

Скрипт текста для аудирования

“Une baguette traditionnelle”

Isabelle Martinet: La baguette c’est vraiment le pain le plus vendu. On voit la consommation un peu baissée par rapport au siècle précédente où le pain était l’aliment de base. Aujourd’hui on est à peu près à une demi – baguette par personne et effectivement en dehors de tous les pains différents qui existent. Le pain le plus vendu c’est vraiment la baguette. C’est la réputation de la France qui est en jeu. Parce que quand vous voyagez le pain français c’est la baguette. Et c’est vrai que c’est un pain qui est très bon. Mais c’est la baguette de tradition qui est plus chère et vous allez voir que ça se justifie. Pour savoir quelle est la différence, pourquoi la mie n’est pas de la même couleur, n’a pas la même texture, pourquoi le prix est différent, on a justement consulté un boulanger dans une boulangerie. Je dis ça parce qu’une boulangerie c’est un lieu où non seulement on vend du pain mais également on le fabrique, sinon c’est un dépôt de pain.

Boulangerie Anract: En ce qui concerne la baguette de tradition il y a un décret de 1993 qui prévoit sa composition, donc c’est pas d’additif et ensuite pas de congélation. C’est le temps de pétrissage plus court et le temps de fermentation nettement plus long. Et donc du coup on a l’alvéolage et une mie de couleur crème qui est très agréable et qui donne aussi un bon goût au pain.

Isabelle Martinet: Ah ça, c’est de la tradition!

Boulangerie Anract: Oui, c’est la baguette de tradition.

Isabelle Martinet: Ça cuit combien de temps?

Boulangerie Anract: Ça cuit 25 minutes.

Isabelle Martinet: Faites voir comme elle est..

Boulangerie Anract: Alors...

Isabelle Martinet: Ah, elle est belle!

Boulangerie Anract: C’est croustillant, ça brûlle un peu...

Isabelle Martinet: ...ça brûlle...c’est long à préparer?

Boulangerie Anract: Alors pour la préparer il faut... une baguette de tradition c’est à partir du départ à la cuisson il faut en gros 3 heures et demi – 4 heures. On la pétri tout doucement de façon avoir une mie jaune et ensuite il y a des grosses périodes de fermentation. C’est – à – dire on l’a fait pousser fermenter une heure, ensuite une heure et encore une heure avec des rabats. Ensuite ça fait une pâte qui est prête. Donc extrêmement délicate à travailler puisque c’est aussi des ratées beaucoup plus que des baguettes parisiennes en fait. Il faut une heure pour faire une baguette parisienne, il faut 3 heures et demi pour une tradition.