



[Website](#)

[Youtube](#)

[Instagram](#)

[Facebook Page](#)

## L'histoire du croissant français

*Marie-Antoinette ! Est-ce que vous connaissez **Marie-Antoinette**, la femme de **Louis XVI** roi de France ?*

*Marie-Antoinette a été reine de France et de Navarre de **1774 à 1791** puis reine des Français de **1791 à 1792** ( bien sûr c'est **Louis XVI** qui était le roi à cette même période).*

*Marie-Antoinette , accusée de coopération avec l'ennemi et de haute trahison , a été mise à mort le **16 octobre 1793**.*

*Si vous le souhaitez, vous pouvez écouter [un podcast d'Europe 1](#) consacré à Marie-Antoinette.*

*Le **18 octobre 1793** : Marie Antoinette est **guillotinée**. Le verbe "**Guillotiner**" signifie qu'on lui a tranché, "coupé" la tête avec une guillotine. La guillotine était un instrument dont on se servait en France pour trancher la tête des condamnés à mort !*

## EST-CE QUE VOUS AIMEZ LES CROISSANTS ?

*Quel rapport y a-t-il entre **le croissant** et **Marie-Antoinette** ?*

*Figurez-vous que le croissant a été introduit en France en **1793** grâce à Marie-Antoinette et oui, suite à la défaite des Turcs qui ont essayé d'assiéger la ville de Vienne, en Autriche !*

*Merci beaucoup Marie-Antoinette parce que le croissant est ma viennoiserie favorite ! **Et vous, quelle est votre viennoiserie préférée ?***

## PRONONCIATION DE 7 VIENNOISERIE FRANÇAISES

*Aujourd'hui on apprend à prononcer le nom de 7 viennoiseries françaises.*



*Si vous n'êtes pas encore abonné.e à ma chaîne youtube, je vous invite à le faire dès maintenant et vous pourrez recevoir les prochaines vidéos par notification.*

*La **transcription** de [cette vidéo](#) se trouve dans la description ainsi que le lien vers [ma page Instagram](#), une page qui va vous permet d'améliorer très fortement votre prononciation. Aller faire un tour, vous verrez !*

## **MINI SONDAGE**

*Les Français consommeraient **68 viennoiserie par personne et par an** !*

**Voici la liste des 7 viennoiseries :**

### **1 - LE BEIGNET**



*Le beignet est vraiment très bon mais c'est un cocktail explosif ! Du sel, du sucre, et du gras ! Ces 3 ingrédients sont réunis dans cette délicieuse Viennoiserie. Il existe différentes variétés des beignets, natures ou bien fourrés avec de la crème ou de la confiture !*

*De plus, le beignet est frit, c'est-à-dire qu'il est cuit dans l'huile ! Donc, il est certain que je ne vais pas trop en abuser !*



## 2 - LES CHOUQUETTES



*En général, j'achète souvent 100 g de chouquettes à la boulangerie !*

*“Bonjour ! Je voudrais 100 grammes de chouquettes s'il vous plaît !”*

**La chouquette** est une pâtisserie soufflée, à base de pâte à choux et de sucre. Une chouquette dans le creux de la main, c'est sûr qu'elle ne pèse pas lourd! En réalité, si son poids est très léger, elle reste très chargée en calories ! Mais de temps en temps, on peut bien se faire un petit plaisir ! Oh le gourmand !!! Oui, je suis très gourmand, vous l'avez remarqué sans doute ! J'aime aussi le fromage français ! D'ailleurs, à ce sujet, j'ai déjà consacré un article et une vidéo qui pourraient peut-être vous intéresser : [Les 10 fromages préférés des Français !](#)

*Connaissez-vous cette pâtisserie et l'avez-vous déjà goûtée ?*



### 3 - LE CHAUSSON AUX POMMES



#### 4 syllabes dans la phrase :

1. *chau* [ʃo]
2. *sson* [sɔ̃] voyelle nasale
3. *aux* [o]
4. *pommes* [pɔm]

#### CHAUSSON AUX POMMES

[o] [ɔ̃] [o] [o]  
chau-sson-aux-pommes



**lèvres très arrondies et  
projetées en avant**



### 5 syllabes:

1. Le [lə]
2. chau [ʃo]
3. sson [sɔ̃] voyelle nasale
4. aux [o]
5. pommes [pɔm]

## 4 - LA BRIOCHE



*La brioche est une viennoiserie à pâte levée qui contient du beurre, de la farine et puis des oeufs. La brioche serait née en Normandie au 16e siècle.*

*En France il existe plusieurs types de brioches:*

*Par exemple, dans le sud de la France, on a l'habitude de manger **la tarte à la tropézienne** qui est une brioche parfumée à l'eau de fleur d'oranger et fourrée de crème au beurre et de crème pâtissière.*

*Il existe aussi, **la brioche au sucre de Provence** avec ses petits cristaux de sucre sur le dessus. **La gâche** est une brioche traditionnelle en Normandie et en Vendée, en forme de pain...*

*Connaissez-vous d'autres types de brioches françaises ?*



## PRONONCIATION

Alors, pour vous aider à prononcer le mot "**brioche**", vous allez intercaler une voyelle entre le **[b]** et le **[r]**. La voyelle sonore **[ə]** de je **[ʒə]**, mais très légèrement !

*B(e)-ri-oche*

Essayez cette technique et vous me direz si ça fonctionne pour vous dans les commentaires !



