

Державний вищий навчальний заклад
«Запорізький національний університет»
Міністерства освіти і науки України



Т.О. Салтикова
К.М. Ружин
О.О. Павлюк

ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА (ФРАНЦУЗЬКА)

Навчальний посібник
для формування на базі інформативних автентичних текстів
комунікативних умінь говоріння
у здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра
професійних спрямувань «Мова і література (англійська)»,
«Переклад (англійська мова)»

Затверджено
вченою радою ЗНУ
Протокол № 10 від 26.04.2016

Запоріжжя
2016

УДК: 811.133.1(075.8)
ББК: Ш147.11-923
С166

Салтикова Т.О. Друга іноземна мова (французька): навчальний посібник для формування на базі інформативних автентичних текстів комунікативних умінь говоріння у здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра професійних спрямувань «Мова і література (англійська)», «Переклад (англійська мова)» / Т.О. Салтикова, К.М. Ружин, О.О. Павлюк. – Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – 118 с.

Основним призначенням видання є розвиток і активізація комунікативних умінь говоріння на базі інформативних автентичних текстів, розширення соціокультурної і лінгвокраїнознавчої компетенцій, збагачення тематичного словникового запасу студентів.

Посібник укладено відповідно до навчальної та робочої програм дисципліни «Друга іноземна мова (французька)» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра. До структури видання включено шість тематичних розділів: «Études. Enseignement», «Médias : audiovisuel», «Médias : presse écrite et Internet», «Loisirs. Vacances», «Repas», «Cuisine». Структура всіх розділів уніфікована і включає сучасні інформативні автентичні тексти, комплекс мовних і мовленнєвих вправ та завдань, спрямованих на розширення активного тематичного словника і формування комунікативних умінь усного мовлення. Послідовність і тематика розділів корелює з тематикою уроків базового автентичного комплексу «ЄСНО А2».

Посібник адресується студентам III курсу факультету іноземної філології, які вивчають французьку мову як другу іноземну, і може бути корисним для студентів, які вивчають французьку мову як основну, для учнів спеціалізованих шкіл і гімназій, а також для вчителів французької мови.

Рецензент *О.В. Телкова*, кандидат філологічних наук, доцент

Відповідальний за випуск *К.М. Ружин*, завідувач кафедри викладання другої іноземної мови

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	5
1 ÉTUDES. ENSEIGNEMENT.....	7
Vocabulaire thématique.....	7
Exercices de lexique.....	12
Texte A Le système éducatif en France : généralités.....	15
Texte B L'organisation de l'enseignement.....	18
Texte C L'enseignement supérieur en France.....	22
Textes complémentaires.....	27
1 La Sorbonne.....	27
2.....	28
Erasmus.....	29
Pour faire le bilan.....	31
2 MÉDIAS : AUDIOVISUEL.....	31
Vocabulaire thématique.....	35
Exercices de lexique.....	37
Texte A La radio en France.....	40
Texte B La télévision en France.....	44
Texte C Les portraits des chaînes de télévision françaises.....	46
Textes complémentaires.....	46
1 La radio, un média d'accompagnement.....	46
2 Les chaînes de télévision.....	47
Pour faire le bilan.....	49
3 MÉDIAS : PRESSE ÉCRITE ET INTERNET.....	49
Vocabulaire thématique.....	53
Exercices de lexique.....	55
Texte A La presse écrite.....	58
Texte B Les portraits de la presse française.....	60
Texte C Les portraits de la presse magazine française.....	63
Texte D Quelques regards sur Internet.....	65
Textes complémentaires.....	65
1 Une agence de presse.....	66
2 Wikipédia : d'abord contesté, jamais égalé.....	67
Pour faire le bilan.....	69
4 LOISIRS. VACANCES.....	69
Vocabulaire thématique.....	71
Exercices de lexique.....	73
Texte A Les loisirs des Français.....	78

Texte B Les vacances des Français.....	81 81 82
Texte complémentaire.....	83
Le tourisme vert en France.....	83
Pour faire le bilan.....	85
5 REPAS.....	87 91
Vocabulaire thématique.....	93
Exercices de lexique.....	93
Texte A Les habitudes alimentaires des Français.....	94
Texte B L'évolution des pratiques alimentaires des Français.....	
Texte complémentaire.....	95 95
La malbouffe attaque !.....	100
Pour faire le bilan.....	103
6 CUISINE.....	106 108
Vocabulaire thématique.....	113
Exercices de lexique.....	113
Texte A La cuisine française.....	114
Texte B Les vins et les fromages de France.....	114
Texte C Quelques spécialités françaises.....	
Textes complémentaires.....	116
1 Paul Bocuse.....	
2 Une recette du Midi : la bouillabaisse.....	117
Pour faire le bilan.....	
DISCUSSION FINALE.....	
ЖИТЕПАТҮПА.....	

ПЕРЕДМОВА

Навчальний посібник адресується здобувачам ступеня вищої освіти бакалавра професійних спрямувань «Мова і література (англійська)», «Переклад (англійська мова)» і відповідає змісту навчальної та робочої програм дисципліни «Друга іноземна мова (французька)» для студентів III року навчання.

Основна мета видання – подальший розвиток комунікативних умінь говоріння на базі інформативних автентичних текстів, розширення соціокультурної і лінгвокраїнознавчої компетенцій, збагачення тематичного словникового запасу студентів.

Використання навчального посібника сприятиме:

– розвитку досягнутого мовного рівня студентів за рахунок розширення сфер і проблем спілкування, тематики матеріалу;

– формуванню навичок самостійного читання інформативних автентичних текстів збільшеного обсягу з метою вилучення найважливішої інформації із змісту текстів;

– збагаченню словникового запасу студентів шляхом засвоєння тематичних мовних блоків лексики;

– розвитку навичок складання розгорнутого монологічного висловлювання, ведення діалогу і бесіди на базі активно засвоєного лексичного матеріалу.

За підсумками вивчення програмного матеріалу студент повинен знати:

– мовні блоки лексики за відповідними темами;

– фактичну соціокультурну інформацію в рамках розмовних тем, що вивчаються;

вміти:

– вільно розуміти інформативні автентичні тексти збільшеного обсягу, вилучати найважливішу інформацію із змісту текстів;

– складати розгорнутий монологічний вислів на базі активно засвоєного лексичного матеріалу;

– вести бесіду за змістом прочитаного, пов'язуючи зміст з тематикою сьогодення.

Відбір тематичного змістовного матеріалу, спрямованість вправ і завдань здійснено з урахуванням провідних методологічних положень :

- мовленнєва спрямованість знаходить своє вираження в тематиці розділів і змісті текстів, які є актуальними, інформаційними і слугують базою для розширення соціокультурної компетенції ;

- цілеспрямованість підтверджується підбором комунікативно значимих тематичних мовних блоків лексики і методичним інструментарієм для їх засвоєння ;

- мотиваційна спрямованість як самого змісту текстового і мовного матеріалу, так і послідовності вправ для реалізації основних завдань – від засвоєння тематичного блоку, вилучення інформації із змісту текстів до розвитку підготовленого мовлення і дискусії ;

- автентичність і інформативність текстів, відповідність змісту текстів інтелектуальному і професійному запиту студентів.

До структури видання включено шість тематичних розділів : « Études. Enseignement », « Médias : audiovisuel », « Médias : presse écrite et Internet », « Loisirs. Vacances », « Repas », « Cuisine ». Послідовність і тематика розділів пов'язана з тематикою уроків базового автентичного комплексу «ÉCHO A2», який відповідає загальноєвропейському рівню A2.

Структура кожного розділу уніфікована і включає :

- найбільш важливі блоки лексики з франкомовними тлумаченнями, вправи на їх активізацію ;

- тексти з індикацією A, B, C, D, які укладені на основі сучасних оригінальних джерел і включають найбільш значущу фактологічну інформацію з теми, завдання на розуміння змісту текстів « Compréhension du texte », збагачення тематичного словникового запасу студентів « Réseaux lexicaux » і розвиток навичок усного мовлення « Questions à discuter » ;

- додаткові тексти « Textes complémentaires », які розширюють і конкретизують окремі аспекти теми, яка розглядається, завдання на читання і розуміння текстів і доповнення лексикою відповідно до змісту ;

- завдання « Pour faire le bilan » на самоконтроль вживання тематичної лексики і засвоєння фактичної соціокультурної інформації.

Наприкінці посібника пропонується завдання « Discussion finale » для проведення свого роду «круглого столу» – дискусії за змістом тем розділів.

1 ÉTUDES. ENSEIGNEMENT

Vocabulaire thématique

La formation et l'enseignement

la formation : la totalité de l'enseignement qu'on a reçu pour se préparer à la vie ou à une carrière :

Il faut payer très cher aux États-Unis pour recevoir une bonne formation.

"Quelle est votre formation?" "J'ai fait une école d'ingénieurs."

l'éducation : terme général se rapportant à la façon dont quelqu'un a été élevé
avoir une bonne éducation = avoir de bonnes manières

C'est un homme sans éducation qui ne sait pas comment se tenir à table et qui vous interrompt toujours. Elle a une bonne éducation mais peu de diplômes.

l'instruction : ensemble des connaissances, en particulier des connaissances d'ordre général qu'on acquiert par l'école, les cours, etc. : *l'instruction que j'ai reçue à l'école.*

l'enseignement : chacune des branches de l'organisation scolaire et universitaire, p. ex. : *l'enseignement primaire, du premier degré ; l'enseignement secondaire, du second degré ; l'enseignement supérieur ; l'enseignement professionnel ; l'enseignement public // privé.*

la scolarité : les études scolaires ; la durée des études : *J'ai fait ma scolarité à Rouen.*

la scolarisation : l'insertion dans le système scolaire :

La scolarisation des enfants qui ne parlent pas français reste difficile.

scolaire : qui a rapport à l'école (et non à l'université) : *Les livres scolaires coûtent cher.*

la rentrée : 1) en général, le retour des vacances d'été au début du mois de septembre, coïncidant avec la rentrée scolaire. Après leur fermeture annuelle les commerces rouvrent leurs portes, la vie de tous les jours reprend.

2) plus précisément, le premier jour de l'école = la rentrée scolaire

En France la rentrée universitaire a lieu plus d'un mois après la rentrée scolaire.

Les écoles

la crèche : établissement équipé pour accueillir les enfants très jeunes (de 3 mois à 2 ans) pendant que leurs parents sont au travail

l'école maternelle, la maternelle : école qui accueille de très jeunes enfants (de 2 à 5 ans) :

Lucie a 5 ans, elle est en dernière année de maternelle.

l'école élémentaire : école qui accueille les enfants de 6 à 11 ans

l'école primaire comprend à la fois l'école maternelle et l'école élémentaire

le secondaire (ou l'enseignement secondaire) :

le collège (de 11 à 14 ans) : la sixième, la cinquième, la quatrième, la troisième

le lycée (de 15 à 18 ans) : la seconde, la première, la terminale

A Paris, le terme "lycée" est souvent employé pour les écoles qui vont de la sixième à la terminale.

le supérieur (ou l'enseignement supérieur)

L'université est divisée en plusieurs **facultés**, ou regroupements de disciplines :

- la faculté des lettres: pour le français, la philosophie, les langues, la géographie, etc... ;
- la faculté des sciences: pour la chimie, la physique, les maths, etc... ;
- la faculté de droit ;
- la faculté de médecine etc.

Julie est en histoire à la faculté des lettres d'Aix-en-Provence.

les grandes écoles : écoles privées ou publiques, très sélectives, spécialisées, préparant les hommes et femmes d'affaires, les chercheurs, les ingénieurs, les politiques, les militaires, certains professeurs (= "American elite universities and graduate schools"). Par exemple : *l'École nationale d'administration, l'École des hautes études commerciales, l'École polytechnique, l'École normale supérieure* etc.

Les enseignants

le / la professeur des écoles dans le primaire (l'instituteur / l'institutrice = le maître / la maîtresse)

le / la professeur dans le secondaire et le supérieur, le prof / la prof (*fam*)

Un(e) professeur peut être : compréhensif(-ve) ; ponctuel(le) ; patient(e) ; autoritaire ; exigeant(e), sévère // indulgent(e) ; expérimenté(e) // débutant(e)...



Instituteur, enseignant et professeur

Toute personne qui enseigne est *un enseignant*. Les personnes qui enseignent au niveau primaire sont *des instituteurs* et *des institutrices*. Ces termes appartiennent à la langue administrative, essentiellement. Dans la langue courante, on dira plutôt *maître* et *maîtresse*. Enfin, on appelle *professeurs* les personnes qui enseignent aux niveaux secondaire ou universitaire, ou dans un établissement privé.

Nota : Seuls les professeurs d'université peuvent porter le titre de Professeur devant leur nom. On dira, par exemple : *M. le Professeur X enseigne à l'université et son voisin, M. Y est professeur au lycée (et non M. le Professeur Y enseigne au lycée).*

le directeur / la directrice d'une école maternelle ou élémentaire

le principal / la principale d'un collège

le proviseur / la directrice d'un lycée

l'inspecteur / l'inspectrice représente le Ministère de l'Éducation nationale; il ou elle évalue le maître ou le professeur

Ce qu'ils font :

enseigner une matière (le français, les mathématiques, etc.) / enseigner qch à qn

*La maîtresse enseigne la conjugaison des verbes irréguliers **aux** élèves.*

apprendre qch à qn / apprendre à qn à faire qch

Aujourd'hui le professeur a appris à Daniel à se servir d'un dictionnaire.

donner des cours, faire un cours

M. Champendal donne des cours à la fac de droit.

Mlle Moll fait son cours sur l'urbanisme le mardi après-midi.

faire un cours magistral (c'est le professeur qui parle, les étudiants écoutent et prennent des notes)

donner une conférence (en dehors du cadre d'un cours)

Pascal Perrineau donnera une conférence sur les élections le 10 avril.

commenter le travail des étudiants ; **corriger** des copies, des devoirs

noter le travail; donner de bonnes ou de mauvaises **notes**

Ce professeur a la réputation d'être sévère, elle note sèchement.

Ceux qui étudient

la classe : le groupe d'élèves ou d'étudiants qui suivent le cours

La maîtresse a puni toute la classe pour avoir chahuté.

un(e) élève (à l'école), **un(e) étudiant(e)** (à l'université)

Un(e) élève ou un(e) étudiant(e) peut être :

doué(e), fort(e)

attentif(-ve)

studieux(-se), assidu(e), appliqué(e)

travailleur(-se), sérieux(-se) ;

un bûcheur, une bûcheuse (*fam*),

un bosseur, une bosseuse (*fam*)

discipliné(e)

silencieux (-se)

poli(e), courtois(e)

faible, nul(le)

distract(e), dissipé(e)

paresseux(-se), fainéant(e)

étourdi(e)

un / une fumiste (*fam*)

indiscipliné(e)

bavard(e), chahuteur(-se) (*fam*),

insolent(e)

travailler, bosser (*fam*)

Elle, c'est une bûcheuse, mais son frère est fumiste, il préfère s'amuser.

on est étudiant(e) en ...

en lettres (= l'art, la musique, la littérature, les langues étrangères, l'histoire, la philosophie)

en sciences humaines (= l'ethnologie, la sociologie, les sciences politiques, les sciences économiques, la psychologie)

en sciences (= la physique, la chimie, la géologie, la biologie, la zoologie)

faire des études // quitter l'école (à 16 ans ou après le bac). On fait des études de médecine, de droit... ; on continue ses études ; on fait des études supérieures

Il a décidé de ne pas continuer ses études après le baccalauréat.

obtenir un diplôme, être diplômé(e), avoir son diplôme

Mireille est diplômée de la faculté de médecine de Paris.

A la question "*Que faites-vous?*" un étudiant répond souvent en disant quel diplôme il prépare, p. ex.: "*Je prépare une licence de sciences.*"

être à l'école : au sens figuré, avoir entre 6 et 14 ans

être en fac ou à la fac (*fam*) = **être étudiant(e)** à l'université

obtenir une bourse, être **boursier / boursière**

Les cours

s'inscrire à un cours ; s'inscrire en première année ou **en** géographie, **en** histoire, etc.
= faire mettre son nom sur la liste officielle

les inscriptions (f, pl) : *C'était aujourd'hui le jour des inscriptions; je me suis inscrite à trois cours de théâtre.*

payer ses frais / ses droits d'inscription (peu élevés en France)

les matières: les maths, la chimie, le français etc...

suivre un cours : y être inscrit, y assister régulièrement, faire le travail exigé

J'ai suivi un cours sur le roman moderne le semestre dernier.

aller / venir en cours // manquer, sécher un cours (*fam*)

Marianne est venue en cours ce matin bien qu'elle soit malade.

assister à un cours : être présent à un cours occasionnellement, en auditeur libre

Marianne a assisté à un cours de philosophie hier.

Dans **un cours** (ou **cours magistral**, "C.M."), c'est surtout le professeur qui parle, qui explique.

Dans **les travaux dirigés** ("T.D.") les étudiants travaillent individuellement sur des exercices, en présence du professeur, qui intervient pour aider et pour corriger les exercices.

Dans **les travaux pratiques** ("T.P.") les étudiants font des expériences, en laboratoire par exemple.

Le travail des élèves et des étudiants

– à l'école maternelle on peut peindre, dessiner, découper, coller, jouer

– les élèves ou les étudiants écoutent, ils font attention, ils prennent des notes – ou ils rêvent, ils rêvassent, ils sont dans la lune.

apprendre qch : *En ce moment nous apprenons le subjonctif.*

les devoirs (m, pl) : au pluriel, en général : travail à faire, leçons à apprendre à la maison

avoir des devoirs, faire ses devoirs

La pauvre petite Michèle, elle a trois heures de devoirs à faire tous les soirs!

apprendre et savoir **par cœur** : *Les élèves apprennent des poèmes par cœur depuis la maternelle.*

un élève apprend, sait, **récite une leçon**

faire **un résumé** / résumer = extraire les points les plus importants d'un texte

L'instituteur nous a dit de résumer en dix lignes cet article de trois pages.

préparer **un exposé** (oral) ; faire, présenter un exposé

Je dois faire un exposé sur le chômage demain en classe.

faire **la lecture** = lire un texte

avoir un texte / des pages à lire, à préparer à la maison

Le professeur peut vous demander de faire la lecture à haute voix.

les devoirs écrits

une rédaction : dans une rédaction, on décrit, on raconte

rédiger **une dissertation** (faire un plan, organiser ses idées, écrire un brouillon, relire, récrire, corriger les fautes d'inattention ou d'étourderie) – une dissertation est un devoir

plus long, plus complexe qu'une rédaction. Dans une dissertation, on démontre, on analyse.

avoir un devoir (= travail écrit) à faire ; faire un devoir; **rendre un devoir**

Le professeur nous a dit que les devoirs étaient à rendre vendredi.

un devoir sur table : question ou questions à traiter par écrit en classe

Les examens

un contrôle de connaissances : pour voir si les élèves ou les étudiants ont fait le travail

Attention! Ce professeur donne souvent des contrôles-surprise!

un partiel [-sjɛl] : une épreuve sur table dont la note fera partie de la note finale

un examen : en France, donné en fin d'année scolaire ou universitaire uniquement

passer un examen : on répond aux questions posées (à l'écrit ou à l'oral)

Les parents disent toujours à leurs enfants qui ont soif d'indépendance: "Passe ton bac d'abord!"

le baccalauréat, le bac (*fam*) : un examen national passé par les élèves à la fin du lycée. Avec "le bac" on peut entrer à l'université. Le baccalauréat est le premier grade universitaire.

réussir à un examen, être reçu(e) à un examen d'entrée, au bac

échouer à un examen, rater un examen (*fam*), **être collé(e)** à un examen (*fam*)

avoir une bonne note

avoir **la moyenne** = 10 / 20 (10 sur 20)

avoir une mauvaise note

Les lieux

aller en classe = aller en cours / au cours de français, avoir cours

Je vous quitte, j'ai cours dans dix minutes!

aller à la fac (*fam*) = physiquement, se rendre à la faculté

Je prends le métro pour aller à la fac le mardi et le jeudi.

les bâtiments de l'école ou de l'université = la bibliothèque, le restaurant etc...

les salles (f, pl) = les salles de classe

un amphithéâtre, un amphi (*fam*) – vaste salle de cours ou de conférences à gradins

le laboratoire (le labo) : pour les expériences de physique ou de chimie, pour les langues étrangères aussi !

le bureau du professeur

la résidence universitaire, le foyer : là où habitent les étudiants

Dans les résidences universitaires on trouve des chambres doubles que l'on partage avec un(e) camarade de chambre, ou des chambres simples où l'on habite tout(e) seul(e).

la bibliothèque universitaire : On peut lire et travailler à la bibliothèque, on peut y consulter des livres. On peut emprunter des livres à domicile.

la librairie : là où on achète les livres et le matériel scolaire

le restaurant universitaire (le "restau U") = la cafétéria = la cantine (à l'école ou au lycée)

l'infirmerie (f) : là où sont reçues les personnes souffrant de troubles légers, ou victimes d'accidents sans gravité

le gymnase; les terrains de sport; la piscine

une cité universitaire (une cité U), **un campus** [-ys] : ensemble des bâtiments d'enseignement, résidences, restaurants, terrains de sport, bibliothèques etc. d'une université

la cour de récréation: En France, à l'école, c'est là qu'on joue ou qu'on parle avec ses amis le matin avant le début des cours, pendant la journée à l'heure de la récréation, l'après-midi en sortant de classe. Typiquement la cour est carrée ou rectangulaire, entourée par les bâtiments de l'école, et plantée de grands arbres.

Exercices de lexique

1. Trouvez le mot qui correspond à ces définitions dans le *Vocabulaire thématique*.

1) la totalité de l'enseignement qu'on a reçu pour se préparer à la vie ou à une carrière ;

2) terme général se rapportant à la façon dont quelqu'un a été élevé ;

3) ensemble des connaissances, en particulier des connaissances d'ordre général qu'on acquiert par l'école, les cours, etc. ;

4) chacune des branches de l'organisation scolaire et universitaire ;

5) les études scolaires ; la durée des études ;

6) l'insertion dans le système scolaire ;

7) écoles privées ou publiques, très sélectives, spécialisées, préparant les hommes et femmes d'affaires, les chercheurs, les ingénieurs, certains professeurs ;

8) les personnes qui enseignent aux niveaux secondaire ou universitaire ;

9) le groupe d'élèves ou d'étudiants qui suivent le cours ;

10) question(s) à traiter par écrit en classe ;

11) une épreuve sur table dont la note fera partie de la note finale ;

12) ensemble des bâtiments d'enseignement, résidences, restaurants, terrains de sport, bibliothèques etc. d'une université.

2. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression synonyme.

1) avoir de bonnes manières ;

2) la scolarité ;

3) l'instituteur / l'institutrice ;

4) un étudiant studieux ;

5) réussir à un examen ;

6) échouer à un examen ;

7) le premier jour de l'école ;

8) obtenir un diplôme.

3. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression antonyme.

- 1) un étudiant sérieux ;
- 2) un élève attentif ;
- 3) un étudiant travailleur ;
- 4) un élève doué ;
- 5) un bûcheur ;
- 6) réussir à un examen ;
- 7) avoir une bonne note.

4. Devinez de qui ou de quoi on parle et écrivez vos réponses.

1) Après leur fermeture annuelle les commerces rouvrent leurs portes, la vie de tous les jours reprend.

2) Établissement équipé pour accueillir les enfants très jeunes (de 3 mois à 2 ans) pendant que leurs parents sont au travail.

3) École qui accueille de très jeunes enfants (de 2 à 5 ans).

4) Elle comprend à la fois l'école maternelle et l'école élémentaire.

5) Il accueille sans examen de passage tous les élèves à la fin de l'école primaire.

6) Il scolarise les enfants de 15 à 18 ans.

7) Cet examen national est passé par les élèves à la fin du lycée.

8) Elle se divise en plusieurs facultés.

9) C'est le professeur qui parle, les élèves ou les étudiants écoutent et prennent des notes.

10) Les étudiants travaillent individuellement sur des exercices, en présence du professeur, qui intervient pour aider et pour corriger les exercices.

11) Les étudiants font des expériences, en laboratoire par exemple.

12) Là où habitent les étudiants.

13) C'est ce qu'on reçoit quand on n'a pas assez d'argent pour faire des études.

14) C'est ce qu'on paie pour s'inscrire à la fac.

5. Vrai ou faux ?

1) L'école primaire comprend à la fois l'école maternelle et l'école élémentaire.

2) Le collège comprend la seconde, la première, la terminale.

3) Les personnes qui enseignent au niveau primaire sont des instituteurs et des institutrices.

4) On peut dire « le principal d'un lycée ».

5) s'inscrire à un cours = assister à un cours.

6. Déchiffrez les sigles.

1) un C.M. ;

2) des T.D. ;

3) des T.P.

7. Traduisez les mots et les expressions du style familier. Trouvez-leur des équivalents neutres.

- 1) bosser ;
- 2) sécher un cours ;
- 3) être collé(e) à un examen.

8. Complétez les phrases suivantes avec les mots de la liste ci-dessous.

- | | |
|--|-----------------------|
| a) <i>scolarisation</i> ; | g) <i>exposé</i> ; |
| b) <i>ministère de l'Éducation nationale</i> ; | h) <i>maîtresse</i> ; |
| c) <i>baccalauréat</i> ; | i) <i>cours</i> ; |
| d) <i>formation</i> ; | j) <i>effectifs</i> ; |
| e) <i>établissements privés</i> ; | k) <i>classe</i> . |
| f) <i>école maternelle</i> ; | |

1. En France il existe plus de 65 000 établissements scolaires, relevant pour la plupart du, même si environ 15 % (primaire) à 20 % (secondaire) des élèves sont dans des

2. Bien que facultative, l'.....française accueille environ un quart des enfants de deux ans, 95 % des enfants de trois ans et 98 % des enfants de quatre et cinq ans.

