

ACTIVITÉ ASYNCHRONE : ACTIVITÉ DE PRÉPARATION

Lisez le texte ci-dessous puis répondez aux questions.

Les bagels de Saint-Viateur

Ce texte a été partiellement conçu avec l'aide de l'intelligence artificielle afin de s'adapter au niveau de français des apprenants.



Source de la photo : Le journal de Montréal

Les bagels sont de petits pains ronds avec un trou au milieu. Ils sont faits avec des ingrédients simples : farine, eau, œufs, miel, levure et sel. Contrairement aux autres pains, ils sont d'abord bouillis dans l'eau avec du miel, puis cuits dans un four à bois. Cette méthode leur donne un goût unique et une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Les bagels sont très populaires dans le monde entier, surtout à Montréal et à New York. Ces deux villes sont en compétition : qui fait les meilleurs bagels ? À New York, les bagels sont plus gros et plus moelleux. À Montréal, ils sont plus petits, plus sucrés et cuits au four à bois, ce qui leur donne une saveur spéciale.

À Montréal, la boulangerie Saint-Viateur Bagel est **une véritable institution**. Elle a été fondée en 1957 par Myer Lewkowicz, un boulanger d'origine juive-polonaise. Il a ouvert sa boulangerie sur la rue Saint-Viateur, dans le quartier du Mile End. Il voulait partager sa recette et son savoir-faire avec les Montréalais.

Depuis plus de 65 ans, la boulangerie Saint-Viateur Bagel prépare ses bagels à la main, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Beaucoup de gens viennent de partout pour goûter ces bagels traditionnels, et plusieurs personnalités connues, comme Céline Dion et Léonard Cohen, **en raffolent** ! Aujourd'hui, Saint-Viateur Bagel est un symbole de Montréal et un arrêt incontournable pour les amateurs de bagels.

Questions de compréhension

1. Quels sont les ingrédients des bagels ?
2. Quelle est la particularité de la cuisson des bagels ?
3. En quoi les bagels de Montréal sont-ils différents de ceux de New York ?
4. Qui a fondé la boulangerie Saint-Viateur Bagel et en quelle année ?
5. Selon vous, pourquoi Saint-Viateur Bagel est-il si populaire ?
6. Que signifie « une véritable institution » dans le texte ?
7. Que signifie l'expression « en raffolent » dans le texte ?
8. Et vous, avez-vous déjà mangé un bagel ? L'aimez-vous nature ou avec une garniture ? Comment aimez-vous le déguster ?