

AMAURY GUICHON

AMAURY GUICHON

**Differentiated French
reading**

**Three different
reading levels**

High-interest topic

Amaury Guichon - Advanced

Amaury Guichon est un chef pâtissier et chocolatier français très connu pour ses créations incroyables et innovantes. Né à Cannes, il a très tôt développé une passion pour la pâtisserie et il a décidé de **pour-suivre** une carrière dans ce domaine. Dès son plus jeune âge, Amaury a montré un talent exceptionnel, ce qui lui a permis de se faire un nom dans le monde prestigieux de la haute pâtisserie.

À 14 ans, Amaury Guichon a commencé son apprentissage en pâtisserie à l'École Hôtelière Savoie Lemman. Grâce à son **dévouement** et à son talent, il s'est rapidement distingué, ce qui lui a permis de travailler dans des établissements prestigieux. En 2010, il a été nommé Meilleur apprenti de France.

Après avoir **amélioré** ses **compétences** en France, il s'est rendu en Suisse pour continuer à apprendre et à se perfectionner. Ces expériences

Amaury est particulièrement célèbre pour ses sculptures en chocolat, qui combinent la technique et l'esthétique de manière spectaculaire. Ses œuvres, souvent inspirées par des éléments naturels et architecturaux, sont non seulement délicieuses, mais aussi visuellement **époustouflantes**. Il partage régulièrement ses créations sur les réseaux sociaux, où il a accumulé une grande communauté de fans et de jeunes pâtissiers à la recherche d'inspiration.

En plus de ses talents artistiques, Amaury Guichon est un enseignant passionné. Il a fondé l'Académie Pâtisserie à Las Vegas,