3. Les totaux d'élèves et d'étudiants atteignent 15 millions, c'est-à-dire qu'un quart de la population suit des études.

4. La des enfants qui ne parlent pas français reste difficile.

5. La enseigne la conjugaison des verbes irréguliers aux élèves.

6. Il a décidé de ne pas continuer ses études après le

7. La maîtresse a puni toute la pour avoir chahuté.

8. Je dois faire unsur le chômage demain en classe.

9. Elle donne desde littérature italienne en faculté.

10. Il a reçu une solide littéraire.

9. Expliquez en français.

- 1) un instituteur / un enseignant / un professeur ;
- 2) rédiger une dissertation ;
- 3) s'inscrire à un cours ;
- 4) un cours magistral ;
- 5) les travaux dirigés ;
- 6) les travaux pratiques.

10. Terminez les phrases suivantes de façon logique en vous servant du *Vocabulaire thématique*.

1) L'université est divisée en plusieurs facultés, ou regroupements de disciplines :

...

2) On est étudiant(e) en ...

3) Les lieux d'études comprennent ...

11. Répondez aux questions suivantes.

- 1) Comment peut être un enseignant ?
- 2) Comment peut être un élève ou un étudiant ?
- 3) En quoi consiste le travail des enseignants ?
- 4) En quoi consiste le travail des élèves et des étudiants ?



Texte A Le système éducatif en France : généralités

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

infliger une amende – оштрафувати, накласти штраф

la suspension des allocations familiales – тимчасове припинення виплат допомоги на дитину

les fournitures scolaires – шкільне приладдя

les dépenses d'internat – витрати на перебування учня в навчальному закладі

laïc, laïque – світський, нерелігійний

une querelle – сварка; чвари

la Toussaint – день всіх Святих

Râques (*nm* ou *f, pl*) – свято Великодня

le bulletin scolaire – шкільний табель

la moyenne des notes – середня оцінка, середній бал

conçu(e) – задуманий

israélite – єврейський

les frais (*m, pl*) de fonctionnement – витрати на функціонування

des effectifs (*m, pl*) – *тут* кількість учнів

le suivi – спостереження за чимось, кимось; контроль

les frais de scolarité – вартість навчання

être habilité(e) à – мати право

à l'échelle nationale – у державному масштабі, у масштабі держави

le classement – рейтинг, місце, що посідає учень відповідно до своєї успішності

l'intelligence – розум, здатність мислити; розумові здібності

Le système éducatif en France : généralités

Les grands principes

Le système éducatif français est fondé sur de grands principes qui se sont construits progressivement au cours du XIX^{ème} et du XX^{ème} siècles, accompagnant l'évolution de la société.

Ces grands principes sont suivants :

– **L'instruction est obligatoire**, à partir de 6 ans, et (depuis 1959) jusqu'à 16 ans. Une famille qui n'enverrait pas un enfant à l'école se verrait infliger une amende et la suspension des allocations familiales.

– **L’enseignement public est gratuit.** Les manuels sont fournis aux élèves, seules restent à la charge des familles les fournitures scolaires, les dépenses de cantine ou d’internat.

– **L’enseignement public est laïc,** c’est-à-dire neutre en matière de religion et de politique. La neutralité scolaire ne signifie pas l’absence d’opinions et de croyance personnelles, mais les querelles politiques et religieuses doivent s’arrêter au seuil de l’école.

L’année scolaire

En France, la rentrée scolaire a lieu début septembre. La date exacte est fixée par le ministre chargé de l’éducation nationale.

L’année scolaire va de septembre à juin, elle est ponctuée, toutes les sept semaines, de « petites vacances » de dix jours, pour la Toussaint (novembre), Noël, février et Pâques (avril). Les « grandes vacances » durent deux mois et demi, de fin juin à septembre. Les élèves ont donc au total à peu près 175 jours de vacances par an !

L’année scolaire est divisée en trois trimestres :

- le premier va de septembre à Noël ;
- le second de janvier à Pâques ;
- le troisième de Pâques à juin.

A la fin de chaque trimestre les parents reçoivent le bulletin scolaire de leur enfant, avec la moyenne des notes, le classement par matière, les observations de chaque enseignant et un avis général du conseil de classe.

Les élèves ont 24 heures d’enseignement obligatoire par semaine. Ils vont à l’école 4 jours et demi par semaine, dont le mercredi ou le samedi matin. Les enfants sont pris en charge au minimum jusqu’à 16h 30 dans la plupart des écoles. D’autres activités, conçues pour compléter l’enseignement scolaire, sont proposées aux élèves.

L’enseignement privé

La France reconnaît la liberté d’enseignement, il existe donc des établissements privés qui scolarisent environ 20 % des élèves du primaire et du secondaire.

Il existe deux catégories d’établissements :

– Les établissements privés « sous contrat » sont plus nombreux. Ils sont pour la plupart catholiques (93%), quelques-uns sont protestants ou israélites. L’État paie les enseignants et les frais de fonctionnement, la participation des parents est faible.

Les parents qui mettent leurs enfants dans le privé ne le font pas toujours pour des raisons religieuses, mais parce que les établissements privés ont des effectifs plus réduits et ont la réputation d’être plus attentifs au suivi des élèves et à la discipline.

– Les établissements privés « hors contrat » sont généralement laïcs. L’État ne participe pas au financement, les frais de scolarité sont donc élevés. Certains sont ce qu’on appelle des « écoles parallèles », appliquant une pédagogie particulière (Montessori, Steiner, etc.). D’autres sont parfois appelés « des boîtes à bac », parce qu’ils permettent à des enfants en situation d’échec scolaire de rattraper leur retard et d’obtenir malgré tout leur bac.

Cependant l'État est le seul habilité à délivrer diplômes et grades universitaires : les diplômes délivrés par les écoles privées n'ont pas de valeur officielle sauf s'ils sont reconnus par l'État. La réglementation des examens se fait à l'échelle nationale.

L'éducation alternative

L'éducation alternative, également appelée éducation non traditionnelle, désigne toutes les approches pédagogiques qui diffèrent de la pédagogie traditionnelle.

On distingue notamment :

- la pédagogie Montessori* ;
- la pédagogie Freinet* ;
- la pédagogie Steiner*-Waldorf ;
- la pédagogie Decroly*.

En dehors de la pédagogie Freinet, cette éducation a rarement pour cadre l'enseignement public. Elle se rencontre surtout dans des établissements d'enseignement privés.

La plupart des formes d'éducation alternative se caractérisent par les intentions ou les critères communs suivants :

- recentrer l'éducation sur l'apprenant, au lieu de la centrer sur les contenus ;
- rendre l'apprenant actif et le faire participer à l'élaboration de ses apprentissages ;
- favoriser l'autonomie ;
- développer la créativité et l'esprit artistique ;
- développer la confiance en soi et l'esprit d'initiative ;
- renoncer à la compétition, aux notes, aux classements ;
- s'adapter à la forme d'intelligence particulière et aux rythmes de chaque apprenant.

En France, une centaine d'écoles expérimentent ces pédagogies innovantes. Environ 20 000 élèves y sont inscrits.



Commentaires

Maria Montessori (1870-1952) est une femme médecin et une pédagogue italienne. Elle est mondialement connue pour la méthode pédagogique qui porte son nom, la pédagogie Montessori.

Célestin Freinet (1896-1966) est un pédagogue français, figure phare de l'Éducation nouvelle en France.

Rudolf Steiner (1861-1925) est un philosophe autrichien de la fin du XIX^e siècle.

Ovide Decroly (1871-1932) est un pédagogue, médecin, et psychologue belge. Il lutta pour une réforme profonde de l'enseignement basée sur la « méthode globale » d'apprentissage de la lecture et de l'écriture.

Compréhension du texte

1. Quels sont les grands principes du système éducatif français ?

2. Comment est-ce que l'année scolaire en France est organisée ?
3. Est-ce que l'enseignement privé est développé en France ? Quelles catégories d'établissements privés y a-t-il ?
4. Quelles pédagogies alternatives distingue-t-on en France ? Quels sont leurs principes ? Est-ce que l'éducation alternative est développée en France ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter réviser les mots et les expressions qui appartiennent au réseau lexical suivant :

– la formation et l'enseignement.

Questions à discuter

1. Comparez le système éducatif en France avec celui de notre pays en parlant des grands principes de l'enseignement, de l'organisation de l'année scolaire, de l'enseignement privé, de l'éducation alternative. Quelles sont les différences ? Quelles sont les similitudes ?
2. A votre avis, quels sont les points forts du système éducatif français ? Et quels sont ses points faibles ?



Texte B L'organisation de l'enseignement

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

la gestion – управління, керівництво

l'apprentissage (m) – навчання ремеслу; промислово-технічне навчання

l'enseignement du premier degré – початкова освіта

l'école maternelle – дитячий садок

l'école primaire, l'école élémentaire – початкова школа

l'enseignement préélémentaire – дошкільне навчання

la quasi-totalité de – майже всі

contribuer à – сприяти чомусь

les activités d'éveil – види діяльності, що розвивають допитливість, кмітливість

ludique – ігровий

le cours préparatoire (CP) – перший клас початкової школи

le cours élémentaire (CE1, CE2) – початковий курс початкової школи (триває два роки)

le cours moyen (CM1, CM2) – середній курс початкової школи (триває два роки)

le professeur polyvalent – викладач, який навчає багатьом дисциплінам

l'enseignement secondaire, du second degré – середня освіта

une option – вибір

le diplôme national du brevet – свідоцтво про закінчення неповної середньої школи

la filière – спеціалізація, напрям навчання

un lycée d'enseignement général et technologique – загальноосвітній і технологічний ліцей
un lycée professionnel – професійний ліцей
un atelier – цех; майстерня
un chantier – будівництво, будмайданчик
acquérir un diplôme – отримати диплом
le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) – диплом, свідоцтво про професійну підготовку (вручається учню, який отримав певну професію)
le brevet d'études professionnelles (BEP) – свідоцтво про загальну професійну освіту (готує до роботи в певній сфері діяльності)
tertiaire [-sjɛʁ] – сфера обслуговування
attester qch – свідчити про...

L'organisation de l'enseignement

En France, l'organisation et la gestion de l'enseignement sont confiées au ministère de l'Éducation nationale ainsi qu'au ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Ceux-ci ont la responsabilité de l'organisation et de l'administration de l'ensemble du système éducatif, et ce, de l'école maternelle à l'enseignement supérieur.

Le système éducatif est divisé en plusieurs niveaux : primaire (maternel et élémentaire), secondaire, professionnel, apprentissage et supérieur.

L'enseignement du premier degré

L'enseignement du premier degré correspond à l'école primaire qui comprend les écoles maternelles et les écoles élémentaires.

L'école maternelle

L'enseignement préélémentaire (école maternelle) concerne les enfants de 3 à 6 ans. Bien qu'elle soit facultative, la maternelle scolarise la quasi-totalité des enfants de 3 ans, en majorité dans l'enseignement public. Avec un double objectif éducatif et pédagogique, elle permet aux enfants d'apprendre la vie en société, de former leur personnalité et de développer la pratique du langage. L'école maternelle est le point fort et la spécificité du système éducatif français et contribue à l'amélioration de l'efficacité de la scolarité élémentaire. Les enseignants de la maternelle ont la même formation que ceux de l'élémentaire et peuvent enseigner dans tout le primaire.

L'école maternelle comprend traditionnellement trois sections : la petite section (PS), la moyenne section (MS) et la grande section (GS). Il y a aussi une toute petite section (TPS) pour les enfants de moins de 3 ans.

L'école élémentaire

L'école élémentaire est l'école qui accueille les enfants à partir de six ans, âge auquel commence l'instruction obligatoire en France. Cependant, l'école élémentaire représente pour beaucoup d'entre eux la suite de la maternelle, avec laquelle elle forme l'école dite primaire.

L'objectif principal de l'école élémentaire est d'enseigner aux enfants les savoirs fondamentaux : l'apprentissage de la lecture (lire), de l'écriture (écrire) et du calcul

(compter) est bien sûr prioritaire. Les activités d'éveil (activités artistiques et ludiques) y restent importantes, surtout dans les premières classes.

L'école élémentaire comprend le cours préparatoire (CP), le cours élémentaire 1^{re} année (CE1), le cours élémentaire 2^e année (CE2), le cours moyen 1^{re} année (CM1), le cours moyen 2^e année (CM2).

L'enseignement y est généralement dispensé par un (ou une) professeur des écoles polyvalent (statut remplaçant progressivement celui d'instituteur). Celui-ci est chargé d'organiser l'enseignement des différentes matières en respectant notamment leur répartition horaire moyenne prévue dans les programmes.

L'enseignement du second degré

L'enseignement secondaire comprend le collège et le lycée.

Le collège

Le collège concerne les enfants de 11 à 15 ans. On parle de collège unique car, en principe, tous les enfants reçoivent les mêmes enseignements.

La scolarité au collège comporte quatre années : la sixième, la cinquième, la quatrième et la troisième. Elles sont organisées en trois cycles :

Cycle d'adaptation : sixième

Cycle central : cinquième et quatrième

Cycle d'orientation : troisième

En sixième, les élèves choisissent une première langue vivante étrangère. En cinquième, l'enseignement de physique-chimie débute. Les collégiens peuvent suivre facultativement un enseignement de langue ancienne (latin). En quatrième, les élèves choisissent une seconde langue vivante étrangère ou régionale. En troisième, les élèves poursuivent l'apprentissage des langues vivantes étudiées en classe de quatrième. Ils peuvent aussi choisir, à titre facultatif : une langue ancienne (latin ou grec), une option de découverte professionnelle de trois heures hebdomadaires, une préparation à la voie professionnelle.

À la fin de l'année de troisième, les élèves présentent le diplôme national du brevet et peuvent choisir entre la poursuite de leurs études dans la filière générale (baccalauréat) ou la filière professionnelle.

Le lycée

Le lycée scolarise les adolescents de 15 à 18 ans. Les lycées offrent une grande pluralité de formations. Il en existe deux types :

- les lycées d'enseignement général et technologique qui se terminent par le Baccalauréat général ;
- les lycées professionnels qui se terminent par le certificat d'aptitude professionnelle (CAP), le brevet d'études professionnelles (BEP) ou le Baccalauréat professionnel.

Dans un lycée général et technologique, l'enseignement dure 3 ans, dans les classes de seconde, première et terminale. La classe de seconde est déterminante pour l'orientation future. A la fin de l'année scolaire, les élèves décident d'intégrer soit une première généraliste (Littéraire, Economique et Sociale ou Scientifique) soit une première technologique (Tertiaire, Industrielle, Laboratoire ou Médico-Sociale). Les

années de première et de terminale sont consacrées à la préparation du baccalauréat dans la série choisie. Il s'organise autour d'épreuves écrites et orales obligatoires et d'épreuves facultatives. Les épreuves de cet examen ont lieu au mois de juin et en deux temps, au niveau de la première d'abord, puis de la terminale ensuite. Les épreuves du baccalauréat sont nationales, c'est-à-dire qu'elles sont identiques dans l'ensemble des centres d'examen en France. Statistiquement, un candidat sur cinq échoue chaque année au baccalauréat.

La voie professionnelle propose un enseignement concret en relation avec l'entreprise et ses métiers afin d'acquérir des connaissances et des savoir-faire dans un domaine professionnel. En lycée professionnel, les enseignements technologiques et professionnels représentent de 40 à 60 % de l'emploi du temps d'un élève. Ils sont dispensés sous forme de cours en classe et selon les spécialités en atelier, dans un laboratoire ou sur un chantier. Les matières d'enseignement général (français, mathématiques, histoire-géographie, sciences, anglais) occupent aussi une place importante. Le lycée professionnel prépare les jeunes qu'il accueille à acquérir un diplôme professionnel pour s'insérer dans la vie active ou poursuivre leurs études. Les élèves peuvent préparer un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) en deux ans ou un baccalauréat professionnel en trois ans.

Le brevet d'études professionnelles (BEP) est un diplôme passé en cours de cursus du baccalauréat professionnel. L'obtention de ce diplôme intermédiaire est intégrée au parcours mais n'est pas obligatoire. Il atteste l'acquisition de compétences professionnelles.

Compréhension du texte

1. Par quels ministères le système éducatif français est-il piloté ?
2. En quels niveaux peut-on diviser le système éducatif français ?
3. À quoi l'enseignement du premier degré correspond-il ?
4. Les enfants de quel âge est-ce que l'école maternelle accueille ?
5. Quels sont les objectifs de la maternelle ?
6. Quelle formation les enseignants de la maternelle ont-ils ?
7. Quelles sections la maternelle comprend-elle ?
8. Les enfants de quel âge est-ce que l'école élémentaire accueille ? Quel est son objectif principal ?
9. Quels cours l'école élémentaire comprend-elle ?
10. Par qui l'enseignement à l'école élémentaire est-il dispensé ?
11. À quoi l'enseignement du second degré correspond-il ?
12. Les enfants de quel âge est-ce que le collège scolarise ?
13. Quelles classes le collège comprend-il ? En quels cycles sont-elles organisées ?
14. Quelles matières les élèves apprennent-ils au collège ?
15. Quel diplôme les élèves présentent-ils à la fin de la troisième ?
16. Quelles filières les élèves peuvent-ils choisir pour continuer leurs études au lycée ?
17. Les **enfants** de quel âge est-ce que le lycée scolarise ?
18. Quels deux types de lycées existe-t-il ?
19. Quelles classes le lycée d'enseignement général et technologique comprend-il ?
20. Par quel examen les études au lycée se terminent-elles ? Comment est-il organisé ?

21. Quel enseignement les lycées professionnels proposent-ils ? Quels diplômes est-ce **quelles** élèves qui choisissent la voie professionnelle présentent ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les branches de l'enseignement ;
- les établissements d'enseignement ;
- les enseignants et ce qu'ils font ;
- ceux qui étudient, le travail des élèves et des étudiants.

Questions à discuter

1. Comparez l'organisation de l'enseignement en France avec celle de notre pays. Quelles sont les différences ? Quelles sont les similitudes ?
2. A votre avis, est-ce qu'il faut changer quelque chose dans l'organisation de l'enseignement en Ukraine ? Expliquez votre point de vue.
3. Un bon prof, c'est celui qui... Parlez un peu d'un bon prof que vous avez eu ou que vous avez toujours...



Texte C L'enseignement supérieur en France

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

un débouché professionnel – можливості, перспективи працевлаштування
les sections de techniciens supérieurs – відділення вищої технічної освіти в ліцеях
le brevet de technicien supérieur (BTS) – диплом про вищу технічну освіту
les Instituts universitaires de technologie (IUT) – Університетські технологічні інститути
un diplôme universitaire de technologie (DUT) – диплом про закінчення технологічного університету
un infirmier, une infirmière – санітар(-ка); медсестра
un(e) aide-soignant(e) – помічник(-ця) медсестри ; доглядальниця хворого
un ambulancier, une ambulancière – санітар(-ка) швидкої допомоги
un(e) assistant(e) de service social – соціальний помічник, співробітник(-ця) закладу соціальної допомоги
un éducateur spécialisé, une éducatrice spécialisée – вихователь, який працює з дітьми-інвалідами або з неповнолітніми правопорушниками
requis(e) – що вимагається
une profession réglementée – регламентовані професії (що вимагають проходження процедури державного визнання)
un administrateur judiciaire – управляючий майном (за призначенням суду)
un mandataire judiciaire – довірений; представник у суді

un notaire – нотаріус
solliciter une inscription – *тут* подавати заявку на зарахування
l'odontologie – одонтологія, терапевтична стоматологія
la maïeutique – акушерство
un centre hospitalier universitaire (CHU) – університетська клініка
la session de rattrapage – перескладання екзаменів
le Système européen de transfert et d'accumulation de crédits – Європейська система трансферу і накопичення кредитів (ЄКТС)
le parcours universitaire – навчання в університеті
la complétion – *тут* завершення, закінчення
un contrat de réussite – угода (договір) про навчання, що укладається між студентом і університетом
un enseignant-référent – *тут* куратор
un étudiant tuteur – студент-тьютор
rémunéré(e) – який оплачується
les cadres de la nation (de l'État) – керівний склад держави
les Écoles normales supérieures (ENS) – Вищі педагогічні школи
l'École Polytechnique – Політехнічна школа
l'École nationale des ponts et chaussées (depuis 2008 – l'École des Ponts ParisTech) – Національна школа мостів і доріг
l'École Nationale d'administration (l'ÉNA) – Національна школа адміністрації
des hauts fonctionnaires – державні службовці вищої ланки
le Conservatoire national des arts et métiers – Консерваторія мистецтв і ремесел
l'École Centrale des arts et manufactures – Центральна школа цивільних інженерів
l'École des Mines de Paris – Гірнична школа Парижу
l'École des Hautes Études commerciales (HEC) – Вища комерційна школа
l'École d'agronomie – Вища агрономічна школа
l'École nationale de la magistrature – Національна школа магістратури (магістратами у Франції називаються судді і прокурори)
les écoles de gestion – бізнес-школи, школи менеджерів
les Instituts d'études politiques (IEP) – Інститути політичних наук

L'enseignement supérieur en France

L'enseignement supérieur en France peut être divisé en trois branches principales : l'enseignement supérieur court, les universités, les grandes écoles.

L'enseignement supérieur court

Il s'agit de formations qui, pour la plupart, durent seulement deux ans. Elles connaissent un grand succès parce qu'elles offrent de réels débouchés professionnels. Le recrutement s'effectue de manière sélective sur dossier car il y a trop de candidats pour le nombre de places disponibles.

— Les sections de techniciens supérieurs des lycées préparent au BTS (brevet de technicien supérieur).

— Les Instituts universitaires de technologie (IUT) sont rattachés aux universités et débouchent sur un DUT (diplôme universitaire de technologie).

— Les écoles spécialisées préparent en deux ou trois ans aux professions de la santé et du secteur social : infirmier, aide-soignant, ambulancier, assistant de service social, éducateur spécialisé etc.

L'enseignement supérieur long : les universités

Les universités sont les seuls établissements qui accueillent tous les candidats sans faire de sélection (du moins en principe, car certaines universités pratiquent de manière plus ou moins illégale une sélection en fonction des notes obtenues au baccalauréat), si bien que dans certains cas les étudiants se retrouvent à l'université quand ils n'ont pas été admis ailleurs !

Plus de la moitié des bacheliers vont à l'université, mais 40 % environ abandonnent au cours de la première année.

Les universités sont pratiquement toutes des universités publiques (à l'exception de 5 universités catholiques privées dont les diplômes sont reconnus par l'Etat depuis 2008).

La construction de l'espace européen de l'enseignement supérieur a modifié le paysage des études en France. Dans le souci de faciliter notamment la mobilité des étudiants ainsi que la reconnaissance des diplômes au sein de cet espace, qui compte actuellement 47 États, un nouveau schéma des études supérieures a été mis en place. Le cursus universitaire français s'organise désormais autour de trois diplômes : la licence, le master et le doctorat (système LMD).

La licence est un diplôme généraliste s'obtenant après trois années d'études (bac + 3).

Le master conclut deux années d'études après la licence (bac + 5).

Le diplôme de master est un diplôme fortement apprécié sur le marché de l'emploi qui est requis pour l'exercice de nombreuses professions.

Certaines professions réglementées, c'est-à-dire des professions dont l'exercice est subordonné à la possession d'un diplôme ou à une autre condition formelle de qualification, exigent la détention d'un diplôme de niveau master, parfois spécifique, pour pouvoir exercer.

Les professions de psychologue, administrateurs judiciaires et mandataires judiciaires, d'avocat, d'ingénieur territorial, de notaire notamment sont des professions réglementées de niveau master.

Depuis la réforme de la formation des métiers de l'enseignement dite masterisation, c'est ce niveau qui est exigé pour exercer dans l'enseignement des premier et second degrés.

Le master permet de solliciter une inscription au plus haut grade universitaire, le doctorat, au sein des écoles doctorales.

Le doctorat se prépare généralement en trois ans (bac + 8) après l'obtention du master ou d'un niveau équivalent. Cette formation permet d'obtenir après soutenance d'une thèse, le grade de docteur.

Les diplômes de licence, de master et de doctorat sont délivrés dans tous les domaines (Sciences, Lettres, Droit, Économie, Langues, Arts, Management, Sciences humaines...).

Les études de médecine, de pharmacie, d'odontologie et de maïeutique ont une organisation particulière. Elles sont dispensées dans des CHU (centres hospitaliers universitaires), l'université assurant la formation théorique et l'hôpital la formation pratique. Ces formations nécessitent de réussir un concours après la première année. Les études de médecine durent neuf ans au minimum, celles de pharmacie et d'odontologie six minimum, et celles de maïeutique cinq.

L'année universitaire

Les formations universitaires sont organisées en semestres. L'année universitaire en France se décompose en deux semestres qui se répartissent ainsi :

- premier semestre : de début octobre à fin janvier ;
- second semestre : de début février à fin mai.

Les périodes d'examen se situent à la fin de chaque semestre. Au mois de septembre, la session de rattrapage a lieu en général entre la 2^e et la 3^e semaine du mois.

Système européen de transfert et d'accumulation de crédits

Le Système européen de transfert et d'accumulation de crédits est un système de points développé par l'Union européenne qui a pour but de faciliter la lecture et la comparaison des programmes d'études des différents pays européens. Le sigle ECTS, abréviation du terme anglais *European Credits Transfer System*, est le terme le plus couramment employé pour des raisons pratiques.

L'ECTS a été créé en 1988. Depuis 1999, il est un des principaux outils du Processus de Bologne*.

Chaque semestre d'études est affecté de 30 crédits ou E.C.T.S., communs à de nombreux pays européens : en licence, 6 semestres validés soit au total 180 crédits ; en master 4 semestres validés soit au total 300 crédits.

Chaque enseignement du semestre reçoit un nombre de crédits proportionnel au temps que l'étudiant doit y consacrer et qui inclut le travail personnel. Dans le cadre de leur contrat pédagogique, les étudiants peuvent acquérir des crédits dans des établissements d'enseignement supérieur à l'étranger. Les crédits sont également transférables d'un parcours à l'autre (sous réserve d'acceptation de l'équipe pédagogique). Le parcours universitaire organisé en crédits est ainsi moins rigide, plus personnalisé qu'auparavant et permet aux étudiants de découvrir d'autres disciplines avec le seul impératif de conserver un cursus cohérent.

Des contrats de réussite

Chaque étudiant signe un contrat de réussite avec son université d'accueil l'engageant à l'assiduité et à l'investissement dans la vie de l'établissement. Réciproquement, l'université s'engage à assurer un suivi personnalisé de l'étudiant.

