

Merlin l'enchanteur



1. Quels sont les domaines d'études et de savoirs mis en avant dans la tour de Merlin ?



G _____
A _____
L _____
A _____

2. Entourer les noms correspondant à de réels chevaliers de la table ronde.

Lancelot Kadoc Mordred Perceval

Venec Léodagan Ferghus Bohort

3. Numéroté ces métamorphoses de Arthur dans l'ordre de leur apparition à l'écran.



○



○



○

4. Archimède, le hibou de Merlin, porte le nom d'un célèbre personnage de la Grèce Antique, dans quels domaines ce dernier était-il savant ?



5. Vrai ou faux :

L'histoire de Merlin provient de légendes celtiques.

Vrai Faux

Viviane est la fille de Merlin.

Vrai Faux

Dans les légendes, le dragon est régulièrement associé au personnage de Merlin.

Vrai Faux

Madame Mim est présente dans les légendes arthuriennes.

Vrai Faux

QCM



1. Du texte de quel auteur s'inspire le film ?
 - a. Grimm
 - b. Anderson
 - c. H. White
 - d. Barry
2. Comment s'appelle l'homme dont Arthur est nommé l'écuyer ?
 - a. Hector
 - b. Kay
 - c. Lancelot
 - d. Bohort
3. Comment est surnommé Arthur par les personnes chez qui il vit ?
 - a. Moustique
 - b. Microbe
 - c. Petit
 - d. Idiot
4. En quel animal Arthur se métamorphose sans être accompagné par Merlin ?
 - a. Écureuil
 - b. Poisson
 - c. Dragon
 - d. Oiseau
5. En quoi Merlin se transforme-t-il pour vaincre madame Mim ?
 - a. En dragon
 - b. En bactérie
 - c. En souris
 - d. En poule
6. De quelle grande invention Merlin fait-il l'apologie à Arthur ?
 - a. Le sous-marin
 - b. Les machines volantes
 - c. Le cinéma
 - d. Internet
7. Comment Arthur arrive-t-il chez Merlin pour la première fois ?
 - a. Par la fenêtre
 - b. Par la porte
 - c. Par le sous-sol
 - d. Par le toit
8. Qui enseigne la troisième leçon à Arthur ?
 - a. Merlin
 - b. Archimède
 - c. Hector
 - d. Madame Mim

Activité : la potion de Merlin



Merlin est grandement réputé pour ses dons d'alchimie dont il fait bénéficier aux chevaliers de la table ronde. Dans cette activité, reproduisez son étonnant cocktail.

Ingrédients :

Sirop de menthe ou de grenadine

Jus de fraise ou multifruits

Lait



→ Lait

→ Jus de fruit
(un peu épais)

→ Sirop

1. Verser dans le verre le sirop.
2. Délicatement et lentement, verser le jus de fruit par dessus.
3. Tout aussi doucement, verser le lait.
4. Observer, les différents liquides ne se mélangent pas !