## Les bagels de Saint-Viateur

1. Quels sont les ingrédients des Bagel ?   
   Les bagel sont faits avec des ingrédients suivants : farine, eau, œufs, miel, levure et sel
2. Quelle est la particularité de la cuisson des bagels ?D’abord, ils sont bouillis dans l’eau avec du miel, après ça cuits dans un four à bois
3. En quoi les bagels de Montréal sont-ils différents de ceux de New York ?  
   Les Bagels de Montréal sont plus petits, plus sucrés et cuits au four à bois comparés aux bagels de New York
4. Qui a fondé la boulangerie Saint-Viateur Bagel et en quelle année ?  
   Elle a été fondée en 1957 par Myer Lewkowicz, un boulanger d’origine juive-polonaise.
5. Selon vous, pourquoi Saint-Viateur Bagel est-il si populaire ?  
   Je pense que elle est célèbre parce que elle a été établis depuis 65 plus ans et quelques personnes populaires les aiment. D’ailleurs, elle est une institution véritable et les produis à la main toujours qui les rendre tradionnelles.
6. Que signifie « une véritable institution » dans le texte ?  
   Cela signifie que de nombreuses personnes font confiance à la boulangerie
7. Que signifie l’expression « en raffolent » dans le texte ?  
   Cela signifie qu'ils l'aiment
8. Et vous, avez-vous déjà mangé un bagel ? L’aimez-vous nature ou avec une garniture ? Comment aimez-vous le déguster ?  
   Oui, j'ai déjà mangé des bagels, et je les aime avec ou sans garniture. J'apprécie leur goût sucré.