Durant tout leur cycle de licence et particulièrement en 1^{ère} année, les étudiants peuvent s'adresser à un enseignant-référent en cas de difficultés. Cet enseignant-référent suit en moyenne 20 étudiants.

Les étudiants en difficulté bénéficient d'une aide méthodologique personnalisée dispensée par des étudiants tuteurs rémunérés dans le cadre des nouveaux contrats étudiants signés avec les universités.

Les grandes écoles

Les grandes écoles sont une particularité française et sont un héritage historique de la Révolution. On dit que ces écoles forment les élites qui vont diriger le pays. Il y a les grandes écoles qui forment les cadres de la nation : les Écoles normales supérieures pour la formation des professeurs (ENS), l'École polytechnique, l'École des ponts et chaussées, et l'École nationale d'administration (l'ÉNA) pour la sélection des hauts fonctionnaires... Il y a d'autres grandes écoles : le Conservatoire des arts et métiers, l'École Centrale et l'École des Mines qui forment des ingénieurs de haut niveau. Il y a aussi l'École des hautes études commerciales (HEC), l'École vétérinaire, l'École d'agronomie, l'École de la magistrature et les écoles de gestion, de commerce, des douanes, des télécommunications, les IEP (les instituts d'études politiques) etc.

Les grandes écoles ne dépendent généralement pas de l'Éducation nationale, mais d'autres ministères ou bien d'organismes privés (Agriculture, Culture, Défense, Équipement, Industrie, Justice, Santé, Premier ministre...). On y accède par des concours d'entrée réputés difficiles, qui se préparent en deux années après le bac dans des « classes préparatoires aux grandes écoles » (les prépas) situées dans les lycées.

Pour entrer « en prépa », il faut subir une sélection sur dossier. La prépa demande ensuite un travail énorme (environ 60 heures de travail par semaine). Mais lorsqu'on a réussi le concours d'entrée d'une grande école, on est à peu près sûr d'arriver jusqu'au diplôme et de trouver ensuite un emploi de haut niveau.



Commentaire

Le **processus de Bologne** est un processus de rapprochement des systèmes d'enseignement supérieur européens amorcé en 1999 et qui a conduit à la création en 2010 de l'*Espace européen de l'enseignement supérieur*. Actuellement 47 États sont engagés dans le processus.

Compréhension du texte

1. En quelles branches est-ce que l'enseignement supérieur en France peut être divisé ?
2. Qu'est-ce qu'un enseignement supérieur court ? Où est-il dispensé ? Quels diplômes les étudiants préparent-ils ?
3. Comment le cursus universitaire français est-il organisé ? Quels diplômes les étudiants préparent-ils ?
4. Quelle particularité ont les études de médecine, de pharmacie, d'odontologie et de maïeutique ?
5. Comment l'année universitaire est-elle organisée ?
6. Qu'est-ce que le système européen de transfert et d'accumulation de crédits ? Pourquoi a-t-il été créé ? Comment fonctionne-t-il ?
7. Qu'est-ce qu'un contrat de réussite ?
8. Comment l'enseignement aux grandes écoles est-il organisé ? Citez quelques grandes écoles.

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les cours ;

- les examens ;
- les lieux d'études.

Questions à discuter

1. Comparez le système d'enseignement supérieur en France avec celui de notre pays. Quelles sont les différences ? Quelles sont les similitudes ?
2. Qu'est-ce que vous aimeriez changer : côté programme, côté examens, côté notes, côté installations et infrastructures ?
3. Vous assistez régulièrement aux cours, mais dans quelles circonstances exceptionnelles vous arrive-t-il de "sécher" des cours ?
4. Dans quel(s) pays aimeriez-vous faire vos études supérieures ? Pourquoi ?



Textes complémentaires

1 La Sorbonne

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| a) Robert de Sorbon ; | e) disciplines littéraires ; |
| b) Quartier Latin ; | f) Universités Autonomes ; |
| c) enseignement ; | g) « Vieille Dame ». |
| d) proviseur ; | |

La Sorbonne. Un nom qui résonne dans le monde entier comme synonyme d'intelligence et de culture, de savoir et de sagesse. Sise au cœur du , la Sorbonne est le fruit d'une histoire séculaire. Fondée il y a huit siècles par Robert de Sorbon, la est aujourd'hui le siège du Rectorat d'académie et de la Chancellerie des Universités de Paris, et abrite en son sein plusieurs établissements d'enseignement supérieur et de recherche de renommée internationale.

Née au XIII^e siècle, la Sorbonne doit son nom à son fondateur, , Chapelain et confesseur du Roi de France Saint-Louis (Louis IX).

Au XVII^e siècle, la Sorbonne est reconstruite par l'architecte Jacques Lemercier à la demande du Cardinal Duc de Richelieu, qui en devient le en 1622.

Fermée par la révolution en 1791, puis devenue atelier d'artistes en 1801, la Sorbonne est, sous la Restauration, à nouveau réaffectée à l'..... par le Roi Louis XVIII qui y fait aussi installer l'Académie de Paris et l'École des Chartes en 1821.

A la fin du XIX^e siècle, la troisième République la reconstruit à son tour.

Centre de ralliement de la contestation en Mai 1968, l'Université est réorganisée depuis en :

- Paris I Panthéon-Sorbonne ;
- Paris III Sorbonne-Nouvelle ;
- Paris IV Paris-Sorbonne ;
- Paris V René Descartes.

Créée par le décret du 23 décembre 1970, l'Université Paris-Sorbonne telle que nous la connaissons aujourd'hui est ainsi, aux côtés des autres universités de Paris,

héritière de la longue tradition culturelle et intellectuelle de l'Université de Paris. Elle est spécialisée dans l'enseignement des et des sciences humaines.

2 Erasmus

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- a) "Programme d'Action Européen pour la Mobilité des Étudiants" ;
- b) l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur ;
- c) établissement scolaire européen ;
- d) université d'origine ;
- e) ce dernier ;
- f) contrat d'étude ;
- g) échanges universitaires.

Erasmus est le nom donné au programme d'échange d'étudiants et d'enseignants entre les universités et les grandes écoles européennes. Ce programme fait partie de

Le nom du programme vient du moine humaniste et théologien néerlandais Érasme (1469-1536). a voyagé durant de nombreuses années à travers l'Europe pour s'enrichir des différentes cultures et développer son humanisme. ERASMUS est un acronyme signifiant "**Eu**Ropean Action Scheme for the **M**obility of **U**niversity Students", ce qui signifie

Le programme *Erasmus* a été créé en 1987. Avec *Erasmus*, les étudiants peuvent effectuer une partie de leurs études dans un autre, pendant trois mois au minimum ou un an au maximum. De sa création jusqu'en 2013, ce programme a permis à 3 millions d'étudiants de participer à des entre pays européens partenaires. C'est ainsi le principal programme d'échange d'étudiants en Europe.

Afin de valider sa période d'étude à l'étranger, l'étudiant doit choisir un programme d'étude qui fait partie intégrante du programme qu'il suit dans son De plus, l'étudiant concerné doit avoir achevé sa première année d'étude universitaire. Enfin, un est signé avant le départ de l'étudiant qui fixe la liste des matières qu'il devra suivre, ainsi que le nombre d'ECTS correspondant à sa période de mobilité.

Une extension du programme *Erasmus* appelée *Erasmus mundus* ouverte à tous les pays du monde a été mise en œuvre à partir de la rentrée universitaire 2004/2005.

Pour faire le bilan

1. Nommez les différentes écoles :

- de 3 ans à 6 ans :
- de 6 ans à 11 ans :
- de 11 ans à 15 ans :
- de 15 ans à 18 ans :
- de 18 ans :

2. Choisissez la bonne réponse.

1. Cette pédagogie alternative se rencontre dans des établissements d'enseignement publics :

- a) la pédagogie Montessori ; b) la pédagogie Freinet ; c) la pédagogie Steiner-Waldorf.

2. En France l'école élémentaire dure :

- a) 3 ans ; b) 4 ans ; c) 5 ans.

3. La première année de l'école élémentaire est :

- a) le CP ; b) le CE1 ; c) le CM1.

4. Que signifie le E de CE1 dans le système éducatif français ?

- a) éducatif ; b) élémentaire ; c) éducationnel.

5. En France l'enseignement secondaire comprend :

- a) le collège ; b) le collège et le lycée; c) le lycée.

6. Combien d'années passe un élève au collège s'il ne redouble pas de classe ?

- a) deux ; b) trois ; c) quatre.

7. La première année du collège s'appelle :

- a) la sixième ; b) la cinquième ; c) la quatrième ; d) la troisième.

8. La dernière année du collège s'appelle :

- a) la sixième ; b) la cinquième ; c) la quatrième ; d) la troisième.

9. Combien d'années passe un élève au lycée s'il ne redouble pas de classe ?

- a) deux ; b) trois ; c) quatre.

10. La première année du lycée s'appelle :

- a) la seconde ; b) la première ; c) la terminale.

11. La dernière année du lycée s'appelle :

- a) la seconde ; b) la première ; c) la terminale.

12. A partir de quelle classe passe-t-on d'un professeur à plusieurs professeurs ?

- a) à partir de la quatrième ; b) à partir de la cinquième ; c) à partir de la sixième.

13. En quelle classe les élèves présentent-ils le diplôme national du brevet ?

- a) à la fin du CM2 ; b) en troisième ; c) en terminale.

14. Quand les élèves passent-ils le baccalauréat ?

- a) en première ; b) en première et en terminale; c) en terminale.

15. La licence est un diplôme universitaire généraliste s'obtenant après années d'études.

a) trois ;

b) quatre ;

c) cinq.

3. Vrai ou faux ? Si c'est faux, corrigez-le.

1. En France l'instruction est obligatoire, à partir de 6 ans et jusqu'à 14 ans.
2. L'enseignement public est gratuit.
3. L'année scolaire est divisée en deux trimestres.
4. En France des établissements d'enseignement privés scolarisent environ 10 % des élèves du primaire et du secondaire.
5. Les établissements privés « sous contrat » sont généralement laïcs.
6. Les établissements privés « hors contrat » sont plus nombreux.
7. L'école primaire comprend les écoles maternelles et les écoles élémentaires.
8. Les enseignants de la maternelle ont la même formation que ceux de l'élémentaire.
9. Les personnes qui enseignent au niveau primaire sont des instituteurs et des institutrices.
10. On passe un concours pour entrer dans une université.
11. Le premier grade universitaire en France est le baccalauréat.
12. La majorité des étudiants sont dans une grande école.
13. Les grandes écoles ne dépendent généralement pas de l'Éducation nationale.
14. Pendant la Révolution française, on a créé les grandes écoles.
15. Une « prépa » est une classe pour préparer le concours d'entrée aux grandes écoles.

2 MÉDIAS : AUDIOVISUEL

Vocabulaire thématique

les médias (m, pl) : moyens de diffusion de l'information (radio, télévision, presse écrite, livre, ordinateur, etc.) : *Les médias communiquent les nouvelles et influencent l'opinion publique.*

L'audiovisuel (la radio et la télévision)

une émission (de télévision ou de radio) – production audiovisuelle d'une certaine durée sur une chaîne de télévision ou une station de radio donnée

une émission culturelle, littéraire, musicale, sportive, scientifique, humoristique, religieuse, de divertissement, pour enfants ...

le programme – liste des émissions de radio, de télévision, indiquant, pour une période donnée, les horaires, les sujets, etc.

la diffusion – action de transmettre un programme, des informations

la rediffusion – action de diffuser une émission de radio ou de télévision qui a déjà été diffusée ; cette émission elle-même

Une émission de télévision ou de radio est **diffusée en direct** si elle est diffusée en même temps qu'elle est tournée, par opposition aux émissions **diffusées en différé** qui sont préalablement enregistrées et montées.

un événement médiatique – événement dont l'importance est exagérée artificiellement par les médias

un homme médiatique – un homme politique qui passe bien à la télévision

l'audience (f) – public touché par tel ou tel média

l'audimétrie (f) – mesure de l'audience d'une émission de télévision ou de radio

un audimètre – dispositif adapté à un récepteur de radio ou de télévision, utilisé pour mesurer l'audience d'une émission

l'audimat (m) 1) audimètre très utilisé par les chaînes de télévision françaises pour mesurer l'audience ; 2) par extension, l'audience

La radio

une station de radio – organisme spécialisé dans la transmission à distance d'émissions de radio sur une fréquence donnée

une station de radio publique // privée, une station de radio locale, régionale, nationale

Les stations de radio **émettent sur ondes courtes, ondes moyennes, grandes ondes** ou **modulation de fréquence (FM, ou bande FM)**.

un auditeur, une auditrice – la personne qui écoute la radio

La télévision

la télévision, la télé (*fam*), **la TV** (*fam*), **le petit écran** (*fam*) – sens général : ensemble de services assurant la transmission des programmes télévisés

la télévision numérique terrestre (la TNT), la télévision par câble, la télévision par satellite, la télévision par ADSL (la télévision IP) (modes de diffusion)

une chaîne de télévision – organisme (public ou privé) qui diffuse des programmes télévisés

une chaîne publique // une chaîne privée, une chaîne à péage

le câblodistributeur, le câblo-opérateur – entreprise qui diffuse des programmes de télévision par câble

capter une chaîne – recevoir une chaîne

un téléspectateur, une téléspectatrice – la personne qui regarde la télé



Note importante

On dit en français : **A la télévision** : *Qu'est-ce qu'il y a ce soir à la télévision ? Avez-vous vu cela à la télévision ? A la télé ce soir il n'y a vraiment rien !*

A la radio : *J'ai entendu à la radio que le président allait donner une conférence de presse.*

Mais lorsqu'on parle de l'appareil : **Sur la télévision (ou le téléviseur)** *il y a un vase. J'ai posé le programme sur la télévision (ou le téléviseur). Ne mettez pas ce verre sur la radio, on pourrait le renverser !*

L'équipement

un poste de télévision, un téléviseur, la télé (fam) – appareil, récepteur de télévision
un téléviseur à écran plat, un écran plat LCD, un téléviseur 3D, un téléviseur Smart TV (ou un téléviseur connecté)

un poste de radio, une radio – appareil, récepteur de radiodiffusion

une antenne – dispositif permettant de capter des ondes radioélectriques dans l'espace : *une antenne parabolique*

un lecteur de DVD (ou un lecteur DVD), un lecteur de CD (ou un lecteur CD) – lecteur de disque optique

un lecteur MP3 (ou un baladeur numérique) – appareil portable permettant de restituer de la musique ou des sons, voire des vidéos ou des images, stockés sous forme de fichiers informatiques

les écouteurs (m, pl) – ce que l'on se met sur la tête ou dans les oreilles pour écouter

une télécommande – appareil qui permet de faire fonctionner un téléviseur ou un autre appareil à distance

un décodeur – dispositif de décodage automatique permettant de recevoir certains programmes de télévision ou d'avoir accès à certains services

une pile – source d'électricité : *Il me faut deux piles pour charger mon appareil.*

Les verbes :

brancher – connecter un appareil à la source d'énergie qui lui permet de fonctionner (Ant. **débrancher**)

allumer le poste – faire fonctionner un appareil, le **mettre en marche** (Ant. **couper, éteindre** le poste)

enregistrer – transcrire les informations sur un support matériel (disque, bande magnétique, etc.)

Je ne peux pas voir le film qu'on passe ce soir; je vais l'enregistrer sur un DVD.

passer (un film) – transmettre un film : *On passe un documentaire ce soir sur France 2.*

télécharger – charger sur son ordinateur un fichier, document, chanson, etc. qu'on a trouvé sur internet

changer de chaîne, zapper (*fam*) – passer d'une chaîne à l'autre

Quelle sorte d'émission ?

le journal télévisé (le JT), les informations, les infos (*fam*) – les nouvelles, les actualités

Le soir, beaucoup de Français regardent le journal de 20 heures tout en dînant.

le bulletin d'informations, le journal parlé – actualités transmises par la radio ; le radioreportage

un reportage – compte rendu d'événements auxquels assiste le journaliste sur le terrain

un magazine – émission de radio ou de télévision traitant régulièrement de sujets appartenant à un même domaine de connaissances

un film, un film de fiction – œuvre cinématographique

un téléfilm – film réalisé spécialement pour la télévision

un documentaire – film à caractère didactique ou culturel, montrant un aspect particulier de la réalité (à la différence du film de fiction)

une série télévisée – ensemble d'épisodes ayant chacun leur unité et diffusés à intervalles réguliers (un épisode par semaine, d'habitude)

un feuilleton – émission radiodiffusée ou télévisée dont l'histoire est fractionnée en épisodes courts et de même durée

le (la) sitcom (abréviation de l'anglais *situation comedy*) – comédie destinée à la télévision, et dont l'intérêt dramatique est essentiellement fondé sur les situations

le soap opera (mots anglais, littéralement « opéra pour le savon », ces œuvres ayant été à l'origine produites par les grandes firmes américaines de détergents, qui en entrecoupaient la diffusion d'annonces pour leurs produits) – feuilleton télévisé à épisodes multiples, mettant généralement en scène des personnages à la psychologie stéréotypée dans des intrigues fondées essentiellement sur les situations et l'action

un débat (télévisé) – discussion organisée autour d'un thème

une interview – entretien avec quelqu'un

un jeu télévisé ou radiophonique – émission de divertissement où des candidats, personnes provenant du public ou célébrités, individuellement ou en équipe, subissent des épreuves, en vue de gagner un prix

la télé-réalité (ou télé-réalité) – genre télévisuel dont le principe est de suivre la vie quotidienne d'anonymes ou de célébrités

la retransmission sportive – diffusion télévisuelle des événements sportifs

un dessin animé – film d'animation : *Les dessins animés de Walt Disney plaisent beaucoup aux enfants.*

une émission de variétés – spectacle, émission présentant diverses attractions (chansons, danses, etc.)

le show [ʃo] – spectacle de variétés centré sur une vedette

le talk-show [tokʃo] – émission de télévision consistant en une conversation entre un animateur et un ou plusieurs invités sur des thèmes déterminés

le hit-parade (ou le palmarès) – classement des films, spectacles, des ouvrages littéraires, etc., par ordre décroissant de popularité

la météo – informations données sur l'état du temps, de l'atmosphère

la publicité, la pub (*fam*) – annonce conçue pour faire connaître et vanter un produit, un service, etc.

un spot publicitaire – message publicitaire de courte durée

Les métiers de l'audiovisuel

un présentateur / une présentatrice – 1) personne qui présente au public un programme, un spectacle, une émission de radio ou de télévision ; 2) journaliste chargé d'effectuer le compte rendu de l'actualité au journal télévisé

un animateur / une animatrice – personne qui mène, anime les émissions télévisées et les émissions de radio

un producteur / une productrice – personne qui coordonne et contrôle tous les aspects de la production d'une émission de télévision ou de radio, ou d'un téléfilm

un directeur / une directrice de production – technicien(ne) salarié(e) qui supervise la production en menant à bien tout le processus de création d'un point de vue de l'organisation

un réalisateur / une réalisatrice – personne responsable de la réalisation d'un film ou d'une émission de télévision

un scénariste – auteur d'un scénario

un directeur de la photographie, aussi appelé **directeur photo** ou **chef-opérateur de prise de vues** – personne responsable, au tournage d'un film ou d'une émission, de la prise de vues

un cadreur (ou caméraman, ou opérateur de prise de vues) – technicien qui a une caméra en main et qui la dirige lors de prises de vues pour le cinéma ou la télévision ; il est responsable du cadrage

un chef-opérateur du son (ou ingénieur du son) – responsable de la prise de son sur le tournage, travaillant en étroite collaboration avec son assistant, le perchman

un perchman (ou assistant son, ou perchiste) – assistant du chef-opérateur du son ; il est responsable du placement du microphone principal, à savoir celui placé au bout d'une perche légère et télescopique

un chef monteur (ou simplement monteur) – personne qui assure l'assemblage des plans et séquences d'un film, c'est-à-dire le montage

un acteur / une actrice – artiste qui interprète un personnage dans un film

un cascadeur / une cascadeuse – artiste chargé(e) de remplacer un acteur (une actrice) pour le tournage d'une scène comportant un risque de blessure ou nécessitant une habileté particulière

un maquilleur / une maquilleuse – personne spécialisée dans l'application de crèmes, fards, etc., pour les acteurs au théâtre, au cinéma, à la télévision

un coiffeur / une coiffeuse – professionnel procédant aux soins esthétiques et hygiéniques de la chevelure ou de la barbe

Exercices de lexique

1. Trouvez le mot qui correspond à ces définitions dans le *Vocabulaire thématique*.

- 1) production audiovisuelle d'une certaine durée sur une chaîne de télévision ou une station de radio donnée ;
- 2) liste des émissions de radio, de télévision, indiquant, pour une période donnée, les horaires, les sujets, etc. ;
- 3) action de diffuser une émission de radio ou de télévision qui a déjà été diffusée ; cette émission elle-même ;
- 4) mesure de l'audience d'une émission de télévision ou de radio ;
- 5) organisme spécialisé dans la transmission à distance d'émissions de radio sur une fréquence donnée ;
- 6) organisme (public ou privé) qui diffuse des programmes télévisés ;
- 7) appareil qui permet de faire fonctionner un téléviseur ou un autre appareil à distance ;
- 8) dispositif de décodage automatique permettant de recevoir certains programmes de télévision ou d'avoir accès à certains services ;
- 9) charger sur son ordinateur un fichier, document, chanson, etc. qu'on a trouvé sur internet ;
- 10) émission de radio ou de télévision traitant régulièrement de sujets appartenant à un même domaine de connaissances ;
- 11) ensemble d'épisodes ayant chacun leur unité et diffusés à intervalles réguliers ;
- 12) émission radiodiffusée ou télévisée dont l'histoire est fractionnée en épisodes courts et de même durée ;
- 13) genre télévisuel dont le principe est de suivre la vie quotidienne d'anonymes ou de célébrités ;
- 14) émission de télévision consistant en une conversation entre un animateur et un ou plusieurs invités sur des thèmes déterminés ;
- 15) personne responsable de la réalisation d'un film ou d'une émission de télévision.

2. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression synonyme.

- 1) l'audimat ;
- 2) la télévision ;
- 3) un poste de télévision ;
- 4) recevoir une chaîne ;
- 5) transmettre un film ;
- 6) passer d'une chaîne à l'autre ;
- 7) le journal télévisé ;
- 8) un film d'animation ;
- 9) le hit-parade ;
- 10) un directeur de la photographie ;
- 11) un cadreur ;
- 12) ingénieur du son ;
- 13) un perchman.

3. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression antonyme.

- 1) diffuser en direct ;
- 2) brancher le téléviseur ;
- 3) allumer le poste.

4. Devinez de qui ou de quoi on parle et écrivez vos réponses.

- 1) public touché par tel ou tel média ;
- 2) personne qui écoute la radio ;
- 3) personne qui regarde la télé ;
- 4) entreprise qui diffuse des programmes de télévision par câble ;
- 5) dispositif permettant de capter des ondes radioélectriques dans l'espace ;
- 6) ce que l'on se met sur la tête ou dans les oreilles pour écouter ;
- 7) source d'électricité ;
- 8) compte rendu d'événements auxquels assiste le journaliste sur le terrain ;
- 9) film à caractère didactique ou culturel, montrant un aspect particulier de la réalité (à la différence du film de fiction) ;
- 10) comédie destinée à la télévision, et dont l'intérêt dramatique est essentiellement fondé sur les situations ;
- 11) discussion organisée autour d'un thème ;
- 12) diffusion télévisuelle des événements sportifs ;
- 13) message publicitaire de courte durée ;
- 14) journaliste chargé d'effectuer le compte rendu de l'actualité au journal télévisé ;
- 15) personne qui mène, anime les émissions télévisées et les émissions de radio.

5. Traduisez les mots du style familier. Trouvez-leur des équivalents neutres.

- 1) le petit écran ;
- 2) zapper ;
- 3) la pub.

6. Complétez les phrases suivantes avec les mots de la liste ci-dessous.

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| a) chaîne ; | g) les émissions ; |
| b) le journal ; | h) piles ; |
| c) l'opinion publique ; | i) passe ; |
| d) la radio ; | j) enregistrer ; |
| e) la télévision ; | k) les dessins animés. |
| f) le téléviseur ; | |

1. Pour voir toutes qui passeront ce soir, par genre ou par jour, consultez *Première.fr*, le site internet du magazine *Télé7jours*.

2. Les médias influencent

3. Je viens de changer de, mais c'est moins intéressant sur Canal+ que sur TV5 !

4. Qu'est-ce qu'il y a ce soir à ? – Ce soir il n'y a vraiment rien !

5. J'ai entendu à que le président allait donner une conférence de presse.
6. J'ai posé le programme sur
7. Il me faut deux pour charger mon appareil.
8. Je ne peux pas voir le film qu'once soir; je vais l' sur un DVD.
9. Le soir, beaucoup de Français regardent de 20 heures tout en dînant.
10. de Walt Disney plaisent beaucoup aux enfants.

7. Expliquez en français.

- 1) les médias ;
- 2) une émission / un programme ;
- 3) un événement médiatique ;
- 4) un homme médiatique ;
- 5) un présentateur ;
- 6) un animateur.

8. Terminez les phrases suivantes de façon logique en vous servant du *Vocabulaire thématique*.

- 1) Une émission de télévision ou de radio peut être diffusée ...
- 2) Les stations de radio émettent sur ...

9. Répondez aux questions suivantes.

- 1) Quels types de télévision distingue-t-on selon le mode de diffusion ?
- 2) Quel équipement audiovisuel y a-t-il ?
- 3) Quelle sorte d'émissions existe-t-il ?
- 4) Quels métiers de l'audiovisuel y a-t-il ?



