

pre-reading

VOCABULARY PRACTICE TO PREPARE FOR LISTENING TO THE PODCAST. INCLUDES LINKS TO QUIZLET, BLOOKET AND GIMKIT SETS TO PRACTICE THE VOCABULARY IN A FUN WAY.

MATCHING

Name _____

Write the number of the matching definition next to each word.

- _____ partout
- _____ en dessous
- _____ demi-sel
- _____ coller
- _____ rempli
- _____ ferme
- _____ déplacer
- _____ frais
- _____ goûter
- _____ morceau
- _____ plat
- _____ un mélange
- _____ veille
- _____ reposer
- _____ emporter
- _____ garder
- _____ fondre
- _____ manquer
- _____ galette
- _____ assiette
- _____ pâte
- _____ une dizaine
- _____ partager
- _____ sombre
- _____ Chandeleur

1. to taste

2. filled

Name: _____

Classe: _____

Duolingo Podcast Episode 78: L'art de la Crêpe



une galette			
goûter			
peser		épaisse	
rempli		manquer	
un plat		un stage	
se perdre		reconnaître	
partager		se retourner	
la farine de blé		en dessous	
la farine de sarrasin		demi-sel	
sombre		un mélange	
ferme		frais	
reposer		une dizaine	
croustillant(e)		déplacer	
la pâte		la Chandeleur	
une assiette		la veille	
garder		coller	
fondre		un morceau	
emporter		rappeler	
lourd		partout	
fait maison		la compote	



post-listening activities

COMPREHENSION QUESTIONS TO CHECK THAT YOUR STUDENTS HAVE UNDERSTOOD THE PODCAST.

Name: _____

Classe: _____

Duolingo Podcast Episode 78: L'art de la Crêpe

Vrai ou faux?

- V F 1. Les crêpes faites dans la rue sont très bonnes.
- V F 2. Les ingrédients des crêpes sont très simples.
- V F 3. Il y a de
- V F 4. Une galette
- V F 5. La gran
- V F 6. La gale
- V F 7. On ne
- V F 8. Il y a de
- V F 9. L'ingréc
- V F 10. Une c

Name: _____

Classe: _____

Fill in the blank wi

- 1. Une galette _____
- 2. Bertrand _____
- 3. Pour faire des crêpes
- 4. Pour faire une _____
- 5. Les crêpes vendues d
- 6. L'ingrédient le plus ir
- 7. Bernard a créé une ci
- 8. Bernard pense que le _____
- 9. Pour la fête de la _____ France.
- 10. La crêpe peut _____

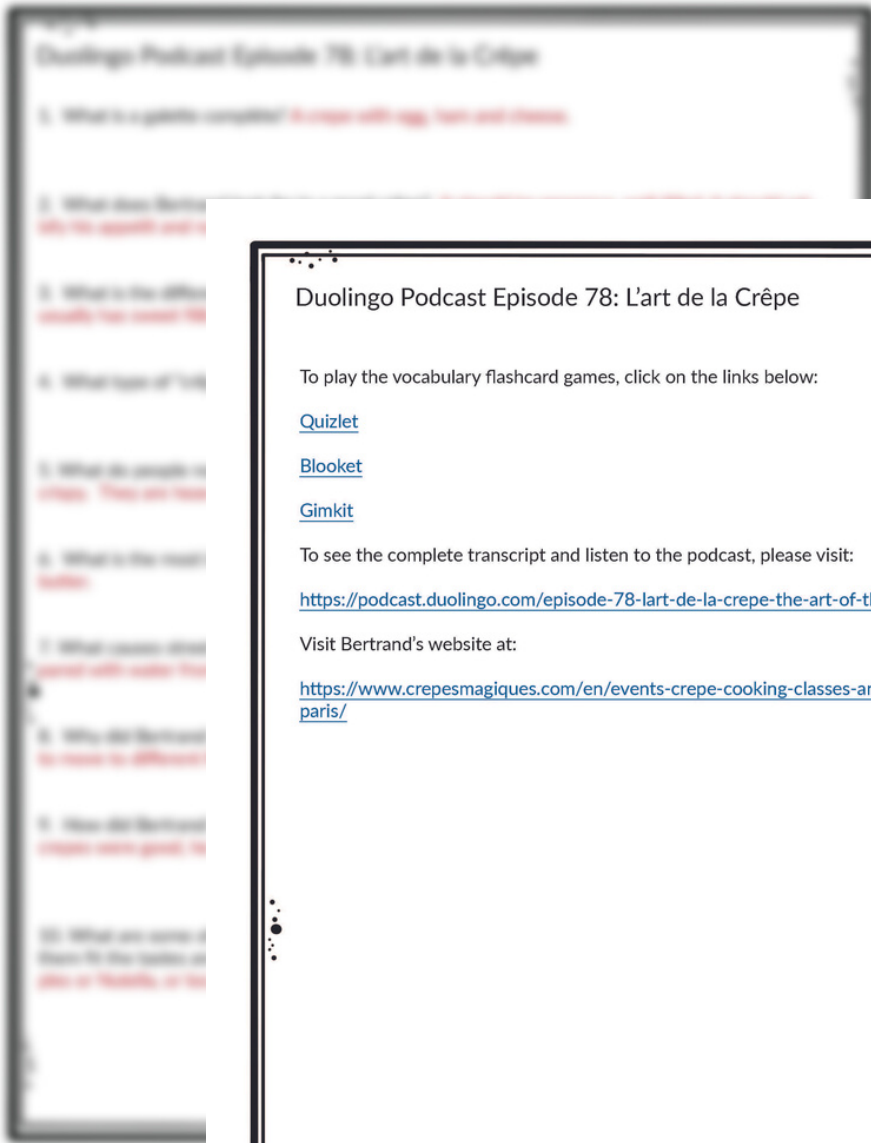
Duolingo Podcast Episode 78: L'art de la Crêpe

- 1. Qu'est-ce qu'une galette complète ?
- 2. Selon Bertrand, comment est une bonne crêpe ?
- 3. Quelle est la différence entre une crêpe et une galette ?
- 4. Quels types de « crêpes » sont consommés dans d'autres pays ?
- 5. Qu'est-ce que les gens remarquent sur les crêpes de rue typiques ?
- 6. Quel est l'ingrédient le plus important dans une crêpe ?
- 7. Pourquoi est-ce que les crêpes de rue sont si mauvaises, selon Bertrand ?
- 8. Pourquoi Bertrand a-t-il choisi d'ouvrir un food truck plutôt qu'un restaurant ?
- 9. Comment est-ce que Bertrand a su qu'il avait réussi avec ses crêpes?
- 10. Quelles sont certaines des adaptations apportées aux crêpes pour les adapter aux goûts et aux ingrédients d'autres pays ?



answer keys and resources

LINKS TO EVERYTHING YOU NEED TO USE
THE PODCAST IN YOUR CLASSROOM!



Duolingo Podcast Episode 78: L'art de la Crêpe

To play the vocabulary flashcard games, click on the links below:

[Quizlet](#)

[Blooket](#)

[Gimkit](#)

To see the complete transcript and listen to the podcast, please visit:

<https://podcast.duolingo.com/episode-78-lart-de-la-crepe-the-art-of-the-crepe>

Visit Bertrand's website at:

<https://www.crepesmagiques.com/en/events-crepe-cooking-classes-and-training-courses-in-paris/>