

Correctif carnet 6 – Français

Coche la réponse correcte.

1. Qui est Daniel Joly ?

- Le journaliste qui a effectué l'interview
 Un Maître cuisinier belge
 Un critique gastronomique

2. Qui est « Mirabelle » ?

- L'épouse de Daniel Joly
 La fille de Daniel Joly
 Le restaurant de Daniel Joly

3. De quelle ville est-il originaire ?

- Bruxelles
 Anvers
 Alsace

4. Où vit Daniel Joly à présent ?

- En Floride
 Dans le Colorado
 A Anvers

5. Le journaliste et Daniel Joly se sont – ils rencontrés en personne ? Justifie ta réponse par une phrase de l'interview qui le prouve.

Non, l'interview s'est fait par téléphone : « ... *et, pour nous, une belle rencontre par interview téléphonique interposée.* »

6. Que veut dire : « Etre Maître cuisinier belge » ?

Etre membre de l'association qui réunit depuis 1980 de grands chefs cuisiniers belges.

7. Par quel moyen se procure-t-il les produits belges utiles pour sa cuisine ?

Grâce aux avions qui leur apportent quotidiennement des produits frais de partout

8. Lis les affirmations et coche vrai ou faux.

	Vrai	Faux
Le moment le plus important de la carrière de Daniel Joly est l'achat de son restaurant en 1989.		X
Daniel Joly a décidé de devenir cuisinier vers l'âge de 15 ans.	X	
L'épouse de Daniel s'appelle Nathalie.	X	
Son épouse est d'origine américaine.		X
Les anciens propriétaires du restaurant étaient alsaciens.	X	

Oranges au chocolat

10	Mettez-les alors au frais pendant une heure environ, puis, au moment de servir, présentez vos oranges en les décorant de façon créative.
8	Sortez la préparation du frigo et incorporez progressivement la crème fraîche au chocolat fondu en remuant délicatement avec une cuillère en bois.
	À la dernière minute, salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe de pâte tandoori à votre préparation de volaille.
6	Une fois le chocolat fondu, retirez-le du feu et ajoutez 25 g de beurre. Mélangez, puis réservez votre préparation au frigo.
4	Recueillez ce jus dans un bol, puis faites-le chauffer au bain-marie.
1.	Découpez la base des 4 oranges pour les faire tenir debout.
3	Passez la pulpe au mixeur pour en extraire le jus.
	Quand l'huile est chaude, faites blondir l'oignon coupé en rondelles en évitant de le faire griller.
2	Retirez ensuite la pulpe des oranges avec une cuillère.
11	BON APPETIT !
7	Pendant que votre préparation refroidit, fouettez 250 ml de crème fraîche au batteur électrique et ajoutez 50 g de sucre.
5	Coupez ensuite 150 g de chocolat noir en petits morceaux et ajoutez-les au jus en train de chauffer.
9	Remplissez ensuite une douille avec la crème au chocolat et farcissez les oranges.

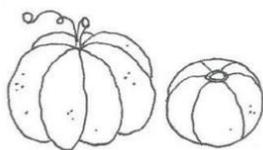


Mathématiques : cycle 4

Top chef : un peu de logique...



Arthur, un grand restaurateur namurois, fait quelques courses pour les plats de la semaine. Il a notamment acheté un potiron, un melon et une aubergine. Arrivé dans sa cuisine, il pèse les aliments. A toi de retrouver la masse de chacun.