Texte A La radio en France

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

le paysage radiophonique – сектор радіомовлення

continu(e) – безперервний

mettre en valeur – підкреслювати, виділяти; робити краще, надавати ціни

le patrimoine – надбання, здобуток; спадщина

promouvoir – пропагувати, поширювати

à l'intention de qn – заради, ради, задля, для

la société – компанія

les Caraïbes – країни Карибського басейну

le Proche-Orient – Ближній Схід

les radios communautaires – громадські радіостанції

une communauté – спільнота

une déclaration auprès du CSA – реєстрація у Вищій раді з аудіовізуальних ЗМІ

La radio en France

En France, le paysage radiophonique est l'un des plus riches à la fois par le nombre de stations existantes et par leur diversité. Au 31 décembre 2012, on comptait en France (métropole uniquement) 859 radios : 7 publiques et 852 privées.

Les stations de radio publiques

Les radios publiques sont regroupées au sein de Radio France, qui propose 7 stations :

- France Inter, radio généraliste d'information, de distraction et de culture ;
- France Info, radio d'information continue ;
- France Bleu, radios locales ;
- France Culture, radio culturelle ;
- France Musique, radio favorisant la création musicale et mettant en valeur les œuvres du patrimoine et la musique vivante ;
- FIP, radio musicale dédiée à tous les genres musicaux ;
- Le Mouv', radio à dominante musicale à destination des jeunes.

Le secteur radiophonique public comprend également RFO (Réseau France Outre-mer), qui dessert les régions d'outre-mer, et RFI (Radio France Internationale), chargée de l'action radiophonique extérieure.

RFI a pour mission de promouvoir à l'étranger la langue et la culture françaises, et de diffuser des émissions à l'intention des Français de l'étranger. Ses programmes doivent être le reflet de la vie politique, économique, scientifique et culturelle de la France. RFI compte plus de 35 millions d'auditeurs.

La société dessert le continent africain, une partie de l'Europe de l'Est, une partie de l'Amérique du Nord, les Caraïbes, une partie de l'Asie du Sud-Est et le Proche-Orient. Les programmes sont diffusés essentiellement en français mais aussi dans douze langues étrangères.

Les stations de radio privées

Environ 900 opérateurs se partagent les fréquences FM réservées au secteur privé. Les autorisations d'émettre sont délivrées par le CSA* pour une durée de cinq ans renouvelable deux fois. Les stations concluent avec le CSA une convention qui fixe leurs obligations, notamment en matière de contenu du programme, de publicité et de proportion de chansons françaises.

Le Conseil supérieur de l'audiovisuel a déterminé cinq catégories de radios, selon leur vocation, locale ou nationale, et leur contenu, thématique ou généraliste. Chaque catégorie est désignée par une lettre (de A à E) :

Catégorie A : radios associatives, non commerciales (par exemple : RCF – Radios chrétiennes francophones) ;

Catégorie B : radios commerciales indépendantes, entrent dans cette catégorie les radios locales ou régionales commerciales ne diffusant pas de programme à vocation nationale (par exemple : Chante France, Sud Radio, Wit FM) ;

Catégorie C : radios commerciales locales ou régionales diffusant le programme national (par exemple : NRJ, Fun Radio, RTL 2, RFM, Virgin Radio, etc.) ;

Catégorie D : radios thématiques nationales (par exemple : BFM Business, Radio Classique, Skyrock, Chérie FM, Rire et Chansons etc.) ;

Catégorie E : radios généralistes nationales, entrent dans cette catégorie les trois radios périphériques historiques : Europe 1, RTL et RMC.

S'y ajoutent les radios d'autoroute, qui constituent une catégorie à part.

L'ensemble de ces catégories structure le paysage radiophonique sur le territoire national. A côté des leaders nationaux de petites stations locales émettent sur une région délimitée en français ainsi qu'en langues régionales : en alsacien, en basque, en breton, en catalan, en corse, en flamand et en occitan.

La plupart des radios privées sont contrôlées par les grands groupes multimédias. Par exemple, RTL Group contrôle les stations RTL, RTL2, Fun Radio et RTL-L'Équipe. NRJ Group réunit les stations NRJ, Rire et Chansons, Chérie FM, Nostalgie. Lagardère Active regroupe les stations Europe 1, Virgin Radio, RFM.

Le classement des radios selon leur contenu

Les radios peuvent être catégorisées par le type des programmes qu'elles diffusent :

– Radios généralistes : émissions d'information, de distraction ou encore de musique. Exemples : Europe 1, RTL, France Inter, France Bleu, RMC Info.

– Radios (multi)thématiques : émissions centrées sur une ou plusieurs thématiques. Exemples : BFM (questions économiques), Radio Classique (musique classique et information financière).

– Radios de proximité : zone de diffusion limitée et émissions d'informations locales et de musique.

– Radios communautaires* : émissions destinées à une communauté particulière de la société. Exemples : Beur FM, Radio Latina, Fréquence protestante, Radio Notre-Dame, etc.

– Radios internationales : diffusion de programmes nationaux à l'étranger ou des programmes étrangers dans leur langue d'origine en France. Ex. : RFI, BBC, etc.

Les webradios françaises

Si l'écoute sur le traditionnel poste de radio est toujours bien présente dans les usages des auditeurs, d'autres modes d'écoute se développent, sur internet et sur téléphone portable en particulier. C'est ce que l'on appelle couramment les webradios. Il existe plus de 100 radios de ce type qui bénéficient d'une convention ou d'une déclaration auprès du CSA.

Les webradios peuvent être de nature associative, commerciales privées ou publiques. Comme pour les stations de radio classiques, il existe des webradios généralistes et d'autres avec de la musique thématique.



Commentaires

C.S.A. (Conseil supérieur de l'audiovisuel) : autorité administrative indépendante instituée par la loi du 17 janvier 1989 pour assurer la liberté et contrôler l'exercice de la communication audiovisuelle.

Une radio communautaire désigne une radio faite par et pour une communauté, que ce soit une communauté géographique, social, ethnique ou autre.

Compréhension du texte

1. Comment le paysage radiophonique français est-il ? Combien de radios y a-t-il en France ?
2. Quelles radios publiques est-ce que Radio France regroupe ?
3. Quelles radios est-ce que le secteur radiophonique public comprend également ? Quelles sont leurs missions ?
4. Quelle instance délivre les autorisations d'émettre aux radios privées ?
5. Quelles catégories de radios privées est-ce que le CSA définit ?
6. En quelles langues régionales les radios locales émettent-elles ?
7. Citez quelques grands groupes de médias qui contrôlent les radios privées.
8. Quelles catégories de radios distingue-t-on en fonction du type des programmes qu'elles diffusent ?
9. Qu'est-ce qu'on peut dire sur les webradios françaises ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- la radio ;
- les verbes qu'on utilise pour parler de l'audiovisuel.

Questions à discuter

1. Est-ce que vous écoutez la radio ? Quand ? Qu'est-ce que vous écoutez ?
2. Quelle(s) station(s) de radio est-ce que vous pouvez conseiller à vos amis ?
3. Quelle station de radio française vous semble répondre à vos goûts ?



Texte B La télévision en France

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

la télévision numérique terrestre (la TNT) – цифрове ефірне телебачення
la télévision hertzienne analogique – аналогове телебачення
des plateformes (f, pl) de diffusion télévisuelle – засоби телетрансляції
un réseau câblé – кабельна мережа
un réseau satellitaire – супутникова мережа
la télévision par ADSL – IP телебачення, трансляція передач через Інтернет
s'épanouir – *перен.* розквітати, вільно розвиватися
faire partie de – входити до ...
la haute définition (HD) – телебачення високої чіткості
un câblo-opérateur – компанія кабельного телебачення
diminuer – зменшувати(ся), скорочувати(ся)
miser sur – робити ставку на

le débit – швидкість
un bouquet de télévision par satellite – компанія супутникового телебачення
prépondérant(e) – який (що) переважає
le fournisseur d'accès Internet – провайдер
veiller à qch – стежити за, спостерігати за
l'impartialité [-sjal-] – неупередженість, безсторонність
une société anonyme – акціонерне товариство

La télévision en France

Les dernières années ont été marquées par des mutations importantes de la diffusion télévisuelle. Premièrement, la télévision numérique terrestre a remplacé la télévision hertzienne analogique traditionnelle. Deuxièmement, il y a eu une forte diversification des plateformes de diffusion télévisuelle : les réseaux câblés, satellitaires, la télévision par ADSL, la télévision sur les terminaux mobiles s'épanouissent. Cela a conduit à une multiplication du nombre de chaînes télévisées. On dénombre aujourd'hui près de 300 chaînes de télévision différentes diffusées en France : chaînes généralistes ou thématiques (chaînes de sport, de cinéma, d'informations, de divertissement, chaînes culturelles ou encore chaînes pour enfants), chaînes nationales ou locales, gratuites ou payantes. C'est la télévision qui constitue le loisir principal en France. Les Français regardent la télévision 3h47 par jour en moyenne.

Télévision hertzienne numérique

La Télévision numérique terrestre française (TNT) a débuté ses programmes le 31 mars 2005. La France compte 8 réseaux (multiplex) numériques hertziens transmettant les chaînes gratuites et payantes. Parmi les chaînes numériques gratuites on peut nommer : *TF1*, chaîne privée du Groupe TF1 (Bouygues) ; *France 2*, *France 3*, *France 4*, *France 5*, chaînes publiques du groupe France télévisions ; *M6*, chaîne privée faisant partie du Groupe M6 ; *Arte*, chaîne franco-allemande publique, etc.

Parmi les chaînes numériques payantes on trouve les chaînes généralistes p. ex. *Canal +*, *Paris Première*, *TF6*, ainsi que les chaînes thématiques *Canal+ Sport*, *Canal+ Cinéma*, *Planète +* (documentaire), *Eurosport*, etc.

Selon les régions, la haute définition ainsi que des chaînes locales sont disponibles.

Télévision par câble

La télévision par câble débute officiellement le 18 décembre 1985. De nos jours, les principaux câblo-opérateurs sont *Numéricâble* et *Free*. Le nombre d'abonnés diminue ces dernières années et les câblo-opérateurs misent aujourd'hui sur le très haut débit en lançant d'importants investissements pour rénover le réseau.

Télévision par satellite

Canalsat est le premier opérateur de télévision par satellite lancé le 14 novembre 1992. Aujourd'hui les principaux bouquets de télévision par satellite sont *Canalsat*

(Groupe Canal+), *Bis Télévisions* (AB Groupe), *TNTSAT* (Groupe Canal+), *Fransat* (Eutelsat), *La TV d'Orange* (France Télécom/Orange).

On dénombre aujourd'hui environ 4 millions d'abonnés à la télévision par satellite, *Canalsat* demeurant l'acteur prépondérant.

Télévision par ADSL

Le premier service de télévision par ADSL en France, *Freebox TV*, a été lancé le 1^{er} décembre 2003 par le fournisseur d'accès Internet *Free* (groupe Iliad).

A l'heure actuelle, tous les opérateurs proposent des offres de télévision par ADSL : France Télécom/Orange, SFR, Free, Alice, etc.

Télévision internationale

Depuis 1984, la chaîne internationale francophone *TV5* rediffuse dans le monde certains programmes des chaînes publiques partenaires (françaises, suisses, belges et canadiennes). Elle est devenue *TV5MONDE* en janvier 2006.

En 2006 a été lancée la *Chaîne Française d'Information Internationale (CFII)*, aujourd'hui *France 24*. *France 24* émet en trois langues (français, anglais et arabe) 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Elle est aujourd'hui l'un des principaux réseaux d'information dans le monde et rassemble chaque semaine 42 millions de téléspectateurs et totalise plus de 14 millions de visites sur son site Internet (chiffres décembre 2013).

Régulation de la télévision en France

En 1982, a été créée une instance chargée de veiller au bon fonctionnement de l'audiovisuel. Son intitulé et sa composition ont été modifiés plusieurs fois depuis, mais les grands principes restent les mêmes : libre concurrence, expression des différents courants de pensées, défense de la langue française, etc.

Depuis 1989, l'instance de régulation de l'audiovisuel en France est le *Conseil supérieur de l'audiovisuel (CSA)*.

Le but du CSA est de contrôler les activités liées à l'audiovisuel. Il a pour rôle :

- de contrôler le respect des lois par les éditeurs et diffuseurs de programmes audiovisuels (radiodiffusés, télévisés ...) ;
- de nommer les directeurs des chaînes publiques et de veiller à l'impartialité de ces dernières ;
- de délivrer les autorisations de diffusion aux chaînes de télévision et aux radios et aux distributeurs de services (bouquets satellites, ADSL, etc.) ;
- de rendre des avis sur les projets de loi ayant trait à l'audiovisuel ;
- d'attribuer les fréquences destinées à un usage audiovisuel ;
- de veiller au respect du pluralisme politique et à l'honnêteté de l'information ;
- d'organiser les campagnes électorales radiotélévisées officielles ;
- de veiller au respect des quotas* de chanson française par les radios, et à ceux de diffusion et de production d'œuvres audiovisuelles et cinématographiques françaises et européennes par les télévisions (diversité culturelle).

Audience

L'audience des chaînes est mesurée par la société *Médiamétrie*. Créée en 1985, *Médiamétrie* est une société anonyme spécialisée dans la mesure d'audience et les études marketing des médias audiovisuels et interactifs en France. Elle observe, mesure et analyse les comportements du public et les tendances du marché des médias et de la communication.



Commentaire

Les quotas de diffusion d'œuvres d'expression françaises à la télévision et à la radio, imposés par la loi du 1^{er} février 1994, sont des mesures protectionnistes prises afin de promouvoir la production française ou francophone.

Compréhension du texte

1. Comment est-ce que la diffusion télévisuelle française a changé ces dernières années ?
2. Combien de chaînes de télévision y a-t-il aujourd'hui en France ? Est-ce que les Français passent beaucoup de temps devant la télévision ?
3. Citez quelques chaînes de télévision françaises. Sont-elles publiques ou privées, gratuites ou payantes ?
4. Qu'est-ce qu'on peut dire sur la télévision par câble en France ?
5. Quels sont les principaux bouquets de télévision par satellite ?
6. Qu'est-ce qu'on peut dire sur la télévision par ADSL en France ?
7. Quelles sont les chaînes internationales de télévision francophone ?
8. Le CSA, qu'est-ce que c'est ? Quelles fonctions exerce-t-il ?
9. Par quelle société est-ce que l'audience des chaînes est mesurée ? Quelle est sa mission ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- la télévision ;
- l'équipement audiovisuel ;
- les genres d'émissions ;
- les métiers de l'audiovisuel.

Questions à discuter

1. Est-ce que cela vous semble excessif de passer 3 heures 47 minutes par jour devant la télévision ? Et vous, combien de temps y passez-vous ? Quelles émissions vous intéressent ? Quelles émissions vous semblent sans intérêt ?
2. Qu'est-ce que vous aimeriez voir plus souvent à la télévision ?



Texte C Les portraits des chaînes de télévision françaises

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

en termes d'audience et de masse salariale – за кількістю слухачів і загальною сумою заробітної плати
son habillage d'antenne – ефірне оформлення
axé(e) sur – спрямований(-а) на
éditer – видавати
une chaîne à réage – платний телеканал



Télévision française 1, plus communément désignée sous son sigle **TF1**, est la première et plus ancienne chaîne de télévision généraliste nationale française. Créée le 1^{er} janvier 1975, elle est héritière de la première chaîne de télévision française fondée en 1935. TF1 a été privatisée en 1987.

La chaîne est disponible sur la TNT, le câble, par le satellite sur Canalsat, sur la télévision par ADSL et sur Internet via son site web. Elle est la première chaîne européenne en termes d'audience et de masse salariale.



France 2 est une chaîne de télévision généraliste française de service public, créée le 7 septembre 1992, et qui fait partie du groupe France Télévisions. Elle est héritière de la deuxième chaîne de télévision française fondée en 1963. Sa couleur d'identification au sein du groupe de télévision public est le rouge et se retrouve sur tout son habillage d'antenne.

Deuxième chaîne nationale, elle figure derrière TF1, y compris en termes d'audience. Elle est disponible sur la TNT, le câble, le satellite, la télévision par ADSL et Internet.



France 3 est une chaîne de télévision généraliste française de service public à vocation régionale. Elle fait partie du groupe France Télévisions. Sa couleur d'identification au sein du groupe de télévision public est le bleu et se retrouve sur tout son habillage d'antenne.

Créée le 7 septembre 1992, elle est héritière de la troisième chaîne de télévision française fondée en 1972.

Elle est disponible sur la TNT, le câble, le satellite, la télévision par ADSL et Internet.



France 4 est une chaîne de télévision généraliste nationale française de service public principalement consacrée à la jeunesse, qui succède à *Festival* le 31 mars 2005 et fait partie du groupe France Télévisions. Sa couleur d'identification au sein du groupe de télévision public est le violet qui se retrouve sur tout son habillage d'antenne.

Elle est disponible sur la TNT, le câble, le satellite, la télévision par ADSL et Internet.



France 5 est une chaîne de télévision généraliste française de service public, qui succède à *La Cinquième* (1994-2002) et fait partie du groupe France Télévisions. Sa couleur d'identification au sein du groupe de télévision public est le vert. Ses programmes sont axés sur



l'éducation, le savoir et la connaissance. Elle est disponible sur la TNT, le câble, le satellite, la télévision par ADSL et Internet.

M6, édité par Métropole Télévision, est une chaîne de télévision généraliste nationale française commerciale privée qui émet depuis le 1^{er} mars 1987. Depuis 2011, elle est la 3^e chaîne la plus regardée de France, derrière TF1 et la chaîne publique France 2.

La chaîne est disponible sur la TNT, le câble, le satellite, la télévision par ADSL et Internet.

M6 est la chaîne principale du Groupe M6 ou Groupe Métropole Télévision qui possède de nombreuses chaînes telles que *W9*, *6ter*, *Paris Première*, *M6 Music*, etc. Le groupe a aussi des activités dans la téléphonie mobile, la vente à distance, Internet, le football, le cinéma, la presse.



Arte (prononcé [ɑʁte]) est une chaîne de télévision généraliste franco-allemande de service public à vocation culturelle européenne. Elle est opérationnelle depuis 1992.

« Arte » est un acronyme signifiant officiellement « Association relative à la télévision européenne ». Enfin son nom se rapproche de « art » en montrant la large programmation culturelle.

Elle est disponible sur la TNT, le câble, le satellite, la télévision par ADSL et Internet.



Canal+ est une chaîne de télévision généraliste nationale française privée à péage, axée sur le cinéma et le sport. Toute première chaîne privée à péage en France, elle existe depuis le 4 novembre 1984.

Compréhension du texte

1. Remplissez le tableau suivant :

Chaîne	Création	Statut	Particularité(s)
.....

2. Dites quelques mots sur chaque chaîne de télévision.

Questions à discuter

1. Quelle chaîne de télévision française vous semble répondre à vos goûts ?
2. Quelle(s) chaîne(s) de télévision ukrainienne(s) est-ce que vous pouvez conseiller à vos amis ? Pourquoi ?



Textes complémentaires

1 La radio, un média d'accompagnement

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| a) <i>des smartphones ;</i> | e) <i>progression ;</i> |
| b) <i>musicales ;</i> | f) <i>la population ;</i> |
| c) <i>Internet ;</i> | g) <i>au contraire ;</i> |
| d) <i>l'audience ;</i> | h) <i>voiture.</i> |

La radio, on a toujours pu l'écouter n'importe où et n'importe quand : c'est un média d'accompagnement. Mais c'est encore plus vrai aujourd'hui : 83 % de écoutent la radio.

Les Français sont de plus en plus nombreux à écouter la radio sur et téléphone portable. Alors que la presse écrite payante, et en particulier les quotidiens, continue de souffrir de la concurrence d'internet et n'a pas encore trouvé de modèle économique viable pour réussir sa mutation, les radios bénéficient pleinement des nouveaux supports, notamment dont l'usage s'est généralisé en France ces dernières années.

Il faut noter que l'augmentation de s'observe sur tout type de formats : les radios généralistes (RTL, France Inter, Europe 1, RMC et France Bleu), les radios thématiques (France Info, France Culture, France Musique ou Radio Classique) et les radios (dans l'ordre alphabétique Chérie FM, Fun Radio, MFM Radio, Nostalgie, NRJ, RFM, Rire et Chansons, RTL 2, Skyrock et Virgin Radio). Les programmes locaux sont aussi en

L'audience est également poussée par la progression de l'écoute de la radio en Cela s'explique notamment par le fait qu'il n'y a pas de concurrence d'autres médias pendant les trajets en voiture. A domicile, l'écoute de la radio peut aussi accompagner d'autres médias, Internet notamment.

2 Les chaînes de télévision

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| a) <i>internationale ;</i> | f) <i>émissions de télévision ;</i> |
| b) <i>locale ;</i> | g) <i>abonnements ;</i> |
| c) <i>thématique ;</i> | h) <i>ressources ;</i> |
| d) <i>généraliste ;</i> | i) <i>redevance ;</i> |
| e) <i>sportive ;</i> | j) <i>à péage.</i> |

Une chaîne de télévision est un organisme (public ou privé) qui diffuse des On distingue plusieurs types de chaînes de télévision :

- chaîne de télévision ;
- chaîne de télévision émettant ses programmes sur un territoire restreint, souvent avec une programmation dédiée à la zone en question ;
- chaîne de télévision dont l'accès est (au moins partiellement) assujéti à une commercialisation (abonnement ou à la séance) ;
- chaîne de télévision, consacrée à un thème en particulier (histoire, nature, voyages, cinéma, jeunesse ...) ;
- chaîne d'information ;

– chaîne de télévision, consacré aux sports, retransmission d'évènements sportifs, reportages et actualités sur le sport.

Les chaînes de télévision peuvent être publiques ou privées, gratuites ou payantes. Trois modèles d'affaires distincts coexistent dans le secteur de la télévision :

– Le modèle des chaînes privées gratuites telles que *TF1* et *M6* qui tirent essentiellement leurs de la publicité. C'est également le modèle suivi par les nouvelles chaînes gratuites de la *TNT6*.

– Le modèle des chaînes privées à péage telles que *Canal +* qui se financent presque exclusivement grâce aux des téléspectateurs. C'est également le modèle adopté par les chaînes des bouquets satellitaires payants tels que *CanalSat*.

– Enfin, le modèle des chaînes publiques (France Télévisions) qui sont en grande partie financées par la audiovisuelle.

Pour faire le bilan

1. Choisissez la bonne réponse.

1. Un appareil qui permet de faire fonctionner un téléviseur ou un autre appareil à distance est appelé :

a) un baladeur ; b) une pile ; c) une télécommande.

2. Une émission de radio ou de télévision traitant régulièrement de sujets appartenant à un même domaine de connaissances s'appelle :

a) le journal télévisé; b) un magazine ; c) un documentaire.

3. La diffusion télévisuelle des événements sportifs est appelée :

a) la diffusion sportive ; b) la rediffusion sportive ;
c) la transmission sportive ; d) la retransmission sportive.

4. Trouvez le mot intrus :

a) un feuilleton; b) une sitcom ; c) la télé-réalité ; d) une série télévisée.

5. Le mot "le palmarès" est le synonyme de l'anglicisme :

a) le show ; b) la sitcom ; c) le hit-parade.

6. Quel organisme a comme mission de veiller au bon fonctionnement de l'audiovisuel ?

a) la Haute Autorité de la communication audiovisuelle ;
b) la Commission nationale de la communication et des libertés ;
c) le Conseil supérieur de l'audiovisuel.

7. La personne qui mène les émissions télévisées et les émissions de radio est appelée :

a) un présentateur ; b) un animateur ; c) un réalisateur.

2. Vrai ou faux ? Si c'est faux, corrigez-le.

1. Les personnes qui écoutent la radio s'appellent « les écouteurs ».

2. Les radios privées sont regroupées au sein de Radio France.

3. RFO dessert les régions d'outre-mer.

4. RFI est une station de radio publique française destinée à la diffusion vers l'étranger.

5. RFO et RFI appartiennent au secteur radiophonique privé.

6. Europe 1, RTL, France Inter, RMC sont des radios thématiques.
7. Beur FM, Radio Latina, Fréquence protestante, Radio Notre-Dame sont des radios communautaires.
8. Radio Classique est une radio généraliste.
9. La plupart des radios privées sont contrôlées par les grands groupes multimédias.
10. TF1 est une chaîne de télévision privée gratuite.
11. France 2, France 3, France 4, France 5 sont des chaînes de télévision publiques du groupe France Télévisions.
12. Canal+ est une chaîne de télévision privée gratuite.
13. Arte est une chaîne de télévision publique franco-allemande.
14. TV5MONDE est une chaîne internationale francophone.
15. L'audience des chaînes est mesurée par la société Médiamétrie.

