

L'artisanat : première industrie de France (1)

Eric Kayser

Quizz de compréhension

Eric Kayser est artisan boulanger. Il a ouvert une première boulangerie-pâtisserie, 8 rue de Monge à Paris où sa baguette traditionnelle Monge est devenue un must. Dans les années 90, alors que le bon pain (le pain de tradition : croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur...) commençait à se faire rare à Paris et dans sa banlieue, il a fait le pari que le retour de la baguette de qualité conçue sans additifs et à partir de blés sélectionnés, ferait de son entreprise une réussite ! Il a eu raison, après la boulangerie Monge, il en a ouvert une seconde, puis une troisième, une quatrième... Il est maintenant à la tête d'une entreprise internationale qui vend du pain un peu partout dans le monde.

Ecoutez-le parler de son métier : <https://www.youtube.com/watch?v=55q2BMfW4ZQ>

Puis répondez au quizz de compréhension suivant :

Quizz de compréhension orale

1 - Le métier d'Eric Kayser consiste à

- tenir beaucoup de positions différentes : boulanger, pâtissier, restaurateur, chef d'entreprise...
- être un simple boulanger-pâtissier et restaurateur

2 - C'est un métier

- qui ne lui permet pas de s'exporter : il doit rester en France pour l'exercer.
- qui lui permet de voyager et d'exporter et vendre ses produits de boulangerie partout dans le monde

3 - Il y a 5 ingrédients absolument essentiels dans le métier de boulanger : la farine, l'eau, le sel, le levain et

- le sucre
- la passion

4 - Pourquoi est-ce si important pour Eric Kayser de travailler avec ses mains ?

- parce que le travail des mains libère l'esprit
- parce que quand on travaille avec ses mains, on ne pense plus, on ne se concentre plus que sur ce que l'on est en train de faire.

5 - Le métier de boulanger n'est-il qu'un travail manuel ?

- oui.
- non, c'est aussi un travail de création (et il faut penser pour créer...).

6 - Il existe une autre dimension importante du métier d'artisan-boulangier, laquelle ?

- celle de la capacité à être un bon gestionnaire.
- celle de la transmission de son savoir-faire.

7 - Est-ce qu'Eric Kayser aime cette dimension de son métier ?

- Oui, ça le rend heureux de pouvoir transmettre sa passion.
- Non, pour lui c'est une dimension secondaire.

8 - Est-ce qu'Eric Kayser encourage les jeunes à choisir le métier d'artisan-boulangier ?

L'artisanat : première industrie de France (1)

Eric Kayser

- Oui, pour lui, il n'y a pas de doute : on peut tout autant réussir sa vie en étant artisan-boulangier qu'en étant comptable, informaticien...
- Oui, pour lui, c'est un métier qui offre tant d'opportunités qu'on ne peut que réussir en choisissant cette voie.

9 - Quel est le but d'Eric Kayser en acceptant cet interview pour Artisanat de France ?

- Son objectif est de dire aux jeunes qu'ils peuvent et pourront toujours être fiers du choix qu'ils font en se destinant à une carrière d'artisan.
- Son objectif est d'encourager les parents à laisser leurs enfants devenir artisans s'ils le veulent et d'en être fiers.

10 - Que veut dire la devise (le slogan) en jaune de l'Artisanat de France ?

- Que 25 pays étrangers embauchent des jeunes artisans français.
- Cela veut dire que l'artisanat est un bon choix d'orientation pour les jeunes et qu'il y a des perspectives d'emploi en France et dans d'autres pays aussi.
- Cela veut dire que plus il y aura d'apprentis artisans, plus l'artisanat se développera et créera des emplois, et ce dans 25 pays.