## 5 - LE PAIN AUX RAISINS

Quels sont les **ingrédients** que vous retrouvez dans le pain au raisin ?

*Des amandes émondées et effilées, du beurre, de la crème pâtissière, de l'eau, de la farine, du lait, de la levure de boulanger, des noisettes moulues, des oeufs, des raisins secs, et du sucre !*

En fait, on lui donne également d'autres noms comme par exemple: **l'escargot**, la **brioche aux raisins** dans le sud de la France, la **couque Suisse** en Belgique, etc.



## PRONONCIATION

### *Pain aux raisins*

1. pain [pɛ̃]
2. aux [o]
3. raisin [ʁɛ̃]
4. raisins [zɛ̃]

***Ici nous avons 5 voyelles sonores !***

*La lettre [o] s'effectue avec les lèvres très arrondies, et projetées en avant.*

*Les autres voyelles sont des voyelles faites avec les lèvres étirées.*

### **pain aux raisins**

<p>[ɛ̃] ain-in pain / raisins [ɛ] ai raisin</p>	<p>[o] o aux</p>
	
<p><b>lèvres étirées</b></p>	<p><b>lèvres très arrondies et projetées en avant</b></p>



## 6 - LE PAIN AU CHOCOLAT



*Ensuite, nous avons le pain au chocolat !*

*Vous le connaissez peut-être sous d'autres noms, notamment **la chocolatine** ou bien le **croissant au chocolat** !*

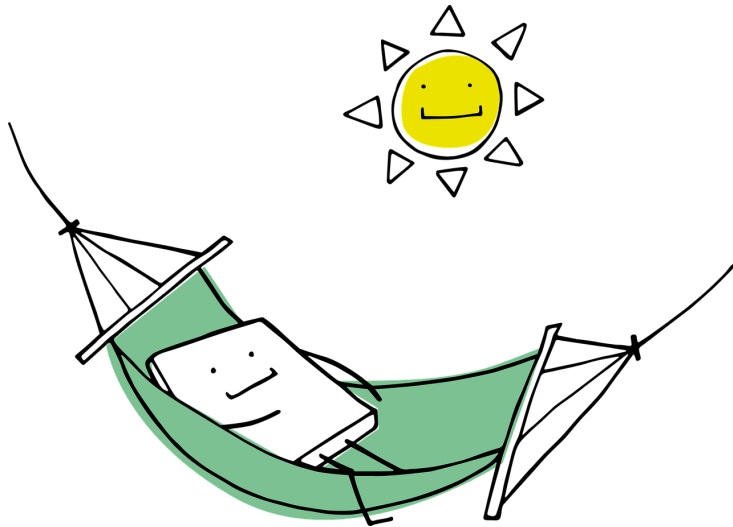
*On retrouve à peu près les mêmes ingrédients que dans la plupart des viennoiseries : du beurre, de l'eau, de la levure du sel et du sucre, de la farine ainsi qu'une barre de chocolat.*

*Il s'agit tout simplement d'une viennoiserie à base de pâte levée feuilletée, c'est exactement la même pâte qu'on utilise pour la fabrication du croissant. De forme rectangulaire, elle est roulée sur une ou deux barres de chocolat.*

### 5 syllabes

1. pain [ɛ̃]
2. au [o]
3. cho [o]
4. co [o]
5. lat [la]





## **DÉTENDEZ-VOUS !**

*Détendez-vous pour prononcer tous ces mots-là ! C'est important de relâcher toutes les tensions et de ralentir votre débit de parole.*

*Si vous suivez ce conseil, vous verrez qu'en ralentissant nettement et en étant dans une position vraiment de détente et de relâchement, vous verrez que vous prononcez plus facilement la plupart des mots et des phrases en français.*

*D'ailleurs, si vous avez l'habitude de parler rapidement dans votre langue maternelle, vous risquez de reproduire la même chose en parlant français, et votre interlocuteur risque de ne pas vous comprendre et vous demandera de répéter !!*



## 7 - LE CROISSANT

*Enfin la dernière viennoiserie (de la liste) c'est celle qui est la préférée des Français... **coude-à-coude avec** le pain au chocolat, c'est à dire, très proches, presque **ex aequo** (à position égale).*

*Il s'agit du **croissant** !*

*Désormais, vous connaissez son histoire et l'origine de son arrivée en France !*

*Le croissant au beurre est fabriqué à base de pâte levée feuilletée et sa particularité c'est qu'elle comporte de la levure et **une quantité astronomique** de beurre ! C'est-à-dire qu'il **en** contient vraiment beaucoup (dans cette phrase, le pronom "**en**" remplace "**du beurre**") !!!*

*Est-ce que vous avez trouvé un endroit dans Paris ou ailleurs où l'on fabrique d'excellents croissants ???*

*Dites-moi cela dans les commentaires et si vous pouvez me donner une adresse et bien **je suis preneur**, comme on dit en français, je suis prêt à **les** acheter ! (dans cette phrase; "**les**" remplace "**les croissants**")*



## **LE QUIZ**

*Et maintenant, pour terminer, je vous propose un petit quiz ! À vous de deviner le nom des viennoiseries juste après avoir vu leur photo.*

*Le test, c'est maintenant, c'est parti !*

© fév. 2020 - Christophe Patris / [latelierdufle.com](http://latelierdufle.com)