3 MÉDIAS : PRESSE ÉCRITE ET INTERNET

Vocabulaire thématique

le journalisme – activité qui consiste à recueillir, vérifier ou commenter des faits pour les porter à l'attention du public dans les médias

la déontologie – règles morales du journalisme

la liberté de la presse – droit de faire paraître un journal sans autorisation préalable

une source – origine d'une information (personne, article, livre)

tenir / donner une conférence de presse – faire un discours public aux journalistes

une agence de presse – organisme qui vend des articles et des reportages à la presse

une couverture médiatique – façon dont est traité, analysé, relaté un événement, un fait, un conflit, une manifestation etc.

la presse locale, régionale, nationale, internationale (classement de la presse selon la diffusion)

la presse généraliste (ou la presse grand public) – ensemble des publications qui abordent tous les domaines et qui visent tous les publics, par opposition à la presse spécialisée

la presse spécialisée est axé sur les intérêts des lecteurs résultant de leur appartenance à un certain groupe d'âge, de leurs conditions de vie ou de certains centres d'intérêt

la presse professionnelle s'adresse aux personnes appartenant à certains groupes professionnels avec des intérêts professionnels spécifiques

un périodique – publication qui paraît à intervalles de temps réguliers

un journal (du matin, du soir) – publication périodique quotidienne rendant compte de l'actualité et diffusée à un certain nombre d'exemplaires

paraître – être publié, être diffusé

la périodicité – cadence de parution

un quotidien – journal qui paraît tous les jours

un hebdomadaire, un hebdo (fam) – journal qui paraît une fois par semaine

un bimensuel – journal qui paraît deux fois par mois

un mensuel – journal qui paraît une fois par mois

un magazine – périodique illustré et spécialisé

une revue – publication périodique spécialisée dans un domaine donné

la diffusion – nombre d'exemplaires distribués

le tirage – nombre d'exemplaires imprimés

avoir un fort tirage : *Ce quotidien a un fort tirage.*

être tiré(e) à ... exemplaires : *Ce magazine est tiré à plus de 200 000 exemplaires.*

la presse à grand tirage – journaux largement diffusés

la presse à scandale, la presse à sensation, la presse people (la presse des célébrités) – publications traitant de l'actualité et de la vie privée des personnes publiques, essentiellement au moyen de reportages photographiques accompagnés de titres accrocheurs et de textes succincts

un tabloïd (ou tabloïde) – publication dont le format (originaire des États-Unis) est la moitié du format traditionnel (appelé grand format) des journaux français

s'adresser à – être destiné à quelqu'un

le public cible – population visée

l'audience – le lectorat, les lecteurs (m, pl) (un lecteur, une lectrice)

un(e) abonné(e) – titulaire d'un abonnement à un journal, un magazine etc.

un abonnement – contrat passé avec un fournisseur qui permet au client de recevoir les périodiques à domicile

être abonné(e) à, s'abonner à un journal, à un magazine, à une revue pour six mois ou un an

Je suis déjà abonnée à plusieurs magazines, et je viens de m'abonner à « L'Express ».

feuilleter (le journal) – parcourir un journal rapidement

survoler (un article de journal, les titres) – lire un texte de façon rapide et superficielle

un kiosque à journaux – petite boutique où on vend des journaux

un marchand de journaux – commerçant qui vend des journaux

Que trouve-t-on dans un journal ?

la une – la première page

la manchette – espace en haut de la une comportant le nom et le logo du journal, la date, le numéro, le prix

faire la une des journaux, être à la une des journaux – être l'événement principal : *Ce scandale a fait la une de tous les journaux.*

un titre – annonce de l'article en gros caractères

faire les gros titres – susciter de nombreux articles dans la presse

une rubrique – ensemble récurrent d'articles sur un thème. Dans un journal il y a plusieurs rubriques : la rubrique économique, politique, société, sport, culture, courrier des lecteurs etc. ...

une colonne – bande de texte verticale

un article – texte qui forme un tout dans le journal

un article d'actualité – article qui traite les événements les plus récents

un article de fond – article sérieux et détaillé sur un sujet important

un éditorial, un édito (*fam*) – article qui reflète les orientations du journal

une chronique – article court et régulier d'un même journaliste

un billet – court commentaire personnel sur un fait d'actualité

une brève – texte court et concis sans titre

un reportage – enquête sur le terrain

un sondage – enquête auprès de la population

les faits divers, « les chiens écrasés » (*fam*) – informations sur des sujets locaux ou peu importants

l'interview (f) – compte rendu mentionnant les questions du journaliste et les réponses de l'interviewé

le marronnier – sujet qui revient de façon cyclique (rentrée des classes, fêtes de fin d'année...)

un scoop [*scup*] – information exclusive et inédite

un commentaire – exposé, analyse, interprétation d'une nouvelle, d'une information, d'un match, d'une cérémonie, etc.

une dépêche – information brève émanant d'une agence de presse ou d'un correspondant, transmise aux organes de presse

un communiqué de presse – texte émanant d'un organisme privé ou officiel, transmis aux organes d'information

un compte rendu (ou compte-rendu) – rapport fait sur un événement, une situation, un ouvrage, la séance d'une assemblée, etc.

une critique – le compte rendu d'un film, d'une pièce de théâtre, etc.

Ce film a eu une très bonne critique. La critique de cette pièce était très favorable.

un roman-feuilleton – récit en plusieurs parties publié dans une revue

les illustrations (f, pl) – les photographies, les dessins humoristiques (satiriques), les bandes dessinées

une légende – texte sous une photo

les petites annonces – les pages réservées à ceux et celles qui cherchent à vendre ou à acheter quelque chose, par exemple. Les petites annonces comprennent : les demandes d'emploi, les offres d'emploi, les ventes d'appartements et de maisons, les locations vides ou meublées, etc.

une coupure de presse – passage découpé dans un journal

une coquille – faute d'orthographe ou de frappe

La composition d'un article

le titre – annonce de l'article en gros caractères

le sous-titre – titre placé après le titre principal

le surtitre – titre placé au-dessus du titre principal

le chapeau – texte bref qui introduit un article de journal, de revue (placé immédiatement sous le titre, il coiffe l'article)

l'accroche (f) – partie d'un article de journal destinée à attirer l'attention

l'intertitre – titre de paragraphe dans un article long

la chute – la fin de l'article

un encadré – texte mis en valeur dans un cadre

Les métiers du journalisme

une rédaction – ensemble des rédacteurs d'un journal

le directeur de la publication (de la rédaction) – responsable du journal

le rédacteur en chef – responsable d'une rédaction

le / la secrétaire de rédaction – assistant(e) du rédacteur en chef

un(e) journaliste – professionnel rétribué pour collaborer à un journal et titulaire d'une carte de presse

un(e) journaliste free-lance – qui n'est pas attaché(e) à une publication en particulier

le / la reporter – journaliste chargé des reportages

l'éditorialiste – journaliste chargé d'analyser un fait d'actualité et d'exprimer l'orientation du journal

le / la pigiste – journaliste qui est payé(e) à la ligne ou à la page

le / la critique – l'homme / la femme qui écrit les critiques (les comptes rendus) théâtrales, cinématographiques, musicales, etc.

Un critique peut écrire une très bonne critique !

le / la photographe (de presse) – une personne qui prend des photos

le paparazzi [-dzi]– photographe spécialisé dans les clichés indiscrets de personnes connues

le / la maquettiste – celui qui fait le modèle de la mise en page

le correcteur – celui qui corrige les fautes

un(e) correspondant(e) – collaborateur / collaboratrice d'un journal, d'une agence de presse, qui transmet des informations ou des articles du lieu où il / elle se trouve (province, étranger) à la rédaction centrale de son organe d'information

un(e) envoyé(e) spécial(e)– journaliste envoyé par son journal sur le lieu d'un événement important afin de le couvrir

un dessinateur de presse – artiste qui crée des dessins humoristiques pour un ou plusieurs périodiques

Les nouvelles technologies et Internet

les nouvelles technologies (f, pl) – technologies avancées ou nouvelles techniques de l'information et de la communication (Internet, Smartphone, protocole Bluetooth, etc.)

les appareils informatiques (m, pl) – appareils qui manipulent tout type d'information qu'il est possible de récupérer par un circuit électronique et transformer en suite de nombres: textes, images, sons ou vidéo. Ils permettent en outre de stocker et d'échanger des informations. *L'ordinateur, la console de jeu, le guichet automatique bancaire,* ainsi que les appareils d'avionique, *le GPS ou le téléphone mobile* sont des appareils informatiques.

le matériel informatique – ensemble des pièces détachées des appareils informatiques. Il y a des pièces situées à l'intérieur du boîtier de l'ordinateur (*le processeur, la carte mère, le disque dur,* etc.) aussi bien qu'à l'extérieur. Parmi les périphériques on trouve, par exemple, *un écran, un écran tactile, un moniteur, un clavier, une souris, un scanner, une imprimante, une webcam, une clé USB,* etc.

un logiciel – programme nécessaire au fonctionnement d'un ordinateur, au traitement de données (en anglais *software*). Les principaux types de logiciels sont *le traitement de texte, le tableur, le lecteur multimédia, le lecteur PDF, l'antivirus, la base de données, la présentation, la compression, le navigateur, le courriel, les jeux,* etc.

un fichier (informatique) – collection d'informations numériques réunies sous un même nom. En vue de faciliter l'organisation des fichiers, on les place dans *des dossiers.*

un courriel – courrier électronique ; message électronique (Syn. : **un e-mail, un mail, un mél**)

se connecter – établir une liaison avec un réseau informatique : *se connecter à Internet*

un cybercafé – café qui propose l'accès à des ordinateurs connectés à Internet

Exercices de lexique

1. Trouvez le mot qui correspond à ces définitions dans le *Vocabulaire thématique*.

1) activité qui consiste à recueillir, vérifier ou commenter des faits pour les porter à l'attention du public dans les médias ;

2) discours public fait aux journalistes ;

3) façon dont est traité, analysé, relaté un événement, un fait, un conflit, etc. ;

- 4) publication qui paraît à intervalles de temps réguliers ;
- 5) journal qui paraît tous les jours ;
- 6) publication périodique spécialisée dans un domaine donné ;
- 7) publication dont le format (originaire des États-Unis) est la moitié du format traditionnel (appelé grand format) des journaux français ;
- 8) petite boutique où on vend des journaux ;
- 9) espace en haut de la une comportant le nom et le logo du journal, la date, le numéro ;
- 10) ensemble récurrent d'articles sur un thème ;
- 11) informations sur des sujets locaux ou peu importants ;
- 12) sujet qui revient de façon cyclique ;
- 13) faute d'orthographe ou de frappe ;
- 14) texte bref qui introduit un article de journal, de revue (placé immédiatement sous le titre, il coiffe l'article) ;
- 15) journaliste chargé d'analyser un fait d'actualité et d'exprimer l'orientation du journal ;
- 16) journaliste envoyé par son journal sur le lieu d'un événement important afin de le couvrir.

2. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression synonyme.

- 1) être publié ;
- 2) la presse à sensation ;
- 3) le lectorat ;
- 4) être l'événement principal ;
- 5) la fin de l'article.

3. Devinez de qui ou de quoi on parle et écrivez vos réponses.

- 1) origine d'une information (personne, article, livre) ;
- 2) organisme qui vend des articles et des reportages à la presse ;
- 3) il vend des journaux ;
- 4) la première page d'un journal ;
- 5) annonce de l'article en gros caractères ;
- 6) bande de texte verticale ;
- 7) enquête sur le terrain ;
- 8) enquête auprès de la population ;
- 9) texte sous une photo ;
- 10) passage découpé dans un journal ;
- 11) responsable d'une rédaction ;
- 12) journaliste qui travaille pour différentes publications ;
- 13) journaliste qui est payé à la ligne ou à la page ;
- 14) celui qui corrige les fautes.

4. Vrai ou faux ?

- 1) Un quotidien est un journal qui paraît une fois par semaine.

- 2) Un bimensuel est un journal qui paraît une fois tous les deux mois.
- 3) Une revue est un périodique illustré et spécialisé.
- 4) Un article de fond est un article sérieux et détaillé sur un sujet important.
- 5) L'éditorial reflète les orientations du journal.
- 6) Le pigiste est un journaliste payé à la ligne ou à la page.

5. Traduisez les mots et les expressions du style familier. Trouvez-leur des équivalents neutres.

- 1) un hebdo ;
- 2) un édito ;
- 3) « les chiens écrasés ».

6. Complétez les phrases suivantes avec un mot ou une expression du *Vocabulaire thématique*.

- 1) Ce quotidien a un fort
- 2) Ce magazine est tiré à plus de 200 000
- 3) Je suis déjà à plusieurs magazines.
- 4) Ce scandale a fait de tous les journaux.
- 5) Ce film a eu une très bonne

7. Reliez les deux parties.

1. un site
2. un blog
3. un réseau social
4. un chat
5. un courriel
6. un serveur
7. un cybercafé
8. une arobase (@)

- a)** site Internet qui permet aux internautes de se créer une page personnelle afin de partager et d'échanger des informations, des photos ou des vidéos avec leur communauté d'amis et leur réseau de connaissances ;
- b)** message électronique ;
- c)** lieu virtuel du réseau Internet défini par une adresse électronique ;
- d)** une discussion en ligne en temps réelle ;
- e)** signe typographique, utilisé dans les adresses électroniques ;
- f)** site Internet qui a la forme d'un journal personnel, ouvert et interactif, mis à jour régulièrement ;
- g)** ordinateur sur lequel sont stockées des informations auxquelles les utilisateurs peuvent accéder à distance ;
- h)** café qui propose l'accès à des ordinateurs connectés à Internet.

8. Expliquez en français.

- 1) la déontologie ;
- 2) un hebdomadaire ;
- 3) un magazine ;
- 4) le public cible ;
- 5) un article d'actualité ;
- 6) un article de fond ;

- 7) un éditorial ;
- 8) un scoop ;
- 9) les nouvelles technologies.

9. Répondez aux questions suivantes.

- 1) Quels types de presse distingue-t-on selon sa diffusion ?
- 2) Quels types de presse distingue-t-on selon son contenu ?
- 3) Quels périodiques y a-t-il ?
- 4) Que trouve-t-on dans un journal ?
- 5) Quels éléments de la composition d'un article y a-t-il ?
- 6) Quels sont les métiers du journalisme ?
- 7) Quels appareils informatiques y a-t-il ?
- 8) Quel matériel informatique existe-t-il ?
- 9) Quels sont les principaux types de logiciels ?



Texte A La presse écrite

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

- un pouvoir législatif – законодавча влада
- un pouvoir exécutif – виконавча влада
- un pouvoir judiciaire – судова влада
- la presse à thème – тематична преса
- la presse d'opinion – преса, що відображує погляди певної політичної партії
- porter un jugement – висловлювати думку, давати оцінку чомусь
- le coût relatif – (ек.) відносна ціна
- un point de vente – пункт продажу, місце продажу
- se procurer qch – добувати собі, роздобути
- la presse numérique – електронна преса, електронні видання
- une tablette – планшет
- entamer qch – починати, приступати до
- des revenus publicitaires – прибуток від реклами
- affecter qch – торкатися, відбиватися на, позначатися на
- mettre en place – створювати
- s'attacher à f. qch – намагатися, прагнути зробити щось

La presse écrite

Le rôle de la presse écrite est si important qu'on l'appelle « le quatrième pouvoir » : c'est l'observateur critique des trois autres pouvoirs (législatif, exécutif, judiciaire).

Il existe en France énormément de publications qui se classent selon leur périodicité, les sujets traités, la diffusion, leurs orientations politiques, le public auquel elles s'adressent.

La presse se répartit en deux grandes catégories : les quotidiens qui paraissent chaque jour et les périodiques. Parmi les périodiques on trouve, par exemple, des

hebdomadaires qui paraissent une fois par semaine, des bimensuels qui paraissent deux fois par mois, des mensuels qui paraissent une fois par mois, des trimestriels qui paraissent tous les trois mois, des semestriels qui paraissent tous les six mois, des annuels qui paraissent tous les ans.

Les périodiques traitent des sujets différents. Certaines publications sont consacrées à l'actualité (magazines d'information p. ex.: *Le Nouvel Observateur*), d'un autre côté, la presse à thème se préoccupe de sujets précis comme la télévision *Télé 7 jours*, *TV Magazine*, l'économie *L'Expansion*, le sport *France Foot*, *L'Équipe magazine*, *Turf Magazine*, la santé *Santé magazine*, l'automobile *Auto-moto*, la décoration *Vivre*, le jardinage *Mon jardin* etc. Un certain nombre de publications est destiné à un public spécial : la presse professionnelle *La France agricole*, la presse féminine *Femme actuelle*, *Elle*, *Marie Claire*, la presse des enfants *Okapi*. Il ne faut pas oublier la presse à sensation *France-Dimanche*.

Les quotidiens qui sont diffusés sur tout le territoire de la France constituent la presse nationale (p. ex. *Le Figaro*, *Le Monde*, *Aujourd'hui en France*, *Libération*, *Les Échos*, *La Croix*, *L'Humanité*, etc.), ceux qui sont édités uniquement dans certaines régions s'appellent les quotidiens régionaux (p. ex. *Ouest-France*, *Sud-Ouest*, *La Voix du Nord*, *La Dépêche du Midi*, *Les Dernières Nouvelles d'Alsace*, *L'Est républicain*, *Le Midi libre*, *La Provence*, *Nice-Matin*, *Le Courrier de l'Ouest*, *L'Alsace*, etc.).

L'essentiel de la presse nationale d'information est une presse d'opinion. Ceci veut dire que la presse ne se limite pas à constater les faits et les événements, mais publie des opinions et des analyses sur l'actualité politique, sociale et culturelle en portant toujours un jugement. Ce jugement reflète tant l'orientation politique de l'équipe de rédaction que des lecteurs du journal.

Libération, *Le Nouvel Observateur*, *L'Humanité* sont situés à gauche. La presse d'orientation droite est représentée par *Le Figaro*, *Le Point*, *Paris-Match*.

Le quotidien *Le Monde* occupe une place tout à fait à part par le caractère objectif, complet et approfondi de l'information qu'il publie. Il est orienté plutôt au centre gauche, mais son lectorat est de toutes les orientations politiques.

La presse gratuite

Il existe trois quotidiens nationaux gratuits en France : *20 Minutes*, *Metro* (*Metronews*), et *Direct Matin*. La diffusion de ces gratuits est assurée hors kiosques ou marchands de journaux traditionnels par des distributeurs à l'entrée des métros ou sur certains points de passage du public. Pour ce qui est de la diffusion, la presse gratuite a largement dépassé la presse payante. Celle-ci souffre, outre de son coût relatif, d'un déficit de points de vente. À Paris, de nombreux kiosques ou magasins où l'on trouvait les journaux ont fermé ces dernières années et les clients sont contraints à de longs déplacements pour se procurer leurs quotidiens.

La presse numérique

France-Soir l'e-mag est un hebdomadaire sur iPad et tablettes Android depuis 2013.

France-Soir est un quotidien généraliste français créé en 1944 et mis en liquidation en 2012. Il reparaît sur tablette numérique en 2013 sous le nom de *France Soir l'e-mag*.

Après l'arrêt de sa version papier, *France Soir* entame un nouveau projet, entièrement numérique sur le web, smartphones et tablettes. En conservant une partie de son équipe rédactionnelle issue du papier, la mutation s'opère entre fin décembre 2011 et janvier 2012.

La crise de la presse écrite et les aides publiques

La presse écrite française subit depuis plusieurs années une crise sans précédent et dont elle ne parvient pas à se sortir. Et alors qu'au départ cette crise ne concernait que la presse nationale payante, c'est désormais l'ensemble du secteur qui semble touché : des gratuits à la presse spécialisée sans oublier la presse quotidienne régionale.

L'expansion d'Internet, la fermeture de nombreux points de vente, la baisse des revenus publicitaires suite à la crise économique de la fin des années 2000, les coûts d'impression élevés et d'autres phénomènes affectent considérablement la presse écrite.

Pour soutenir la presse écrite, l'Etat a mis en place le système des aides à la presse en France. L'Etat s'attache à développer la diffusion, à défendre le pluralisme et à soutenir la modernisation et la diversification vers le multimédia des entreprises de presse.

Compréhension du texte

1. Pourquoi est-ce qu'on appelle la presse écrite « le quatrième pouvoir » ?
2. Comment peut-on classer les publications ? Quelles deux grandes catégories distingue-t-on ?
3. Comment classe-t-on les périodiques selon leur périodicité ? Et selon les sujets traités ?
4. Quels types de quotidiens y a-t-il ?
5. Qu'est-ce qu'une presse d'opinion ?
6. Donnez quelques exemples d'orientations politiques des publications françaises.
7. Qu'est-ce qu'on peut dire sur la presse gratuite française et sur sa diffusion ?
8. Quel magazine français d'actualités existe en version numérique ?
9. Quelle est la situation actuelle de la presse écrite française ? Quelles en sont les causes principales ?
10. Comment est-ce que l'État soutient la presse écrite ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- la presse écrite ;
- les genres d'articles ;
- la composition d'un article ;
- les métiers du journalisme.

Questions à discuter

1. Est-ce que vous lisez la presse écrite ? Si oui, est-ce que vous la lisez souvent ? Est-ce que vous lisez la presse en version papier ou en version numérique ?
2. Quelle(s) sorte(s) de publications lisez-vous : les journaux ou les magazines, la presse d'information ou la presse à thème ?



Texte B Les portraits de la presse française

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

mettre en exergue – виставити на видне місце; підкреслити

blâmer – засуджувати, осуджувати

un ouvrage de référence – довідкове видання, довідник

une diffusion couplée – тунзагальний тираж

des applis mobiles (m, pl) – тунмобільні телефони і смартфоні

le jeu de mots – гра слів, каламбур

LE FIGARO

Le Figaro est un journal de presse française fondé en 1826. Il est à ce titre le plus ancien quotidien français encore publié. Il a été nommé d'après Figaro, le personnage de Beaumarchais, dont il met en exergue la réplique : « *Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur.* » Il a des suppléments-magazines du samedi *Le Figaro Magazine* et *Madame Figaro*.

Le Monde

Le Monde est un journal français fondé en 1944. C'est l'un des derniers quotidiens français dits « du soir », qui paraît à Paris en début d'après-midi, daté du lendemain, et est distribué en province le matin suivant. Quotidien français dit « de référence » depuis plusieurs décennies, il est caractérisé par sa rigueur dans le traitement de l'information et par la richesse de ses articles en politique étrangère. *Le Monde* est le quotidien français le plus diffusé à l'étranger.



Libération est un quotidien français fondé en 1973 sous l'égide de Jean-Paul Sartre.



Le Parisien (en Île-de-France, et *Aujourd'hui en France* pour l'édition dans le reste de la France) est un journal quotidien régional français fondé en 1944.



Le Parisien constitue, avec son édition nationale *Aujourd'hui en France*, le premier quotidien national d'information générale en France avec une diffusion couplée d'environ 400 000 exemplaires.



La Croix est un quotidien fondé en 1883, principal organe de la presse catholique française.

L'ÉQUIPE

L'Équipe est un quotidien sportif français publié à Paris depuis 1946. Il a succédé à *L'Auto* qui avait créé le Tour de France cycliste en 1903.

L'Humanité

L'Humanité est un journal français fondé en 1904 par le dirigeant socialiste Jean Jaurès. Organe central du Parti communiste français de 1920 à 1994, il en reste très proche malgré l'ouverture de ses pages à d'autres composantes de la gauche.

Les Échos

Les Échos est un quotidien français d'information économique et financière fondé en 1908.



20 minutes est un quotidien d'information générale gratuit français. Il est lancé à Paris en 2002 par le groupe norvégien Schibsted qui édite déjà *20 minutes* dans cinq grandes villes européennes. À partir de 2004, *20 minutes* est lancée dans d'autres grandes villes françaises. En 2013, *20 minutes* se présente comme « le premier quotidien de France » avec 4,35 millions de lecteurs.

metronews

En général, *Metro* est un journal d'information quotidien et gratuit du groupe de presse suédois Metro International, groupe spécialisé dans la publication de quotidiens locaux gratuits à travers le monde. *Metro* est présent dans le monde avec 84 éditions, dans 23 pays et en 18 langues. En France il a été lancé en 2002. Depuis 2011, *Publications Metro France* appartient au groupe TF1. En 2013, *Metro France* devient *Metronews*. Aujourd'hui *Metronews* est un média d'information gratuit présent en France via un quotidien, un site internet, des applis mobiles et tablettes. *Metronews* est le 2^e quotidien le plus lu en France : il touche 2 601 000 lecteurs actifs urbains chaque jour (2013).



La Tribune est un journal économique et financier français, créé en 1985, principal concurrent du quotidien *Les Échos* jusqu'à la fin de son édition papier quotidienne en janvier 2012, remplacée par un format hebdomadaire. *La Tribune* est désormais disponible en format numérique pour l'édition quotidienne avec une version papier hebdomadaire.



France-Soir est un quotidien généraliste français créé en 1944 et mis en liquidation en 2012. Il reparaît sur tablette numérique en 2013 sous le nom de *France Soir l'e-mag*.



Ouest-France est un quotidien régional français, édité à Rennes (en Bretagne) et vendu dans les régions de l'ouest de la France, ainsi qu'à Paris. Depuis 1975, c'est le premier quotidien français en termes de diffusion, avec en moyenne 751 225 exemplaires diffusés chaque jour en 2013.

Le Canard enchaîné

Le Canard enchaîné est un hebdomadaire satirique français, paraissant le mercredi. Fondé en 1915, c'est l'un des plus anciens titres de la presse française actuelle. Depuis les années 1960, c'est aussi un journal d'investigation qui révèle nombre d'affaires scandaleuses. *Le Canard enchaîné* se distingue par la satire et l'ironie, le ton humoristique, les jeux de mots.

Compréhension du texte

1. Remplissez le tableau suivant :

Type	Titres
Quotidiens nationaux payants	
Quotidiens nationaux gratuits	
Quotidiens régionaux	
Hebdomadaires nationaux	

2. Dites quelques mots sur chaque publication.

Questions à discuter

1. Est-ce que vous connaissez des équivalents des journaux français dans les autres pays ?
2. Quels journaux ukrainiens est-ce que vous pouvez conseiller à vos amis ?



Texte C Les portraits de la presse magazine française

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

un supplément – додаток (до газети, журналу)

un numéro hors-série – додатковий номер



TV Magazine est un magazine hebdomadaire français appartenant à la catégorie de la presse de télévision. Le premier numéro est paru en 1987. C'est un journal qui n'est pas vendu séparément mais ajouté comme supplément à des quotidiens partout en France.



Femme actuelle est un magazine hebdomadaire féminin français. Il est disponible en kiosque le lundi.

Paris Match est un magazine hebdomadaire français d'actualités et d'images, né en 1949. Depuis 2009, l'hebdomadaire est également disponible en numérique.

Télérama

Télérama est un magazine culturel français à parution hebdomadaire. Autour des habituels programmes de télévision, la rédaction publie des reportages et entretiens sur les faits significatifs de société, l'actualité politique nationale et internationale, et les actualités culturelles telles que les musiques classiques et actuelles, la littérature, les programmes des chaînes de radio, le théâtre, l'art etc. *Télérama* publie pour la région parisienne un supplément hebdomadaire gratuit *Sortir*, couvrant les programmes et l'actualité culturels (théâtre, expositions, concerts, cinéma).

LE NOUVEL Observateur

Le Nouvel Observateur (un temps intitulé *France Observateur*), familièrement appelé *le Nouvel Obs*, est un hebdomadaire français d'information générale. Le premier numéro sous son nom actuel a été publié en 1964, dix ans après sa création sous le nom de *France Observateur*.

L'ÉQUIPE magazine

L'Équipe magazine est le supplément hebdomadaire du quotidien sportif français *L'Équipe*, joint au journal chaque samedi depuis 1980. Surnommé *L'Équipe mag*, il propose notamment de grands reportages, des articles de fond et des chroniques offrant un regard plus distancié sur l'actualité sportive. *L'Équipe magazine* publie à la fin de chaque année, depuis 1989, un numéro hors-série qui retrace les grands événements sportifs de l'année écoulée.

