de maïs farine de seigle beaucoup de beurre des oeufs les pommes, les cerises, les framboises, les pêches et les citrons	la farine de blé du beurre des oeufs les pommes, les cerises, les framboises, le raisin sec
Répartition selon les régions	
Spécialités selon les régions	Aucune spécialité régionale trouvée

APPLICATION 3

Les pâtisseries françaises



Le Millefeuille, le Paris-Brest, les Profiteroles, le Baba au rhum

Les pâtisseries françaises



L'Eclair, l'Opéra, la Tarte Tintin, le Saint Honoré

Les pâtisseries bélarusses



Le Khvorost, les Barres de lait caillé, les Beignets aux pommes, le Dziad

Les pâtisseries bélarusses



Les Crêpes, le Gâteau au raisin, le Koulaga, les Nalisnikis

APPLICATION 4

La table culinaire «La pâtisserie dans notre vie»



Lors de la table culinaire





La fête des rois

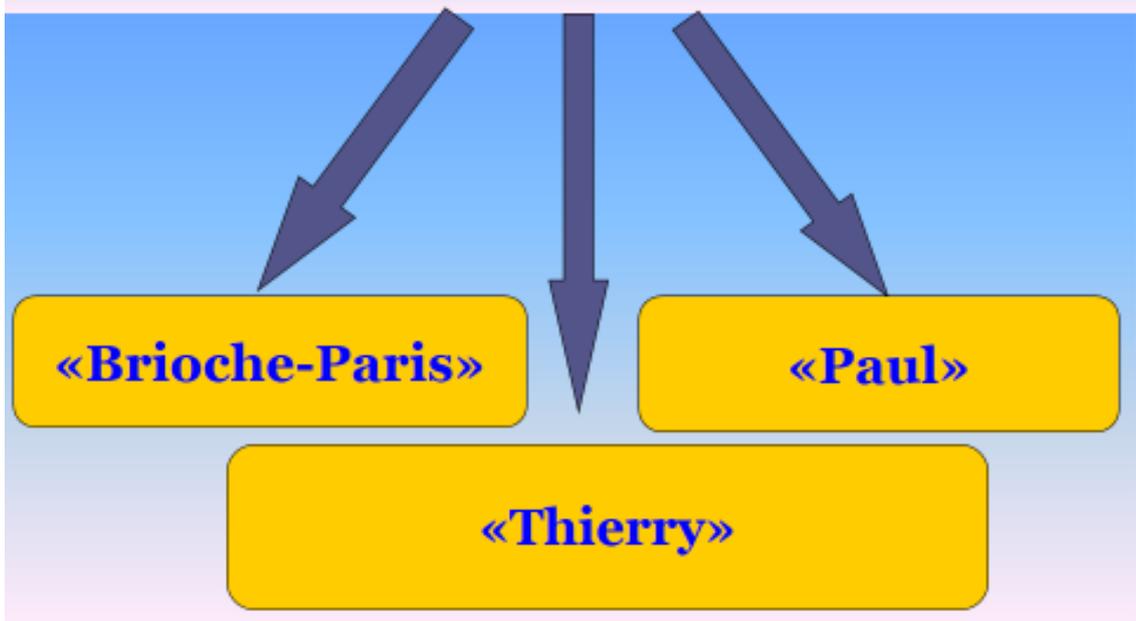


Lors de la fête des rois



APPLICATION 5

Le réseau de confiseries françaises à Minsk



L'assortiment à la confiserie «Brioche-Paris» à Minsk



La confiserie «Paul»



Le réseau «Thierry» à Minsk



APPLICATION 6

La présence des pâtisseries à Molodetchno

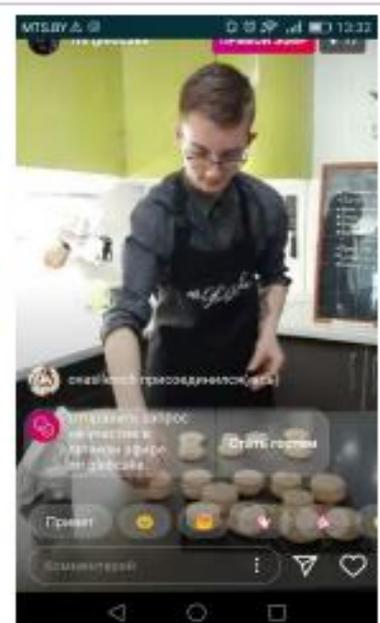
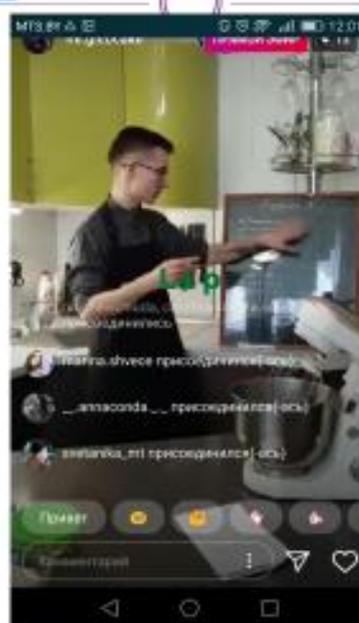


APPLICATION 7

Le contact avec le plus jeune chef pâtissier de Molodetchno



La participation à un atelier à la ligne sur la préparation des macarons



APPLICATION 8

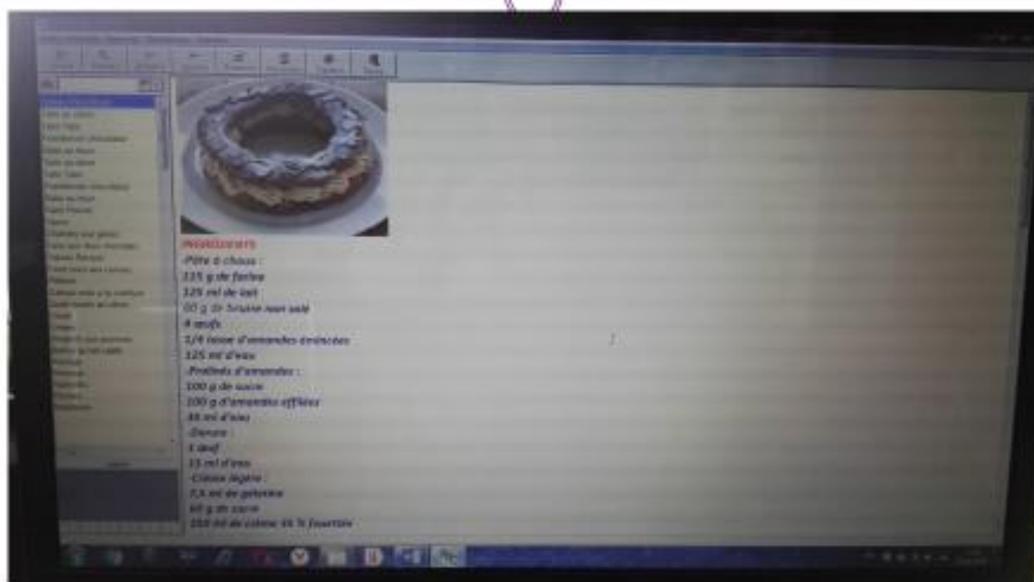
La préparation des gâteaux Pêches



APPLICATION 9

La création du livre culinaire électronique

Gâteau « Paris Brest »



Khvorost