3 kg 295 g



1 kg 490 g



3 kg 810 g

Masse du potiron :2 320 grammes (3 295 g – 975 g) → 3^{ème} opération
Masse de l'aubergine : ...515 grammes (3 810 g – 3 295 g) → 1^{ère} opération
Masse du melon :975..... grammes (1 490 g – 515 g) → 2^{ème} opération

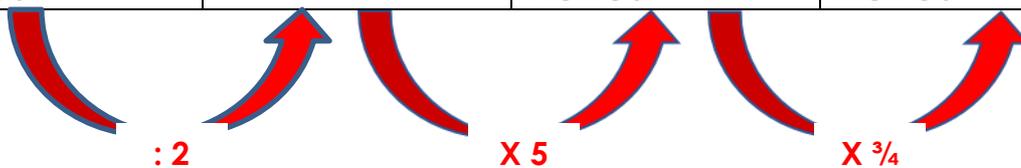
Pour le plus grand plaisir des enfants, Arthur a acheté cinq parfums de glace : citron (jaune), vanille (blanc), chocolat (brun), fraise (rose) et pistache (vert). Quels sont les mélanges possibles de glaces en sachant que les 3 boules sont différentes ?

Mets les boules en couleur. Tous les cornets doivent être colorés.

Solutions possibles :

- Citron – vanille- chocolat
- Citron – vanille – fraise
- Citron – vanille – pistache
- Citron – fraise – pistache
- Citron – chocolat – pistache
- Citron – chocolat – fraise
- Vanille – chocolat - fraise
- Vanille – chocolat – pistache
- Vanille – fraise – pistache
- Chocolat – fraise - pistache

Liste des ingrédients pour 8 personnes	Liste des ingrédients pour 4 personnes	Liste des ingrédients pour 20 personnes	Liste des ingrédients pour 15 personnes
4 pâtes à pizza	2 pâtes à pizza	10 pâtes à pizza	7,5 pâtes à pizza
300 gr de sauce tomate	150 gr sauce tomate	750 gr sauce tomate	150 gr sauce tomate
250 gr de mozzarella	125 gr de mozzarella	625 gr de mozzarella	562,5 gr de mozzarella
8 tranches de jambon	4 tranches de jambon	20 tranches de jambon	15 tranches de jambon
12 gr d'origan	6 gr d'origan	30 gr d'origan	22,5 gr d'origan
6 olives noires	3 olives noires	15 olives noires	11.25 olives noires



Stéphane Philippe Pierre Michel Hélène



Ingrédients : - Eau plate 200 ml - Sprite 30 cl - Sirop de curaçao 0,07 dl	Ingrédients : - Smoothie de framboise 5 cl - Jus d'orange 50 ml - Sirop de curaçao 1/2 dl	Ingrédients : - Sprite 40 ml - Eau plate 2 dl - Sirop de fraise 0,8 cl	Ingrédients : - Jus d'ananas 0,09 l - Eau plate 40 ml - Sirop de grenadine 5 ml	Ingrédients : - Jus d'ananas 4 cl - Jus de pommes 40 ml - Eau pétillante 0,4 dl
--	---	--	---	---

Stéphane (507 ml) > Pierre (248 ml) > Philippe (150 ml) > Michel (135 ml) > Hélène (120 ml)

Correction

Expérience 1

Quand l'œuf est frais, la chambre à air de l'œuf est remplie d'air.
Le temps passant, l'air quitte l'œuf en traversant la coquille poreuse.
Au bout de quelques jours, la chambre à air contient moins d'air.
L'œuf flotte moins. Jusqu'à rester au fond du grand verre d'eau.

Expérience 2

Œuf cru – Ce que tu observes :

Après avoir fait tourner un œuf cru et l'avoir arrêté, dès qu'on enlève la main, l'œuf se remet à tourner.

Les liquides à l'intérieur de l'œuf subissent encore la force de rotation, quelques instants après immobilisation de la coquille.

Œuf cuit – Ce que tu observes :

Après avoir fait tourner un œuf cuit et l'avoir arrêté, dès qu'on enlève la main, l'œuf reste immobile.

Lorsqu'on arrête l'œuf cuit, l'intérieur (qui est solide comme la coquille) s'arrête aussi.

Expérience 3

L'œuf tenu verticalement ne se casse pas...

L'œuf tenu horizontalement se casse...