L'EXPRESS

L'Express est un magazine d'actualité hebdomadaire français. Il a été fondé en 1953. C'est le premier hebdomadaire français à se développer en version numérique (depuis 1995).

E L L E

Elle (souvent typographié *ELLE*) est un magazine hebdomadaire féminin. Le premier numéro a été publié en 1945. Aujourd'hui *Elle* est présent dans le monde entier avec 42 éditions et plus de 20 millions de lectrices. En France, le magazine est vendu à 392 302 exemplaires (diffusion payée) sur l'année 2013, et ce malgré la concurrence très rude sur le marché de la presse féminine française (plus de 40 titres en 2010).

Le Point

Le Point est un magazine hebdomadaire français d'information générale, fondé en 1972. Le magazine ouvre ses pages à toutes les opinions politiques (interviews, analyses, etc.) ; sa ligne éditoriale est communément admise comme conservatrice et libérale.

LE FIGARO magazine

Le Figaro Magazine est un supplément hebdomadaire du quotidien *Le Figaro* qui paraît chaque vendredi et aborde à la fois des sujets politiques et culturels. Il a été lancé en 1978.

madame FIGARO

Madame Figaro est un magazine de mode féminin, à publication hebdomadaire, fourni en supplément du journal *Le*

Figaro dans son édition du samedi. Il a été lancé en 1980. La ligne éditoriale est consacrée aux tendances de la mode et de la beauté.



France Dimanche est un magazine de presse people français. Cet hebdomadaire qui paraît chaque vendredi est tiré à environ 484 800 exemplaires en 2013.



Courrier international est un hebdomadaire d'information français qui paraît le jeudi. Fondé en 1988, il se propose de faire découvrir une sélection d'articles de presse du monde entier parmi plus de 900 publications, tous traduits en français, ainsi que les cultures du monde entier. Tous les journaux cités sont également présentés en quelques lignes.



Pariscope est un hebdomadaire culturel parisien créé en 1965. Il paraît le mercredi et partage également un site internet avec le mensuel *Première*. *Pariscope* donne les horaires et programmations des cinémas, spectacles, théâtres, concerts... à Paris et dans la région parisienne, assortis de quelques articles courts.



Marie Claire est un magazine féminin mensuel français créé en 1937. En plus de l'édition française, *Marie Claire* est édité dans 24 versions différentes dans le monde.



Le Monde diplomatique est un mensuel français d'information et d'opinion, fondé en 1954 comme supplément au quotidien *Le Monde*. Le journal est couramment appelé « *Le Diplo* ». Autrefois simple supplément du quotidien, le « *Diplo* » a acquis progressivement son autonomie.

Compréhension du texte

1. Remplissez le tableau suivant :

Titre	Périodicité	Type
TV Magazine	hebdomadaire	presse de télévision
.....

2. Dites quelques mots sur chaque publication.

Questions à discuter

1. Est-ce que vous connaissez des équivalents des magazines français dans les autres pays ?
2. Quels magazines ukrainiens est-ce que vous pouvez conseiller à vos amis ?



Texte D Quelques regards sur Internet

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

faire impasse – *тут свідомо, навмисно не робити чогось*
l'avènement (m) – поява
un(e) internaute – користувач інтернету
les cyberacheteurs (m, pl) – інтернет-покупці
le chiffre d'affaires – торговий оборот
le e-commerce – інтернет-торгівля
le télétravail – дистанційна робота
la formation en ligne – дистанційне навчання
la vente aux enchères – аукціон
un journal de bord – бортовий журнал
un logiciel – програмне забезпечення
un globe-trotter – глоб-тротер (людина, яка багато подорожує по світу)

Quelques regards sur Internet

Internet est devenu le média le plus présent dans notre vie quotidienne. C'est sans nul doute le moyen de communication le plus adéquat du moment. De nos jours, comment peut-on vivre sans ? À moins que cela soit votre choix de faire impasse là-dessus. Mais il est clair que nous passons plus de temps à surfer qu'à regarder la télé, on regarde des vidéos, on discute en ligne avec des amis, on travaille sur Internet, sérieusement on fait presque tout là-dessus. Le phénomène est encore plus accentué ces dernières années avec l'avènement des smartphones et tablettes, des technologies en lesquelles l'on souhaite être mobile, connecté partout et tout le temps !

D'où vient Internet ?

Le terme Internet (*Interconnexion network*) est utilisé pour désigner de réseaux informatiques interconnectés. Ce réseau international a été créé aux États-Unis par le ministère de la défense pour ses propres besoins en 1969. Ce système, à l'époque, avait pour nom ARPANET (ancêtre d'Internet). Comme il ne pouvait être totalement sécurisé, ce système n'a pas été retenu et a été donné aux universités, puis étendu à l'ensemble des USA, avant d'être repris par les pays du monde entier.

De nos jours, on compte plus de 3 milliards d'internautes, soit 42 % de la population mondiale. Les internautes français sont estimés à plus de 43 millions, et ce nombre continue à croître.

Les internautes français

En France, Internet est utilisé par le grand public depuis 1994, mais n'a réellement connu un essor qu'à partir du milieu des années 2000. En 20 ans, parti de rien, Internet a conquis plus de 8 foyers français sur 10. En 1996, c'est pas si loin, on comptait 0,4% des familles connectées, aujourd'hui il y en a 82,6 %, qui se connectent de multiples façons : sur ordinateur, smartphone, tablette ou par le téléviseur. Que ce soit pour se divertir, consommer, ou communiquer – en particulier sur les réseaux sociaux – tous les domaines de la vie sont concernés et évoluent.

On constate, par exemple, la croissance du nombre de cyberacheteurs ainsi que l'augmentation de la fréquence d'achats. En moyenne, un acheteur réalise 20

transactions sur Internet par an. Ce marché est très dynamique et le chiffre d'affaires du e-commerce est en constante augmentation.

Les nouvelles technologies ouvrent aussi d'autres possibilités, dans le domaine du travail par exemple. Le rêve, pour certains, de travailler chez soi est devenu réalité : on estime à 16 % le nombre des salariés qui travaillent chez eux ou loin de l'entreprise dont ils dépendent. La progression du « télétravail » en France est régulière.

Enfin, le « e-learning », la formation en ligne, plaît aux entreprises qui voient dans cette nouvelle méthode, souvent associée à l'enseignement traditionnel, un moyen de former à distance, plus rapidement et pour un coût plus bas, un grand nombre de leurs salariés.

Les activités les plus pratiquées sur Internet

Les Français passent de plus en plus de temps sur Internet : 4,1 heures par jour (ordinateur), 1 heure (mobile). L'activité la plus répandue reste les e-mails. Ensuite viennent, par ordre décroissant, la gestion des comptes bancaires, la recherche d'informations, les achats des biens ou services, l'organisation des vacances, les jeux vidéo en ligne, le téléchargement des jeux, de la vidéo, de la musique, la participation à des réseaux sociaux, la lecture des journaux ou des magazines, la vente aux enchères, la recherche d'un emploi etc.

Mon blog et moi

Le mot « blog » est entré dans le dictionnaire en juillet 2006, mais le phénomène date de 1999. Contraction de « *Web* », en français la « Toile » ou Internet, et de « *log* », un journal de bord dans l'aviation et la marine, le blog est un lieu d'échange sur Internet que chacun peut créer avec un logiciel : cela peut être un journal intime pour parler de sa vie privée, partager ses émotions, montrer ses photos de vacances. Ce type de blog est particulièrement à la mode chez les adolescents. Il existe aussi des blogs thématiques : les passionnés de cuisine peuvent par exemple échanger leurs recettes sur un blog consacré à leur passe-temps préféré, ou les globe-trotters échanger leurs bonnes adresses et leurs recommandations. Pour les fous de musique, les audioblogs diffusent des extraits d'albums, des critiques de concerts etc.

Des artistes font aussi des blogs pour exposer leurs œuvres et voir les réactions du public.

Le blog est en effet très interactif. Ainsi des blogs de quartier donnent l'occasion de connaître des personnes qui habitent près de chez vous, échanger des services, organiser des activités ou des actions. Le blog, une nouvelle approche des relations sociales ?

Compréhension du texte

1. Quel est le rôle d'Internet dans notre vie ?
2. D'où vient Internet ?
3. Combien d'internautes compte-t-on aujourd'hui dans le monde ? Et en France ?
4. Comment est-ce que la généralisation d'Internet a changé la vie des Français ?
5. Est-ce que les Français passent beaucoup de temps sur Internet ? Quelles sont les activités les plus pratiquées ?
6. Qu'est-ce qu'un blog ? Quels sont les différents types de blog ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter réviser les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les appareils informatiques ;
- le matériel informatique ;
- les types de logiciels.

Questions à discuter

1. Est-ce que vous utilisez souvent Internet ? Pour quelles activités ?
2. Avez-vous un blog ? Si oui, qu'est-ce que vous mettez dans ce blog ? Si vous n'en avez pas, est-ce que vous aimeriez en avoir un ? Pour quoi faire ?



Textes complémentaires

1 Une agence de presse

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|-----------------|---------------------|
| a) mondiale ; | e) organisation ; |
| b) nationales ; | f) nationalités ; |
| c) langues ; | g) correspondants ; |
| d) origine ; | h) pays. |

Une agence de presse est une qui vend aux médias de l'information (textes, photos, vidéos, etc.) à la manière d'un grossiste fournissant des détaillants, ce qui permet à ces derniers d'informer sur des pays dans lesquels ils n'ont pas, ou pas assez, de, et dans des domaines (musique, sport, économie) où l'agence peut compléter ou renforcer leur propre production.

Trois d'entre elles sont agence de presse et généraliste car elles ont des bureaux dans la plupart des du monde et couvrent tous les domaines d'information : l'américaine *Associated Press*, la britannique *Reuters* et l'Agence *France-Presse*. Il existe aussi plusieurs dizaines d'agences, certaines d'entre elles ayant une relative présence internationale mais alimentant surtout les médias et organismes officiels de leur pays.

Le concept d'agence de presse est né en France en 1835, grâce à Charles Havas. L'agence Havas est à l'..... de l'Agence *France Presse* (AFP) créée en 1944. Avec plus de 4 000 salariés de 81 différentes, l'AFP est présente dans 165 pays. Elle couvre l'actualité du monde entier, dans tous les domaines et sous toutes ses formes : photographie, infographie, vidéo et texte dans six

2 Wikipédia : d'abord contesté, jamais égalé

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| <i>a) base de donnée ;</i> | <i>e) langues ;</i> |
| <i>b) encyclopédie en ligne ;</i> | <i>f) publicité ;</i> |
| <i>c) outils collaboratifs ;</i> | <i>g) erreurs ;</i> |
| <i>d) entreprises ;</i> | <i>h) critiques.</i> |

L' , créée en 2001, fait désormais partie des sites les plus visités au monde.

C'est devenu un réflexe. Des questions sur une personnalité ou un événement? Wikipédia est là pour vous répondre. Fort de ses 80 000 éditeurs, tous volontaires, et de ses 36 millions d'articles, le service est aujourd'hui incontournable, déployé en 280

Cela n'a pas toujours été le cas. Pendant des années, le site Internet a été la cible de On lui reprochait un manque de sérieux dans les informations proposées, liée à son modèle collaboratif. Tout le monde peut corriger des , mais également colporter des âneries.

Au-delà de la qualité des articles, le principal défi de Wikipédia reste sa monétisation. Une..... si riche nécessite d'importantes sommes d'argent. Et le service n'a jamais intégré de Dans ce cadre, les dons revêtent une importance capitale. Les généreux donateurs, qui ont versé quelque 75,8 millions de dollars à la fondation Wikimedia entre 2014 et 2015, ne sont pas que des particuliers. On trouve également des telles que Google ou Microsoft.

En 15 ans, Wikipédia a également donné naissance à de nombreux autres comme Wikimedias commons, Wikitionnaire, Wikilivres...

Pour faire le bilan

1. Choisissez la bonne réponse.

1. L'organisme qui vend des articles et des reportages à la presse est appelé :
a) une agence de communication ; b) une agence de presse ;
c) une agence médiatique.
2. L'ensemble des publications qui abordent tous les domaines et qui visent tous les publics, c'est :
a) la presse nationale ; b) la presse généraliste ; c) la presse spécialisée.
3. La déontologie, c'est :
a) une des sciences de l'information ; b) une des sciences de la communication ;
c) les règles morales du journalisme.
4. Une petite boutique où on vend des journaux, c'est :
a) un kiosque à journaux ; b) un kiosque de journaux.
5. Un commerçant qui vend des journaux, c'est :
a) un marchand à journaux ; b) un marchand de journaux.
6. L'annonce de l'article en gros caractères, c'est :
a) la manchette ; b) le surtitre ; c) le titre ; d) l'intertitre.
7. L'enquête auprès de la population, c'est :
a) un reportage ; b) un sondage ; c) une interview.
8. Les informations sur des sujets locaux ou peu importants sont appelées :
a) le marronnier ; b) les faits divers ; c) le scoop.
9. L'information brève émanant d'une agence de presse ou d'un correspondant, transmise aux organes de presse, c'est :
a) un commentaire ; b) une dépêche ;
c) un communiqué de presse ; d) un compte rendu.
10. La faute d'orthographe ou de frappe est appelée :
a) une coque ; b) une coquille ; c) un coquillage.
11. La partie d'un article de journal destinée à attirer l'attention est appelée :
a) le chapeau ; b) l'accroche ; c) l'encadré.
12. La personne qui fait le modèle de la mise en page est appelée :
a) le pigiste ; b) le photographe de presse ;
c) le maquettiste ; d) le correcteur.
13. Le collaborateur d'un journal qui transmet des informations ou des articles du lieu où il se trouve (province, étranger) à la rédaction centrale de son organe d'information, c'est :
a) un reporter ; b) un correspondant ; c) un envoyé spécial.
14. Le signe typographique, utilisé dans les adresses électroniques, est appelé :
a) une arobase ; b) un astérisque ; c) une puce.
15. Le site Internet qui a la forme d'un journal personnel, ouvert et interactif, mis à jour régulièrement, c'est :
a) un chat ; b) un réseau social ;
c) un blog ; d) un courriel.

2. Vrai ou faux ? Si c'est faux, corrigez-le.

1. Un quotidien est un journal qui paraît une fois par semaine.
2. Un bimensuel est un journal qui paraît une fois tous les deux mois.
3. Une revue est un périodique illustré et spécialisé.
4. Un article de fond est un article sérieux et détaillé sur un sujet important.
5. L'éditorial reflète les orientations du journal.
6. On appelle la presse écrite « le troisième pouvoir ».
7. *Télé 7 jours* et *L'Équipe magazine* sont des magazines d'information.
8. *Femme actuelle*, *Elle*, *Marie Claire* sont destinés au lectorat féminin.
9. *Le Figaro*, *Le Monde*, *Aujourd'hui en France* sont des quotidiens nationaux.
10. *Libération*, *Les Échos*, *La Croix*, *L'Humanité* sont des quotidiens régionaux.
11. *Ouest-France* est le quotidien régional français le plus diffusé.
12. La presse d'opinion se préoccupe de sujets précis comme la télévision, l'économie, le sport, la santé.
13. *20 Minutes* est un des trois quotidiens nationaux gratuits en France.
14. *Metronews* est un hebdomadaire sur iPad et tablettes Android depuis 2013.
15. *Le Canard enchaîné* est un hebdomadaire satirique français.

4 LOISIRS. VACANCES

Vocabulaire thématique

Le loisir et les loisirs

le loisir : temps dont qn peut disposer en dehors de ses occupations ordinaires (Syn. :

le temps libre ou **disponible**) : *avoir beaucoup (peu) de loisir (de temps libre) ; avoir le loisir de faire qch ; donner, laisser à qn (le) loisir de faire qch*

les loisirs (m, pl) : distractions pendant les temps libres : *des loisirs coûteux*

le passe-temps (m, invar.) : occupation divertissante, qui fait passer le temps agréablement

le hobby [(h aspiré) obi] (pluriel *hobbys* ou *hobbies*) : passe-temps favori servant de dérivatif aux occupations habituelles ; violon d'Ingres.

le violon d'Ingres : talent qu'une personne cultive pour son plaisir en marge de son activité principale

s'intéresser à qch, être intéressé(e) par qch, avoir de l'intérêt pour qch : *Il s'intéresse à la peinture française*

se passionner pour qch : *Il se passionne pour le jazz*

se connaître en qch, s'y connaître en qch : être très habile, expert en qch : *Elle s'y connaît assez bien en restauration de tableaux; Je ne m'y connais pas*

s'amuser : se distraire, se divertir, passer le temps agréablement

À la maison :

regarder la télévision, un film, une émission à la télévision ;

écouter la radio, de la musique ;

lire un journal, un quotidien, un magazine, un livre, une bande dessinée (une BD)... ;

faire de la couture / coudre ;

faire du tricot / tricoter ;

faire de la broderie / broder ;

faire du bricolage / bricoler ;

faire du jardinage / jardiner ;

recevoir ses parents ou ses amis pour un repas ;

faire le ménage ;

faire de la cuisine / cuisiner ;

collectionner des timbres, des pièces de monnaie, des cartes postales...

Les sorties en ville :

sortir le soir, sortir dîner en ville ;

se promener, faire une promenade, faire un tour, flâner, se balader (*fam*) ;

aller voir, retrouver ses amis ;

être invité(e) chez ses parents ou chez ses amis pour un repas, être invité(e) à une soirée ;

aller au café, à la cafétéria, au restaurant ; aller au zoo, au parc d'attractions ;

aller danser dans une discothèque, aller en boîte de nuit (*fam*) ;

assister à un spectacle sportif ;

faire des achats, faire les (ses) courses, faire les magasins ; lécher les vitrines (fam), faire du lèche-vitrine (fam) ; aller au marché, aller au marché aux puces ; aller à la foire, à la fête foraine...

Les activités culturelles :

jouer d'un instrument de musique (jouer du piano, de la guitare, du violon, de l'accordéon, du saxophone, du synthétiseur...) ; **chanter** ;
faire de la peinture / peindre ; faire du dessin / dessiner ;
faire de l'artisanat d'art ;
faire du théâtre en amateur ;
faire de la photo ;
aller au cinéma, au théâtre, au spectacle, au spectacle de danse, au concert (de rock, de jazz, de musique classique), à l'opéra, au cirque, à la galerie d'art, à l'exposition ;
visiter un musée, un monument

Les activités sportives ou jeux :

faire du sport, pratiquer un sport ; faire du jogging, du vélo, de la natation ; faire du roller ou faire du patin à roulettes, skater ou faire du skateboard..
jouer au football, au basket-ball, au volley-ball, au badminton, au tennis, au ping-pong, au billard, au bowling, aux fléchettes... ;
jouer aux cartes ou à d'autres jeux de société (jouer aux échecs, aux dames, au backgammon, aux dominos, au Monopoly...) ; jouer à des jeux vidéo ; jouer au sudoku... ;
faire des mots croisés, des mots fléchés ; faire des casse-tête, faire des puzzles...

À la nature :

aller à la campagne ;
faire un pique-nique, pique-niquer ;
faire une promenade en forêt, se balader en forêt ; ramasser, cueillir des champignons, aller aux champignons (fam) ;
faire une randonnée : faire une promenade de longue durée, à pied, à bicyclette, à cheval, à skis, etc. ;
aller à la chasse, à la pêche...

Les vacances

les vacances (f, pl) : période légale d'arrêt de travail des salariés ; période de congé dans les écoles, les universités : *les vacances de la Toussaint, de Noël, d'hiver, de printemps, d'été*

avoir, prendre des vacances : *Nous aurons des vacances dans deux semaines.*

partir en vacances / être en vacances : *Selon les statistiques, les Français partent moins en vacances.*

passer ses vacances au bord de la mer, à la montagne, à la campagne, à l'étranger

un congé : autorisation accordée à un salarié de cesser son travail

les congés payés : les 5 semaines de vacances payées données par l'employeur

un séjour : une période de temps passé dans une ville, un pays, etc.

Le tourisme

le tourisme : action de voyager, de visiter un site pour son plaisir

le tourisme bleu (ou **littoral**) : tourisme ayant pour destination les vacances au bord de la mer

le tourisme vert (ou **rural**) : vacances à la campagne

le tourisme montagnard (ou **blanc** en hiver) : tourisme à la montagne

le tourisme urbain (ou **culturel**) : voyages touristiques effectués vers la ville

le tourisme de santé : tourisme ayant pour destination les stations thermales

le tourisme de découverte économique : découverte par le public d'un site présentant un savoir-faire appartenant au passé, au présent ou à l'avenir. Trois pôles peuvent être mis en évidence : le tourisme d'entreprises en activité, le tourisme de patrimoine industriel et le tourisme scientifique.

l'écotourisme ou **tourisme écologique** : forme de tourisme qui vise la protection de la nature

le tourisme religieux (ou **tourisme de la foi**) : fait d'appréhender dans le contexte du tourisme les lieux saints et la visite que les touristes de diverses convictions religieuses effectuent dans ces lieux dans un but de pèlerinage, de rassemblements religieux ou à des fins de loisirs

Exercices de lexique

1. Trouvez le mot qui correspond à ces définitions dans le *Vocabulaire thématique*.

- 1) temps dont qn peut disposer en dehors de ses occupations ordinaires ;
- 2) activité artistique exercée en dehors d'une profession ;
- 3) autorisation accordée à un salarié de cesser son travail ;
- 4) une période de temps passé dans une ville, un pays, etc. ;
- 5) faire une promenade de longue durée, à pied, à bicyclette, à cheval, à skis, etc. ;
- 6) action de voyager, de visiter un site pour son plaisir.

2. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression synonyme.

- 1) le loisir ;
- 2) le passe-temps ;
- 3) se passionner pour qch ;
- 4) s'amuser ;
- 5) se promener ;
- 6) faire des achats ;
- 7) pratiquer un sport.

3. Remplacez les verbes ci-dessous par une expression avec le verbe *faire*.

- 1) coudre ;
- 2) tricoter
- 3) broder ;
- 4) bricoler ;
- 5) jardiner ;

- 6) cuisiner ;
- 7) peindre ;
- 8) dessiner ;
- 9) pique-niquer.

4. Devinez de quoi on parle et écrivez vos réponses.

- 1) distractions pendant les temps libres ;
- 2) période de congé dans les écoles, les universités ;
- 3) vacances à la campagne ;
- 4) forme de tourisme qui vise la protection de la nature.

5. Complétez les phrases suivantes avec les mots de la liste ci-dessous.

- | | |
|-----------------------------|--|
| <i>a) violon d'Ingres ;</i> | <i>f) s'y connaît ;</i> |
| <i>b) loisir ;</i> | <i>g) s'intéresse ;</i> |
| <i>c) vacances ;</i> | <i>h) se passionne ;</i> |
| <i>d) des jeux vidéo ;</i> | <i>i) selon les statistiques ;</i> |
| <i>e) un repas ;</i> | <i>j) « la civilisation des loisirs ».</i> |

- 1. Vous êtes fatigué, vous avez besoin de
- 2. Il ne sait que faire de son
- 3. La société contemporaine est souvent appelée
- 4. L'aquarelle est son
- 5. Il à la peinture française.
- 6. Il pour le jazz.
- 7. Elle assez bien en restauration de tableaux.
- 8. Ce samedi nous sommes invités chez nos amis pour
- 9. Les adolescents adorent jouer à
- 10., les Français partent moins en vacances.

6. Reliez les deux parties.

- | | |
|---|--|
| 1) le tourisme vert ou rural ; | a) tourisme à la montagne ; |
| 2) le tourisme montagnard ou blanc ; | b) voyages touristiques effectués vers la ville ; |
| 3) le tourisme bleu ou littoral ; | c) tourisme ayant pour destination les stations thermales ; |
| 4) l'écotourisme ou tourisme écologique ; | d) vacances à la campagne ; |
| 5) le tourisme de santé ; | e) découverte par le public d'un site présentant un savoir-faire appartenant au passé, au présent ou à l'avenir ; |
| 6) le tourisme de découverte économique ; | f) forme de tourisme qui vise la protection de la nature ; |
| 7) le tourisme urbain ou culturel ; | g) visite que les touristes de diverses convictions religieuses effectuent dans les lieux saints ; |
| 8) le tourisme religieux ou tourisme de la foi. | h) tourisme ayant pour destination les vacances au bord de la mer. |

7. Expliquez en français :

- 1) les loisirs ;
- 2) le passe-temps ;
- 3) le violon d'Ingres ;
- 4) les congés payés ;
- 5) le tourisme bleu ;
- 6) le tourisme vert ;
- 7) le tourisme blanc ;
- 8) l'écotourisme.

8. Répondez aux questions suivantes.

- 1) Quels peuvent être les loisirs à la maison ?
- 2) Qu'est-ce qu'on peut faire quand on sort en ville ?
- 3) Quelles peuvent être les activités culturelles ?
- 4) Quels peuvent être les activités sportives ou jeux ?
- 5) Qu'est-ce qu'on peut faire à la nature ?
- 6) Quels types de tourisme y a-t-il ?



Texte A Les loisirs des Français

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

un accroissement – збільшення, зростання

une espérance de vie – середня тривалість життя

un feuilleton – серіал

l'artisanat d'art (m) – художнє ремесло, декоративно-прикладне мистецтво

une maison des jeunes et de la culture – будинок культури для молоді

une chorale [k-] – хор; хоровий гурток

une maison de la culture – будинок культури

un atelier d'écriture – *тут* студія, ательє письменників

un établissement pénitentiaire [-sjɛr] – виправний заклад

une exception culturelle française – відмінна риса, особливість французької культури

un tarif préférentiel [-sjɛl] – пільговий тариф

les personnes mineures (f,pl) – неповнолітні

les sites récréatifs (m,pl) – парки розваг

les arts martiaux (m,pl) – бойові мистецтва

un licencié – спортсмен, який має членський білет

des jeux de société (m,pl) – салонні ігри

des jeux instantanés (m,pl) – моментальні лотереї

tondre le gazon – підстригати газон

Les loisirs des Français

L'accroissement du temps libre, conséquence directe de la législation du travail et de l'allongement de l'espérance de vie, a modifié les habitudes des Français en matière de loisirs.