FR READING AND
REHENSION ACTIVITIES



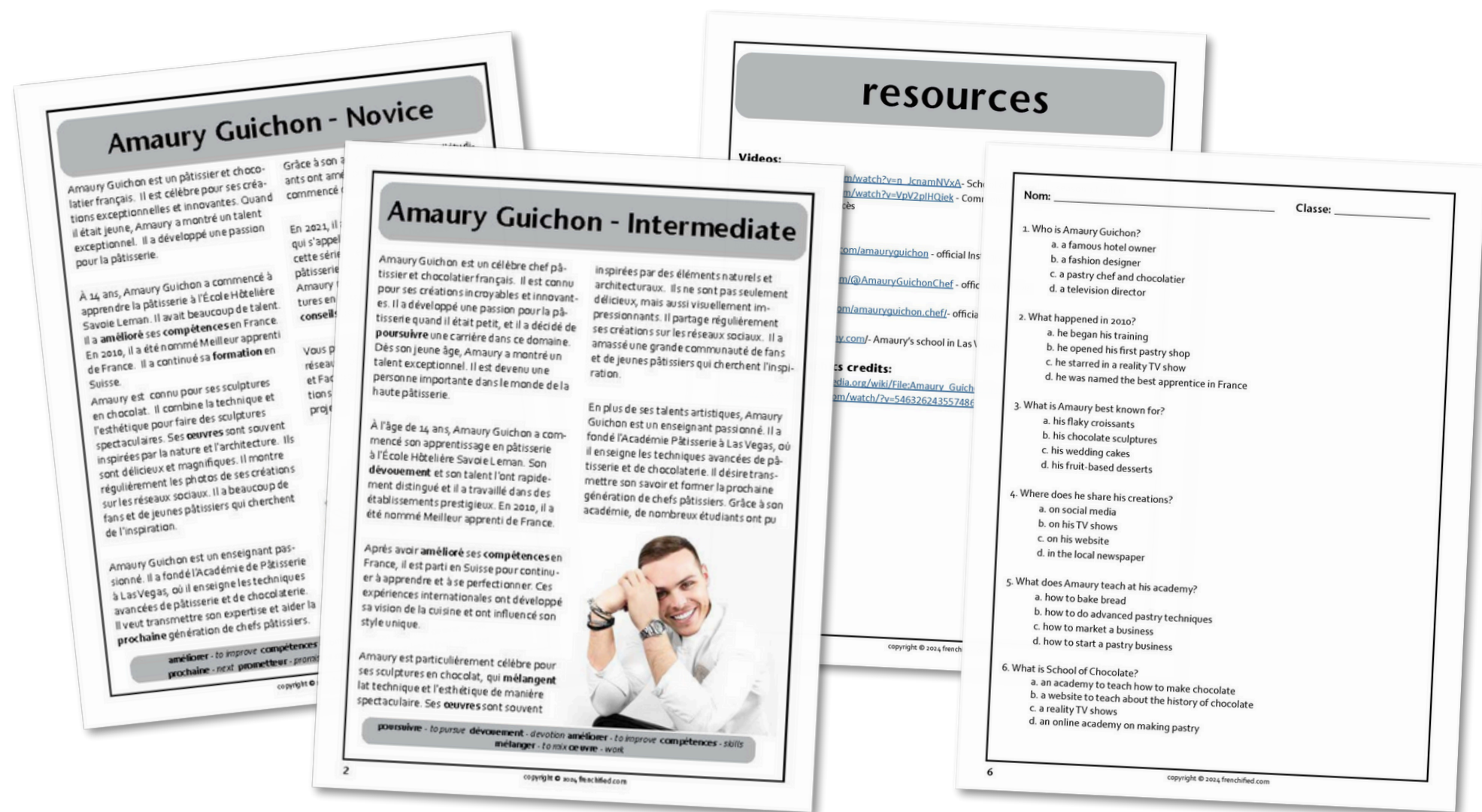


AMAURY GUICHON

What's included:

Three different
versions of the
reading

Comprehension
questions in
English & French
Answer key and
resources





Differentiated reading

**Includes novice,
intermediate and
advanced version
of the reading.**

**Each version has
glossary of new
words.**

Amaury Guichon - Novice

Amaury Guichon est un pâtissier et chocolatier français. Il est célèbre pour ses créations exceptionnelles et innovantes. Quand il était jeune, Amaury a montré un talent exceptionnel. Il a développé une passion pour la pâtisserie.

À 14 ans, Amaury Guichon a commencé à apprendre la pâtisserie à l'École Hôtelière Savoie Leman. Il avait beaucoup de talent. Il a **amélioré** ses **compétences** en France. En 2010, il a été nommé Meilleur apprenti de France. Il a continué sa **formation** en Suisse.

Amaury est connu pour ses sculptures en chocolat. Il combine la technique et l'esthétique pour faire des sculptures spectaculaires. Ses **œuvres** sont souvent inspirées par la nature et l'architecture. Ils sont délicieux et magnifiques. Il montre régulièrement les photos de ses créations sur les réseaux sociaux. Il a beaucoup de fans et de jeunes pâtissiers qui cherchent de l'inspiration.

Amaury Guichon est un enseignant passionné. Il a fondé l'Académie de Pâtisserie et de Chocolaterie à Las Vegas, où il enseigne les techniques avancées de pâtisserie et de chocolaterie. Il désire transmettre son savoir et former la prochaine génération de chefs pâtissiers. Grâce à son académie, de nombreux étudiants ont pu

Grâce à son académie, beaucoup d'étudiants ont amélioré leurs compétences et ont commencé des carrières prometteuses.

En 2021, il a animé une série sur YouTube qui s'appelle "School of Chocolate". Dans cette série, il enseigne ses techniques de pâtisserie et de chocolat à des débutants. Amaury montre comment créer des sculptures en chocolat incroyables et donne des **conseils** pour devenir un meilleur pâtissier.

Vous pouvez suivre Amaury Guichon sur les réseaux sociaux comme Instagram et Facebook pour voir ses créations et obtenir des **mises à jour** de ses projets.



Amaury Guichon - Intermediate

Amaury Guichon est un célèbre chef pâtissier et chocolatier français. Il est connu pour ses créations incroyables et innovantes. Il a développé une passion pour la pâtisserie quand il était petit, et il a décidé de **poursuivre** une carrière dans ce domaine. Dès son jeune âge, Amaury a montré un talent exceptionnel. Il est devenu une personne importante dans le monde de la haute pâtisserie.

À l'âge de 14 ans, Amaury Guichon a commencé son apprentissage en pâtisserie à l'École Hôtelière Savoie Leman. Son **dévouement** et son talent l'ont rapidement distingué et il a travaillé dans des établissements prestigieux. En 2010, il a été nommé Meilleur apprenti de France.

Après avoir **amélioré** ses **compétences** en France, il est parti en Suisse pour continuer à apprendre et à se perfectionner. Ces expériences internationales ont développé sa vision de la pâtisserie.

inspirées par des éléments naturels et architecturaux. Ils ne sont pas seulement délicieux, mais aussi visuellement impressionnants. Il partage régulièrement ses créations sur les réseaux sociaux. Il a amassé une grande communauté de fans et de jeunes pâtissiers qui cherchent l'inspiration.

En plus de ses talents artistiques, Amaury Guichon est un enseignant passionné. Il a fondé l'Académie Pâtisserie à Las Vegas, où il enseigne les techniques avancées de pâtisserie et de chocolaterie. Il désire transmettre son savoir et former la prochaine génération de chefs pâtissiers. Grâce à son académie, de nombreux étudiants ont pu