L'industrie des loisirs est un secteur en fort développement, les offres sont de plus en plus variées et compétitives. Globalement, les Français consacrent 5 à 10 % de leurs revenus pour les loisirs, les produits culturels, les jeux, ce qui représente une dépense importante.

Les médias, la presse, la librairie

Les Français ne sont pas des gros consommateurs de quotidiens (1 Français sur 3 lit un journal tous les jours) mais ils occupent la première place mondiale pour l'achat de magazines (hebdomadaires ou mensuels) d'informations générales ou spécialisés. La presse spécialisée est très développée en France, elle vise un public amateur de domaines particuliers : l'automobile, la pêche, la chasse, la télévision, l'informatique, l'outillage, la décoration intérieure, l'économie, la photographie, les voyages, etc. Par ailleurs, la presse féminine propose de nombreuses publications, visant le public féminin (52 % de la population française), selon l'âge, la situation sociale, les intérêts, etc. De plus, héritiers d'une tradition littéraire nationale, les Français achètent beaucoup de livres.

C'est la télévision et la radio qui constituent le loisir principal en France. Les Français regardent la télévision 3h47 par jour en moyenne et écoutent la radio 2h53. Le public a le choix entre 300 chaînes de télévision. Parmi les plus regardées, les chaînes publiques nationales : France 2, France 3, France 4, France 5, Arte (chaîne culturelle franco-allemande), les chaînes privées nationales : TF1, M6 et Canal Plus (chaîne payante).

Les programmes les plus regardés sont les émissions de fiction (films et feuilletons), les jeux, les informations (journaux et magazines télévisés) et les retransmissions sportives, en particulier le football. Assez récemment, d'autres types d'émissions, comme la "téléréalité" sont apparus sur les écrans avec succès.

Les activités culturelles

Depuis vingt-cinq ans, toutes les générations et toutes les catégories sociales confondues ont connu un accroissement des activités artistiques : plus d'un tiers des Français de plus de 15 ans font de la peinture, du dessin, de l'artisanat d'art, jouent d'un instrument de musique, chantent, dansent ou font du théâtre en amateur.

Une maison des jeunes et de la culture (MJC) est une association dont la vocation est de permettre à tous d'accéder aux loisirs, à l'éducation et à la culture. Les MJC sont ouvertes à tous les publics, les jeunes mais aussi les enfants et les adultes. Elles proposent une gamme complète d'activités et de services répondant aux attentes des habitants. On peut y prendre des cours de langue, participer à des ateliers de théâtre, de philatélie, apprendre à jouer d'un instrument, à jardiner ou s'initier à un sport.

La musique occupe une place croissante dans la société et les médias. Le chant choral est devenu un véritable phénomène de mode dans les années 1990. On compte actuellement un chœur pour 6 000 habitants. Cette pratique musicale séduit principalement les habitants des zones urbaines (77 % des chorales). Pratiquement toutes les universités possèdent une chorale dont le but est de promouvoir le chant et la musique, le plus souvent classique, en milieu universitaire.

Les lieux culturels

La fréquentation des lieux culturels (théâtre, opéra, cinéma, salles de concert, etc.) est fortement liée au niveau d'instruction. Les maisons de la culture, créées au début des années 1960 à l'initiative d'André Malraux*, alors ministre des Affaires culturelles, ont pour objectif de rendre l'art accessible au plus grand nombre. Ce sont actuellement des salles de spectacles qui favorisent la création artistique.

Les bibliothèques sont aujourd'hui les équipements culturels les plus fréquentés et sont considérées comme un lieu fondamental d'intégration sociale. Les bibliothèques municipales s'efforcent de conquérir de nouveaux publics en multipliant les actions (salons du livre, ateliers d'écriture, rencontres d'auteurs) et les partenariats (services sociaux, maison de retraite, établissements pénitentiaires).

Le cinéma

La France, qui a inventé le cinématographe en 1895, reste très dynamique dans ce secteur, et la production cinématographique française est la première en Europe. C'est certainement dû au talent des réalisateurs mais également au système de financement et d'aide au cinéma. En effet, le CNC (Centre national de la cinématographie) prélève un petit pourcentage sur chaque billet vendu et peut, grâce à cet argent, apporter des aides à l'écriture, la création, la diffusion d'œuvres d'expression française. Cette spécificité est désignée par le terme d'exception culturelle française et concerne d'autres secteurs comme le théâtre par exemple.

Depuis quelques années la fréquentation des salles de cinéma est en hausse en partie grâce à la construction de salles plus grandes, à l'amélioration de l'accueil, à la mise en place de préférentiels et à des manifestations comme fête du cinéma ou Le printemps du cinéma : au mois de mars et au mois de juin, pendant trois jours, les spectateurs sont invités à vivre le cinéma dans toute sa diversité (reprises, festivals, rétrospectives, etc.) à des tarifs préférentiels. Malgré tout, les Français regardent plus de films chez eux que dans les salles.

Les musées de France et les monuments historiques

1 207 musées, dont 37 musées nationaux répartis sur tout le territoire, exposent les richesses culturelles et artistiques de la France. Ces musées répondent à des critères culturels et scientifiques précis et peuvent bénéficier depuis 2002 de l'appellation Musées de France (label clairement identifiable par le public).

Le Louvre, Versailles et Orsay, qui sont des musées parisiens, sont les plus visités.

Les personnes mineures peuvent entrer gratuitement dans les musées de France et accéder ainsi librement aux collections permanentes.

L'accès à certains musées est totalement ou partiellement gratuit (un jour par mois ou par semaine).

Plus de 1 500 monuments partout dans le pays accueillent des visiteurs, la tour Eiffel est le plus visité. Enfin, 38 000 bâtiments et sites (châteaux, églises, résidences) en France ont été déclarés monuments historiques et sont protégés par le ministère de la Culture.

Les sites récréatifs

Les sites récréatifs attirent beaucoup de Français pendant les week-ends : depuis l'ouverture de Disneyland Paris dans les années 1980, d'autres parcs d'attraction sont ouverts, comme celui d'Astérix et d'Obélix* en 1990, à 30 km de Paris. Mais il n'y a pas que les parcs pour s'amuser, il y a aussi ceux où on peut apprendre des choses nouvelles dans le domaine des sciences et des technologies : le Parc de la Villette* à Paris, et le Futuroscope*, près de Poitiers. Il y a aussi les zoos, où l'on peut observer en famille des animaux que l'on n'a pas l'habitude de voir en France : les girafes, les éléphants, les lions, les singes... Le Parc de Thoiry*, à 30 km de Paris, offre à voir des animaux en quasi-liberté : pour leur rendre visite, on suit un itinéraire en voiture, comme au safari.

Les sports

Les Français font beaucoup de sport : 80 % déclarent pratiquer un sport régulièrement. Tous les types de sport sont cités : le football, le rugby, le tennis, le basket-ball, la natation, le ski, la course à pied et le jogging, la bicyclette, la gymnastique, les arts martiaux ou tout simplement la marche à pied sont les plus communs. Les Français pratiquent aussi des sports plus rares : la planche à voile, l'escalade, la voile, la plongée sous-marine, le parapente, l'équitation, le golf, le canoë-kayak, le vélo tout terrain (VTT).

On pratique ces sports, surtout ceux qui se jouent collectivement, dans des clubs qui appartiennent à des fédérations. Il y a environ 10 millions de licenciés en France. Le football est le sport le plus pratiqué, avec 2 millions d'inscrits, loin devant le tennis (1 million) ou le judo (500 000).

Les Français passent naturellement beaucoup de temps à regarder des émissions sportives à la télévision : du football et du rugby notamment, car les équipes nationales sont de haut niveau. Mais aussi du tennis au mois de juin (Roland-Garros), et le Tour de France au mois de juillet, grand événement cycliste de l'année. Le spectacle sportif télévisuel culmine au moment de la Coupe d'Europe et de la Coupe du Monde de football, ainsi que pour les Jeux Olympiques.

Les jeux

Des jeux de société aux jeux d'argent, en passant par les jeux vidéo et les jeux télévisés, les Français rêvent leur vie.

Les jeux de société permettent de partager des moments de convivialité en famille ou entre amis.

Les jeunes se créent des univers à travers les jeux vidéo. Beaucoup de personnes espèrent changer de vie en jouant au Loto, au PMU* (pari sur les courses de chevaux), aux jeux instantanés dits de grattage ou en participant aux émissions de jeux télévisés comme *Qui veut gagner des millions ?*

Le bricolage et le jardinage

Le bricolage est à la fois une nécessité économique et une source de plaisir. Faire des choses soi-même, construire des meubles, améliorer la décoration de sa maison, faire de petites ou de grandes réparations : 70 % des hommes et des femmes bricolent en France. Les bricoleurs ont leurs magazines spécialisés, des magasins conçus pour

eux, des émissions de radio et de télévision où ils peuvent trouver les idées et l'outillage nécessaire pour leurs projets.

S'ils possèdent un jardin, les Français passent beaucoup de temps à faire du jardinage : tondre le gazon, planter des fleurs et cultiver des légumes dans un potager.



Commentaires

André Malraux (1901-1976) est un écrivain et homme politique français. Écrivain engagé, il combattit aux côtés des républicains lors de la guerre d'Espagne et fut ministre des Affaires culturelles de 1959 à 1969.

Le parc de la Villette, situé dans le XIX^e arrondissement de Paris, est l'un des plus grands parcs de la capitale.

Astérix, héros de bande dessinée, créé en 1959 par le scénariste René Goscinny et le dessinateur Albert Uderzo pour l'hebdomadaire *Pilote*. Les aventures de ce petit guerrier gaulois, luttant avec son ami Obélix contre les occupants romains, mettent en scène les stéréotypes nationaux.

Le Parc du Futuroscope est un parc de loisirs français à thème technologique, scientifique, d'anticipation et ludique, dont les attractions mélangent approches sensorielles et projections d'images. Il est situé dans le département de la Vienne, à 10 kilomètres au nord de Poitiers.

Le parc animalier de Thoiry est un parc zoologique ouvert au public en voiture depuis 1968 dans le domaine du château de Thoiry, à une cinquantaine de kilomètres à l'ouest de Paris. C'est le premier parc safari de ce type ouvert en France.

PMU (*Pari mutuel urbain*) : organisme détenant le monopole de l'organisation et de l'enregistrement des paris sur les courses de chevaux, effectué sur les hippodromes et en dehors.

Compréhension du texte

1. Qu'est-ce qui a modifié les habitudes des Français en matière de loisirs ?
2. Est-ce que l'industrie des loisirs est développée en France ? Est-ce que les Français dépensent beaucoup d'argent pour les loisirs ?
3. Est-ce que les Français lisent beaucoup la presse écrite ? Quels types de publications préfèrent-ils ?
4. Est-ce que les Français achètent beaucoup de livres ?
5. Est-ce que les Français regardent beaucoup la télévision ? Quels programmes sont les plus regardés ? Est-ce qu'ils écoutent beaucoup la radio ?
6. Est-ce que les activités culturelles sont développées en France ? Lesquelles ?
7. Qu'est-ce qu'une MJC ? Quelle est sa vocation ?
8. Quels lieux culturels les Français fréquentent-ils ?
9. Est-ce que la production cinématographique française prospère ? Est-ce que la fréquentation des salles de cinéma est en hausse ?
10. Est-ce qu'il y a beaucoup de musées et de monuments historiques en France ? Lesquels sont les plus visités ?
11. Quels sites récréatifs attirent les Français ?

12. Est-ce que les Français font beaucoup de sport ? Quels sports sont les plus pratiqués ?
13. Quelles émissions sportives les Français regardent-ils à la télévision ?
14. Quels jeux sont répandus en France ?
15. Est-ce que le bricolage et le jardinage sont développés en France ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les loisirs à la maison ;
- les sorties en ville ;
- les activités culturelles ;
- les activités sportives ou jeux ;
- les loisirs à la nature.

Questions à discuter

1. Est-ce que vous dépensez beaucoup d'argent pour les loisirs ? Quels types de loisirs préférez-vous ?
2. Lesquels de vos loisirs préférés est-ce que vous pouvez conseiller à vos amis ? Pourquoi ?



Texte B Les vacances des Français

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

- détenir le record du monde – утримувати світовий рекорд
 une baisse du pouvoir d'achat – зниження купівельної спроможності
 des cadres et assimilés (m, pl) – адміністративно-управлінський персонал, керівники
 le tourisme bleu – відпочинок на морі, на річці
 un gîte rural – сільський будинок, який можна винайняти
 une chambre d'hôtes – кімната для гостей, жильців
 le littoral – узбережжя
 boudier qch – уникати, відмовлятися від...
 l'usine marémotrice de la Rance – приливна електростанція у гирлі ріки Ранс
 le viaduc de Millau – віадук Мійо (мостова споруда вантової системи)
 un barrage – тут гідроелектростанція
 un casanier, une casanière – домосід, -ка

Les vacances des Français

Les vacances occupent une place importante dans une société qui n'est plus comme par le passé centrée sur le travail, mais sur le temps libre. Les Français détiennent le record du monde des congés, soit près de sept semaines (cinq semaines

de congés annuels auxquels s'ajoutent dix jours fériés pour les salariés). Cependant, malgré l'accroissement de ce temps libre, le taux de départ en vacances n'augmente plus depuis 15 ans, cela s'explique par le sentiment, fondé ou non, d'une baisse du pouvoir d'achat. Les inégalités sont très marquées entre les catégories sociales : seuls 48 % des ouvriers partent en vacances contre 90 % des cadres et assimilés. Les Français préfèrent partir plus fréquemment mais pour des séjours plus courts. Les jeunes de moins de 25 ans partent plus souvent que leurs aînés et sont plus attirés par les destinations étrangères. Les citadins sont plus nombreux à partir que les ruraux.

La destination la plus naturelle l'hiver est la montagne : à Noël ou pendant les vacances de février, une semaine de ski le long des pentes enneigées est le rêve de beaucoup de Français.

L'été, on va plutôt chercher le soleil et la mer sur les côtes de la Méditerranée ou de l'Atlantique. Il faut dire que les côtes françaises offrent de belles plages : plages de sable, de rochers ou de galets.

Les « grandes vacances » restent concentrées sur la période 15 juillet-15 août et concernent essentiellement le tourisme bleu, orienté vers la mer et plus largement vers l'eau sous toutes ses formes, y compris la thalassothérapie* qui associe traitement aquatique et activités sportives et culturelles. Les instituts de thalassothérapie sont en continuel développement et sont fréquentés à 70 % par des femmes qui veulent mincir, combattre le stress et le surmenage. Avec une cinquantaine d'établissements la France est un leader mondial dans ce domaine.

L'augmentation des séjours à la campagne (tourisme vert) confirme l'intérêt des Français pour les vacances rurales. Les raisons en sont la recherche de calme, d'authenticité, de contact avec la nature, mais aussi le souci de réduire les dépenses. Pour mieux connaître le monde rural et déguster les produits régionaux, le séjour à la ferme est une formule intéressante. Ceux qui préfèrent être plus autonomes peuvent louer un « gîte rural », c'est-à-dire un logement indépendant situé à la campagne. Enfin, être reçu chez l'habitant, en occupant une « chambre d'hôtes », permet d'avoir des contacts humains authentiques.

Les sites du littoral étant plus recherchés, les séjours y sont généralement plus coûteux que dans les régions centrales du pays. Même si les régions du sud restent les plus fréquentées par les vacanciers, les Français boudent les plages méditerranéennes au profit d'autres régions moins chères et plus accueillantes.

La culture occupe une place croissante et le souci de se cultiver conduit de plus en plus de Français dans les musées, les expositions ou les festivals. Les agences proposent des séjours qui combinent découverte d'une région et pratique artistique.

On assiste également depuis quelques années à un développement spectaculaire du tourisme industriel et technique. L'usine marémotrice de la Rance* en Bretagne, les usines Perrier* à Vergèze, la centrale nucléaire de Chinon, le viaduc de Millau qui franchit la vallée du Tarn ou les grands barrages reçoivent des milliers de visiteurs chaque année. Les sociétés du secteur agroalimentaire sont très appréciées, d'autant plus que les visites sont généralement accompagnées de dégustations (champagne, confiserie, liqueur, charcuterie, fromage...).

Alors que la France détient le titre de première destination touristique mondiale (chaque année près de 85 millions d'étrangers choisissent l'Hexagone comme destination touristique), on peut dire que les Français sont casaniers. Les Français préfèrent rester dans leur pays, par manque de moyens financiers, ou par goût. Il est vrai que la France a beaucoup à offrir. Seulement 15 % de Français visitent un pays étranger durant leurs vacances, et la plupart de ces séjours se passent dans des pays voisins, l'Espagne, l'Italie et la Grande Bretagne notamment. Lorsqu'ils voyagent plus loin, les Français font de courts séjours en Afrique du Nord, en Asie du Sud-Est. L'Amérique du Nord est également une destination très populaire parmi les jeunes. Les Français voyagent assez peu en groupes organisés, ils préfèrent l'aventure personnelle.



Commentaires

La thalassothérapie (du grec "*thalassa*" : mer, "*thérapie*" : soin) est l'ensemble de soins utilisant les propriétés de l'eau de mer, des boues et des algues marines, ainsi que l'action des climats maritimes.

L'usine marémotrice de la Rance est une centrale électrique française tirant son énergie de la force de la marée. Elle se trouve à l'estuaire de la Rance, dans le nord-est de la Bretagne.

Perrier est une eau minérale gazeuse française. Sa source se situe à Vergèze dans le département du Gard à 15 kilomètres de Nîmes.

Compréhension du texte

1. Est-ce que les vacances occupent une place importante dans la société française ?
2. Est-ce que le taux de départ en vacances augmente ? Quelles catégories de population partent plus souvent ?
3. Où part-on en hiver ? Et en été ?
4. Qu'est-ce que le tourisme bleu ? Est-il développé en France ?
5. Est-ce que le tourisme vert augmente en France ? Quelles en sont les causes principales ?
6. Est-ce que le tourisme culturel attire les Français ?
7. Est-ce que le tourisme industriel et technique est en essor ? Quels sont les sites les plus visités ?
8. Est-ce que beaucoup de touristes viennent en France ?
9. Est-ce que beaucoup de Français visitent un pays étranger durant leurs vacances ? Où vont-ils le plus souvent ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les vacances ;
- les types de tourisme.

Questions à discuter

1. D'après vous, quelles sont les raisons qui poussent les gens à voyager ?
2. Comment est-ce que vous passez vos vacances d'habitude ? Est-ce que vous préférez choisir un séjour organisé ou organiser vos vacances vous-mêmes ? Est-ce que vous préparez vos vacances longtemps à l'avance ou est-ce que vous préférez improviser à la dernière minute ?
3. Comment est-ce que vous choisissez votre destination ? Regardez-vous les offres sur Internet ? Allez-vous dans une agence de voyages ? Écoutez-vous les conseils de vos amis ? Lisez-vous des magazines, des guides ou d'autres livres ?
4. Quels sont les objets vraiment indispensables à emporter si vous séjournez dans un hôtel pendant une semaine ?



Texte complémentaire

Le tourisme vert en France

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|--------------------------------|--|
| <i>a) secteur innovant ;</i> | <i>e) espaces naturels protégés ;</i> |
| <i>b) environnement ;</i> | <i>f) itinéraires cyclables ;</i> |
| <i>c) transport ;</i> | <i>g) établissements hôteliers ;</i> |
| <i>d) visite de la ferme ;</i> | <i>h) l'Organisation mondiale du tourisme.</i> |

Le tourisme vert, ou écotourisme, est axé sur des activités respectueuses de l'..... . Ces dernières années, ce secteur est en pleine croissance.

Le tourisme vert attire les visiteurs étrangers mais également les voyageurs français puisque, d'après, 56 % d'entre eux sont prêts à payer plus cher pour des vacances écologiques. Toujours selon l'Organisation, en France, sur 173 millions de séjours annuels, 50 millions ont lieu dans des (parcs nationaux, réserves naturelles).

Concrètement, des « vacances vertes » commencent par le Les déplacements touristiques représentent 6 % des émissions de gaz à effet de serre en France, soit 30 millions de tonnes de CO₂ par an. Il s'agit donc de favoriser les transports respectueux de l'environnement, tel que les véloroutes ou les voies vertes. Le parcours de 800 km La Loire à Vélo, par exemple, est l'un des les plus remarquables. Il suit la vallée du plus long fleuve de France, dont les rives sont une mine inépuisable de trésors naturels et architecturaux. Plus de 800 000 cyclistes, dont un tiers d'étrangers, l'empruntent chaque année.

Des labels existent aussi en termes d'hébergement, comme l'écolabel Hôtels au naturel ou encore La Clé verte. Pour y être éligibles, les doivent notamment répondre à des critères d'utilisation optimale de l'eau et à limiter strictement les pollutions... L'association Accueil Paysan séduit quant à elle les touristes qui souhaitent combiner gîte et Les hôtes partagent avec les vacanciers leurs savoir-faire et leurs connaissances, sans oublier les produits locaux de saison, car l'écotourisme passe aussi par l'alimentation !

Le tourisme vert est donc un, impliquant les acteurs locaux et favorisant le développement économique durable de leur territoire.

Pour faire le bilan

1. Choisissez la bonne réponse.

1. Trouvez le mot intrus :
a) le loisir ; b) les loisirs ; c) les distractions ; d) les passe-temps.
2. Trouvez le mot intrus :
a) s'y connaître en qch ; b) être expert en qch ; c) se passionner pour qch.
3. Trouvez le mot intrus :
a) se balader ; b) s'amuser ; c) flâner.
4. Trouvez le mot intrus :
a) le tourisme bleu ; b) le tourisme vert ; c) le tourisme littoral.
5. Trouvez le mot intrus :
a) le tourisme blanc ; b) le tourisme vert ; c) le tourisme rural.
6. Trouvez le mot intrus :
a) le tourisme de santé ; b) le tourisme de la foi ; c) le tourisme religieux.
7. Tourisme ayant pour destination les vacances au bord de la mer, c'est :
a) le tourisme blanc ; b) le tourisme bleu ; c) le tourisme vert.
8. Autorisation accordée à un salarié de cesser son travail, c'est :
a) les vacances ; b) un congé ; c) un séjour.
9. Talent qu'une personne cultive pour son plaisir en marge de son activité principale, c'est :
a) le hobby ; b) le violon d'Ingres ; c) le divertissement ; d) le passe-temps.
10. Les Français ont semaines de congés payés.
a) 4 ; b) 5 ; c) 6 ; d) 7.

2. Vrai ou faux ? Si c'est faux, corrigez-le.

1. En France, l'industrie des loisirs est un secteur en déclin.
2. Les Français sont des gros consommateurs de quotidiens.
3. La presse spécialisée est très développée en France.
4. C'est la télévision et la radio qui constituent le loisir principal des Français.
5. On constate un accroissement des activités artistiques auprès des Français.
6. Les MJC sont ouvertes seulement aux jeunes.
7. Le chant choral est très développé en France.
8. La production cinématographique française est la première en Europe.
9. Les Français regardent plus de films dans les salles que chez eux.
10. La plupart des Français visitent un pays étranger durant leurs vacances.

5 REPAS

Vocabulaire thématique

Les repas

un repas : 1) ration, quantité d'aliments pris en une fois ; 2) ensemble de plats servis
On prend en général trois repas par jour : **le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.**
un repas abondant, copieux // un repas léger, maigre ; un repas délicieux, exquis, savoureux...

le goûter (surtout pour les enfants, vers 16h30, 17h) : les enfants prennent une boisson froide ou chaude avec des tartines, des biscuits, ou un petit pain au chocolat.

le souper : repas qu'on fait dans la nuit

le réveillon : repas de fête que l'on fait la nuit de Noël ou le 31 décembre

On prend le petit déjeuner, on déjeune, on goûte, on dîne, on soupe.

un casse-croûte, un en-cas (ou encas) : quelque chose de léger quand on ne peut pas faire un vrai repas

casser la croûte, manger ou prendre un en-cas : prendre un léger repas

manger sur le pouce : manger en vitesse, debout, parfois dans la rue en marchant

faire la pause-café : un arrêt dans le travail pour prendre quelque chose

Les repas de midi et du soir se composent de plusieurs **plats** :

le premier s'appelle **une entrée** ou **un hors d'œuvre** ;

le plat principal (le plat de résistance) est en général à base de viande ou de poisson.

goûter qch : sentir la saveur d'un aliment, d'une boisson : *Le cuisinier goûte la sauce.*

goûter à / de qch : manger ou boire pour la première fois ou en petite quantité : *Goûtez à ces gâteaux. Goûter d'un mets.*

le menu : la liste des plats qu'on sert pour un repas

le plat du jour : plat principal, différent chaque jour, inscrit au menu dans un restaurant

Le petit déjeuner

On prend : **du café noir** (sans lait) / **du café au lait, du chocolat, du thé, du lait, du jus.**

Je prendrais bien un café au lait ce matin.

Les Américains prennent d'ordinaire un jus d'orange ou de pamplemousse.

Avez-vous du jus d'orange ?

On peut prendre aussi :

du pain grillé, des tartines (des tranches de pain avec du beurre et de la confiture p. ex. de la confiture de cerises, de framboises, de fraises... ou du miel) ;

des croissants (plus rarement) ;

des céréales (des flocons d'avoine, de blé, d'orge, de seigle, de riz, de maïs...) ;

des fruits.

On coupe une tranche de pain, **on fait griller** le pain.

On peut **tremper** sa tartine dans son chocolat.

Le déjeuner

Le déjeuner (vers 12h30, 13h) peut comprendre:

un hors d'œuvre (ou **une entrée**) : de **la charcuterie** (pâté, saucisson), des salades (de tomates, de concombres, d'endives), des radis, des carottes râpées, du melon. Les plats de légumes crus s'appellent souvent **des crudités**.

de la viande (du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau, du poulet, du lapin...) : un steak, une côtelette, une entrecôte, une escalope, etc. La viande peut être **saignante, à point, bien cuite**.

ou **du poisson** (une sole, une truite, de la lotte, du saumon...)

La viande ou le poisson peuvent être **grillés, cuits au four, sautés, passés à la poêle**, ou encore **préparés en sauce**.

On sert la viande ou le poisson avec :

des pommes de terre **à la vapeur**, sautées, ou en purée ; des pommes frites ;
du riz, **des pâtes** (des spaghetti, des nouilles, etc.) ;

des légumes (carottes, poireaux, haricots verts, céleri, courgettes, petits pois, épinards) ;

une salade verte (**on assaisonne** la salade avec une vinaigrette).

du fromage : du camembert, du gruyère, du brie, du comté...

un dessert :

normalement **un fruit** (une pomme, une poire, une pêche, un abricot, des cerises, des fraises, du raisin, des prunes, une banane, une orange, une clémentine) ;

une glace (à la vanille, au chocolat, aux noisettes, pralinée) ;

un sorbet (citron, framboises, fraises) ;

une tarte (aux pommes, aux abricots, aux cerises) ;

une pâtisserie (un gâteau, un éclair, un mille-feuilles).

De plus en plus on prend le déjeuner :

à la cantine pour les écoliers et les lycéens ;

au restau "U" (restaurant universitaire) pour les étudiants ;

au restaurant d'entreprise (ou à la cafétéria), dans certaines entreprises ;

dans un restaurant ou un café près du bureau.

Si on est pressé ou seul, on peut prendre un sandwich dans un café, manger du fast-food, ou manger "sur le pouce" (debout ou dans la rue).

Le dîner

On prend le dîner vers 20h ou 21h.

Le dîner comprend :

un hors d'œuvre ou **une soupe** (= **un potage**) ;

une viande froide ou de la charcuterie (du jambon par exemple), un légume ;

une salade ;

un fromage ;

un dessert.

Mais un dîner chez des amis ou dans un restaurant peut comprendre tous les plats d'un déjeuner traditionnel.

Et comme boisson ?

Avant le repas : on peut prendre l'**apéritif** / prendre un verre (un apéritif très connu est le pastis Ricard).

A table : on boit de l'eau, de l'eau minérale, ou du vin.

Après le repas : on peut boire un café noir.

Après le café : on peut prendre un **digestif** = une liqueur, un cognac, un calvados... (à l'occasion d'un repas de gala ou de fête).

Où aller manger ?

un restaurant – un établissement où l'on sert des plats préparés et des boissons à consommer sur place, en échange d'un paiement. La nourriture y est généralement préparée par un chef cuisinier. Le terme couvre une multiplicité de lieux et une grande diversité des types de cuisines, tant locales qu'étrangères. La qualité des restaurants est évaluée par un nombre approprié d'étoiles, qui sont attribuées, entre autres, par le célèbre Guide Michelin.

un restau "U" (restaurant universitaire) pour les étudiants

un bistrot (ou **bistro**) – un petit restaurant avec un choix limité de plats, qui fournit habituellement le plat du jour

une brasserie – établissement où l'on consomme de la bière, et où l'on peut également se faire servir des plats froids ou chauds rapidement préparés

un café, une cafétéria – établissement où l'on sert des boissons, notamment le café, et des repas légers

un snack – un café-restaurant où l'on sert rapidement des plats simples

une cantine – une salle où on sert des repas pour une collectivité (par exemple une école ou une entreprise). Quand on déjeune dans une cantine, on ne peut pas choisir ses plats : le menu est le même pour tous les élèves ou pour tous les salariés de l'entreprise.

un fast-food, un restaurant rapide – restaurant dont le but est de faire gagner du temps au client en lui permettant d'emporter rapidement les plats commandés, et ce, pour un prix généralement moindre que dans la restauration traditionnelle. Les mets servis sont le plus souvent des hamburgers ou des sandwiches, accompagnés de frites et de sodas.

Exercices de lexique

1. Trouvez le mot qui correspond à ces définitions dans le *Vocabulaire thématique*.

1) un repas de fête que l'on fait la nuit de Noël ou le 31 décembre ;

2) un repas léger préparé en cas de besoin quand on ne peut pas faire un vrai repas ;

3) la liste des plats qu'on sert pour un repas ;

4) le plat principal, différent chaque jour, inscrit au menu dans un restaurant ;

5) les plats de légumes crus ;

6) un petit restaurant avec un choix limité de plats, qui fournit habituellement le plat du jour ;

7) un établissement où l'on consomme de la bière, et où l'on peut également se faire servir des plats froids ou chauds rapidement préparés ;

- 8) un café-restaurant où l'on sert rapidement des plats simples ;
- 9) une salle où on sert des repas pour une collectivité.

2. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression synonyme.

- 1) un casse-croûte ;
- 2) prendre un en-cas ;
- 3) le plat principal ;
- 4) une soupe ;
- 5) un fast-food ;
- 6) une cafétéria.

3. Devinez de qui ou de quoi on parle et écrivez vos réponses.

- 1) premier repas pris le matin ;
- 2) repas de midi ;
- 3) petit repas que l'on prend dans l'après-midi ;
- 4) repas du soir ;
- 5) repas qu'on fait dans la nuit à la sortie d'un spectacle, au cours d'une soirée ;
- 6) plat chaud ou froid servi au début du repas ;
- 7) des tranches de pain avec du beurre et de la confiture ou du miel ;
- 8) boisson alcoolisée servie généralement avant les repas ;
- 9) alcool ou liqueur que l'on prend après le repas, prétendument pour aider à la digestion ;
- 10) restaurant pour les étudiants.

4. Vrai ou faux ?

- 1) le souper est un petit repas que l'on prend dans l'après-midi ;
- 2) le digestif est une boisson alcoolisée servie généralement avant les repas ;
- 3) le premier plat du repas de midi et du soir s'appelle une entrée ou un hors d'œuvre ;
- 4) une pomme, une poire, une pêche, un abricot sont des légumes ;
- 5) des spaghetti et des nouilles sont des pâtes.

5. Complétez les phrases suivantes avec les mots de la liste ci-dessous.

- | | |
|-------------------|--------------|
| a) repas ; | f) café ; |
| b) pause-café ; | g) salade ; |
| c) orange ; | h) pouce ; |
| d) plat du jour ; | i) déjeune ; |
| e) céréales ; | j) tartine. |

- 1. Leétait délicieux !
- 2. Quel est le ?
- 3. Il mange souvent sur le
- 4. Je suis fatigué. On fait la.....?
- 5. Je prendrais bien un au lait ce matin.
- 6. Avez-vous du jus d'..... ?

7. La mère a assaisonné la avec une vinaigrette.
8. Le matin elle prend des
9. Marie aime tremper sadans son chocolat.
10. Jeau restau "U".

6. Expliquez en français.

- 1) le réveillon ;
- 2) le plat de résistance ;
- 3) le plat du jour ;
- 4) manger sur le pouce ;
- 5) faire la pause-café.

7. Terminez les phrases suivantes de façon logique en vous servant du *Vocabulaire thématique*.

- 1) On prend en général trois repas par jour : ...
- 2) La viande peut être ...
- 3) La viande ou le poisson peuvent être ...

8. Répondez aux questions suivantes.

- 1) Qu'est-ce qu'on peut prendre au petit déjeuner ?
- 2) Quels plats un déjeuner traditionnel français comprend-il ?
- 3) Qu'est-ce qu'on peut servir comme hors d'œuvre ou entrée ? Et comme plat principal ? Et comme dessert ?
- 4) Où peut-on prendre le déjeuner ?
- 5) Quels plats un dîner traditionnel français comprend-il ?
- 6) Quelle(s) boisson(s) prend-on avant le repas, à table et après le repas ?
- 7) Où peut-on aller manger ?



Texte A Les habitudes alimentaires des Français

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

le comptoir – прилавок, стойка
 une quiche – пиріг, запіканка (з дрібно порізаними шматочками сала)
 un croque-monsieur (*invar*) – гарячий сандвіч із сиром і шинкою
 le réveillon – вечеря у різдвяну або новорічну ніч
 les crudités (f, pl) – сирі овочі та фрукти
 des féculents (m, pl) – крохмалопродукти
 des légumes secs (m, pl) – бобові
 des lentilles (f, pl) – сочевиця
 des haricots en grains (m, pl) – насіння квасолі
 le fromage de chèvre – козячий сир
 le fromage de brebis – овечий сир
 un entremets – легка страва, що подається на десерт
 le flan – флан (десерт із збитих яєць, молока і цукру)

le riz cantonnais – кантонський рис
un amuse-gueule (*fam*) – легка закуска до аперитиву
des fruits de mer (m, pl) – морепродукти
des crustacés (m, pl) – ракоподібні (краби, омари, креветки тощо)
des coquillages (m, pl) – *тут* молюски
une coquille Saint-Jacques – гребінець (молюск)
faire le trou normand – випити, пропустити склянку між двома стравами
un sorbet – заморожений десерт ; фруктове морозиво
le gibier – дичина
le chevreuil – косуля
le sanglier – кабан
la pièce montée – фігурний торт
le kirsch [kir] – вишнева горілка
le marc [mar] – горілка з виноградних вичавків
un(e) convive – гість (гостя) до обіду
la convivialité – приємна атмосфера
enivrer – п'янити, сп'янювати

Les habitudes alimentaires des Français

Les repas principaux

Comme dans la plupart des pays européens, en France, on prend généralement trois repas par jour : le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Les enfants prennent aussi le goûter.

Avant d'aller travailler (ou aller à l'école), on prend le petit déjeuner. Il se compose souvent d'une boisson chaude (café, café au lait et, plus rarement, chocolat chaud ou thé), de tartines avec du beurre et/ou de la confiture ou du miel, et éventuellement d'un yaourt. Depuis quelques années, on apprécie aussi les céréales. Mais certains n'ont pas envie ou n'ont pas le temps de prendre leur petit déjeuner chez eux, d'autres boivent seulement un café au comptoir d'un bar ou au bureau.

Le déjeuner, pris entre midi et 14 heures, reste le repas principal pour beaucoup de Français. Le déjeuner se compose d'une entrée (salade, charcuterie, saumon fumé...), d'un plat principal (viande ou poisson accompagné de légumes), d'un dessert (fruit, gâteau) et d'un café.

Avant, on rentrait à la maison, mais maintenant, on déjeune le plus souvent sur son lieu de travail (une cafétéria, une cantine scolaire, un restaurant universitaire ou un restaurant d'entreprise), ou à côté de son lieu de travail, dans une brasserie, un snack ou dans « un fast-food » (c'est-à-dire une boutique de restauration rapide). Quand on n'a vraiment pas beaucoup de temps, ou peu d'argent, on prend un plat unique ou on mange simplement un sandwich, une quiche, un croque-monsieur*. Certains Français (surtout des jeunes) ont des habitudes alimentaires (manger debout et rapidement) qui viennent des USA ou de pays anglo-saxons. En revanche, en province ou à la campagne, les Français rentrent majoritairement chez eux pour le déjeuner.

Entre 16 heures et 17 heures, les enfants prennent leur goûter : un pain au chocolat, ou une tartine, accompagné d'une boisson.

Le dîner, pris en général autour du 20 heures, réunit toute la famille. C'est souvent le seul repas familial de la journée. Mais maintenant, beaucoup de familles mangent devant la télévision. C'est aussi le repas le plus copieux : une entrée, un plat principal, du fromage, un dessert, sans oublier un bon verre de vin ! Quand on est entre amis, avant ce repas, on propose de boire un apéritif.

Le souper (repas pour les plus riches après le spectacle du soir) a presque totalement disparu. Il reste la tradition du réveillon de Noël et de Nouvel An.

Les plats

Le repas traditionnel français comporte plusieurs parties qui se suivent : l'entrée, le plat principal (ou « le plat de résistance »), le fromage et le dessert.

L'entrée peut être froide, comme les hors-d'œuvre variés (les crudités, ou la charcuterie, etc.), ou chaude, comme les tartes salées, les escargots, etc.

Le plat de résistance comporte de la viande (ou parfois du poisson) avec des légumes (des haricots verts, des carottes, etc.), des féculents (des pommes de terre, du riz, des pâtes) ou des légumes secs (des lentilles, des haricots en grains etc.). On parle de viande rouge pour du bœuf et de viande blanche pour le veau, le porc ou la volaille (le coq, le canard, etc.).

Après le plat de résistance vient le plateau de fromage. Dans de nombreuses familles, on présente différents fromages (de vache, de chèvre ou de brebis).

Le dessert, c'est la partie sucrée du repas avec des fruits, des pâtisseries, de la glace ou des entremets (crème caramel, flan, etc.).

Mais dans la vie de tous les jours on ne mange pas tous ces plats. De plus, les Français aiment beaucoup les spécialités exotiques : le couscous (d'Afrique du Nord), le poulet au curry (d'Inde) ou le riz cantonnais (de Chine), etc.

Les repas de fêtes

Les jours de fête (les grandes fêtes du calendrier, les anniversaires, les mariages, les communions, les baptêmes, etc.) et les dimanches, on mange, bien sûr, plus que d'habitude.

Avant le repas, on commence par des amuse-gueules (petites choses qu'on mange à la main, comme des biscuits salés, des fruits secs, des mini-tartes salées, etc.) qui accompagnent les apéritifs (des boissons généralement alcoolisées comme le pastis, le Martini, le whisky, le champagne etc.).

Il y a plusieurs entrées, avec souvent des fruits de mer (des crustacées et des coquillages).

Ensuite, il y a souvent un plat de poisson et un plat de viande blanche.

Parfois, avant le plat principal, on fait le « trou normand » : on fait une pause en buvant un petit verre d'alcool fort (par exemple du calvados, de l'alcool de pomme), accompagné d'une petite chose à manger comme un sorbet (par exemple à la pomme verte).

Le plat principal est le plus souvent une viande rouge ou quelquefois du gibier (un animal sauvage comme le lièvre, le chevreuil ou le sanglier).

Avant le dessert, il y a bien sûr un plateau de fromage, souvent accompagné de salade verte.

La pièce montée* est le dessert habituel pour les mariages et autres grandes fêtes familiales.

Après le café, il y a les digestifs, c'est-à-dire des alcools forts. On peut boire des eaux-de-vie (des alcools blancs de fruit) comme l'alcool de cerise (le kirsch), de poire, de prune, etc. ; on peut aussi boire du cognac, de l'armagnac ou du marc (3 alcools faits avec les peaux de raisin).

On reste à table plusieurs heures : on discute, on plaisante, on chante ou on danse entre « convives » (les personnes qui mangent ensemble). C'est donc un moment de convivialité (c'est-à-dire le plaisir de partager un bon moment ensemble).

En 2010, les experts de l'UNESCO ont estimé que le « repas gastronomique des Français », avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la « liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité ».

Les boissons

Les Français consomment beaucoup d'eau en mangeant. Il y a l'eau du robinet qu'on met souvent dans une carafe d'eau et l'eau de source ou l'eau minérale, en bouteille.

Les enfants peuvent aussi boire des sodas (boissons sans alcool avec des bulles) pendant le repas, mais rarement les adultes car le goût sucré empêche de bien savourer les plats salés.

Les adultes boivent en général un verre ou deux de vin pendant le repas (en particulier avec le fromage).

Beaucoup de jeunes Français remplacent le vin par la bière (qui est moins chère et qui enivre moins).



Commentaires

Un croque-monsieur est un sandwich chaud fait de pain de mie grillé, avec du jambon et du fromage.

La pièce montée est un dessert traditionnellement servi à la fin d'un mariage, d'une communion ou d'un repas de fête. Elle peut prendre différentes formes : pyramide de choux collés ensemble avec du caramel, superposition de gâteaux. Lors des mariages, une figurine représentant deux mariés est souvent placée au sommet de la pièce montée.

Compréhension du texte

1. Quels sont les repas principaux en France ? A quelle heure et où sont-ils pris ? Qu'est-ce qu'on prend d'habitude ?
2. Quelles parties le repas traditionnel français comporte-t-il ? Qu'est-ce qu'on sert le plus souvent ?
3. Quelle est la structure d'un repas de fête ? Quels plats et boissons sert-on ?
4. Quelles boissons consomment les Français ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter réviser les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les repas (le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner) ;

- les boissons ;
- où aller manger.

Questions à discuter

1. Comparez les repas en France et en Ukraine. Quelles sont les différences ? Quelles sont les similitudes ?
2. Est-ce que les repas sont des moments importants pour vous ? Pourquoi ?
3. Il faut "vivre pour manger" ou "manger pour vivre" ? Quel est pour vous le sens de ces expressions ?



Texte B L'évolution des pratiques alimentaires des Français

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

des pâtes (f, pl) – макаронні вироби

des légumes secs (m, pl) – бобові

des produits surgelés – швидкозаморожені продукти

des produits transformés – кулінарні напівфабрикати

la vache folle – коров'ячий сказ

la nourriture biologique – біопродукти, органічні продукти

s'initier [-s-] à qch – долучатися, долучитися (до чогось)

le couscous – кускус (страва з пшеничної крупи)

le taboulé – табуле (східний салат, закуска, основними інгредієнтами якої є булгур і подрібнена зелень петрушки)

le pot-au-feu – тушкова (варена) яловичина з овочами

le gigot d'agneau – задня бараняча нога

la blanquette de veau – телятина під білим соусом

prendre son temps – не поспішати

la raclette – ракет (страва з плавленого сиру і картоплі)

le cassoulet – касуле (рагу з бобів із м'ясом птиці або зі свининою чи бараниною, запечене у глиняній мисці)

la choucroute – шукрут (страва з кислої капусти зі свининою або ковбасними виробами і картоплею)

la paella – паелья (національна іспанська страва з рису)

L'évolution des pratiques alimentaires des Français

Les modifications des pratiques alimentaires sont en relation avec les évolutions de la société française. Elles diffèrent en fonction de : l'appartenance sociale, le niveau de revenu, l'âge, la génération.

Depuis la seconde moitié du XX^e siècle on constate :

– une baisse de la consommation des produits traditionnels (pain ordinaire, pâtes, pommes de terre), de légumes secs, de viande ;

– une augmentation de la consommation de poisson, de produits laitiers, jus de fruits, légumes, de produits surgelés et transformés.

On constate également que la structuration des repas se maintient : 9 Français sur 10 prennent trois repas principaux.

Les Français dépensent moins d'argent pour la nourriture et ils font plus attention à leur santé. Ils mangent, par exemple, moins de viande rouge, plus de volaille et, depuis la crise de la vache folle, davantage de poisson. Acheter de la nourriture bio (biologique) n'est pas une habitude pour tous, mais la moitié des Français en achète, parfois ou souvent.

La hausse du travail féminin est logiquement corrélée à une augmentation de la consommation hors domicile et à l'achat de produits déjà préparés (surgelés, plats cuisinés).

En faisant une petite visite dans un supermarché, on découvre à quel point les Français se sont ouverts aux cuisines du monde : italienne, espagnole, chinoise, indienne, thaï, maghrébine, moyen-orientale, tropicale... Des rayons spécialisés permettent de s'initier ou de goûter à toutes ses cuisines. Certains plats venus d'ailleurs sont maintenant habituels à table : pizzas, couscous, taboulé ou cuisine asiatique.

Jeunes et adultes ne mangent plus la même chose : steak-frites, couscous et hamburgers sont les plats préférés des jeunes qu'ils accompagnent, pour 25 % d'entre eux, de Coca-Cola ; les adultes, eux, continuent à préférer pot-au-feu, gigot d'agneau et blanquette de veau.

La cuisine quotidienne s'est simplifiée, mais les Français aiment toujours la bonne cuisine, à la maison ou au restaurant. Quand ils reçoivent des invités, ils restent attachés à leurs traditions culinaires. Les repas de fête restent un moment où l'on célèbre le plaisir d'être ensemble et où l'on prend son temps. Ce sont aussi des moments gastronomiques où s'illustrent le savoir-faire culinaire de chacun. Si les repas familiaux conservent la tradition, les repas entre amis peuvent être plus thématiques : c'est la convivialité autour d'un plat unique (fondue, raclette, cassoulet, choucroute, paella, couscous...).

Compréhension du texte

1. Avec quoi est-ce que les modifications des pratiques alimentaires des Français sont liées ? En fonction de quoi diffèrent-elles ?
2. Qu'est-ce qu'on constate depuis la seconde moitié du XX^e siècle ?
3. Est-ce que les Français font plus attention à leur santé ?
4. Quelles modifications des pratiques alimentaires est-ce que la hausse du travail féminin a entraîné ?
5. Est-ce que les Français sont ouverts aux cuisines du monde ?
6. Est-ce que les jeunes et les adultes mangent la même chose ?
7. Est-ce que les Français restent attachés à leurs traditions culinaires ?

Questions à discuter

1. Voyez-vous des différences et des similitudes dans l'évolution des pratiques alimentaires en France et dans notre pays ? Lesquelles ?
2. Comment est-ce que vous pouvez décrire votre alimentation : plutôt saine ou plutôt mauvaise ? Voudriez-vous modifier vos pratiques alimentaires ? Expliquez.
3. D'après vous, que signifie la phrase "Nous sommes ce que nous mangeons"?



Texte complémentaire

La malbouffe attaque !

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <i>a) malbouffe ;</i> | <i>f) cuisine ;</i> |
| <i>b) plats traditionnels ;</i> | <i>g) grignotent ;</i> |
| <i>c) équilibrés ;</i> | <i>h) diminue ;</i> |
| <i>d) caloriques ;</i> | <i>i) restauration rapide ;</i> |
| <i>e) changements ;</i> | <i>j) buveurs de vin.</i> |

La France est connue dans le monde entier pour sa variée et raffinée: escargots, foie gras, bouillabaisse... Mais de plus en plus de Français préfèrent les chips et les hamburgers aux

Les Français n'ont ni le temps ni l'argent pour bien manger. Beaucoup préfèrent la, les plats à emporter ou les plats surgelés. La cuisine traditionnelle devient rare. C'est un véritable changement de mode de vie.

Les habitudes alimentaires des Français ont beaucoup changé depuis les années 1950. Certains sont positifs. Par exemple, on boit trois fois moins de vin qu'il y a 50 ans. Mais avec une consommation moyenne de 55 litres par an, les Français sont toujours les plus gros au monde.

D'autres changements sont négatifs. La consommation de fruits et de légumes On ne mange pas assez de pommes et d'épinards. La consommation de sucre augmente. On mange trop de gâteaux et de glaces.

Les repas ne sont pas Beaucoup de Français ne mangent rien au petit-déjeuner : ils boivent un café et partent travailler le ventre vide. À midi, ils mangent un sandwich sur le pouce. Le soir, le dîner est copieux.

En plus, les Français ont une mauvaise hygiène de vie. Ils ne font pas assez d'exercice et entre les repas. Résultat : la population française grossit. 20% des Français sont trop gros. 10% sont obèses. À 5 ans, un enfant sur six est obèse. Beaucoup de Français ont trop de cholestérol.

Les familles modestes sont les premières victimes de la Pour économiser, elles achètent les aliments les moins chers qui sont souvent les plus Vu le prix élevé des fruits et des légumes, manger équilibré est un luxe.

Pour faire le bilan

1. Choisissez la bonne réponse.

1. La plupart des Français prennent du au petit déjeuner.
a) thé ; b) café ; c) chocolat chaud.
2. En France le repas le plus copieux est :
a) le déjeuner ; b) le dîner ; c) le souper.
3. Le petit hors d'œuvre servi avec l'apéritif est appelé :
a) un amuse-gueule ; b) un entremets ; c) un régal.
4. Le dessert habituel servi lors des mariages et autres grandes fêtes familiales s'appelle :
a) un entremets ; b) un amuse-gueule ; c) une pièce montée.
5. Faire une pause en buvant un petit verre d'alcool fort avant le plat principal, c'est :
a) faire le trou parisien ; b) faire le trou bourguignon ; c) faire le trou normand.

2. Vrai ou faux ?

1. Le déjeuner se compose souvent d'une boisson chaude et de tartines.
2. En France on déjeune le plus souvent chez soi.
3. Le goûter est pris généralement autour de 15 heures.
4. Le dîner est pris en général autour de 19 heures.
5. Le souper est un petit repas que l'on prend dans l'après-midi.
6. Le digestif est une boisson alcoolisée servie généralement avant les repas.
7. Le premier plat du repas de midi et du soir s'appelle une entrée ou un hors d'œuvre.
8. Des pommes de terre, du riz, des pâtes sont des légumes secs.
9. Des lentilles, des haricots en grains sont des féculents.
10. Des spaghetti et des nouilles sont des pâtés.
11. Les Français consomment beaucoup d'eau en mangeant.
12. La plupart des Français achètent de la nourriture bio.
13. Depuis la seconde moitié du XX^e siècle on constate une baisse de la consommation de poisson, de produits laitiers, jus de fruits, légumes, de produits surgelés et transformés.
14. La hausse du travail féminin est corrélée à une augmentation de la consommation hors domicile.
15. Le repas gastronomique des Français est inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité.

6 CUISINE

Vocabulaire thématique

Manger ou ne pas manger

la cuisine : l'art de préparer les aliments, et par extension les aliments préparés : *Dans ce restaurant la cuisine est simple mais exquisite.*

l'alimentation (f) : 1) action ou manière de s'alimenter ; 2) commerce et industrie des denrées alimentaires

la nourriture, la bouffe (*fam*) : toute substance qui sert à l'alimentation des êtres vivants

manger, bouffer (*fam*) : absorber un aliment

être à jeun : ne pas avoir mangé depuis le jour précédent, avoir l'estomac vide

jeûner : s'abstenir de manger ; pratiquer le jeûne, la diète

la faim, avoir faim : *J'ai une faim de loup.*


être affamé(e) : avoir une très grande faim

la soif, avoir soif (= être assoiffé,-e) : *J'ai une soif de pendu (fam).*

mourir de faim / de soif : *Buvons quelque chose, je meurs de soif.*

être rassasié(e) : avoir bien mangé, ne plus avoir faim

on mange bien // on mange mal (souvent, jugement aussi bien sur la quantité que sur la qualité) : *Merci, non, j'ai bien mangé, c'était délicieux !*

 **Attention!** Pour indiquer que vous avez assez mangé, que vous ne voulez pas vous resservir, ne dites jamais "je suis plein(e)"! Vous direz "j'ai bien mangé, je n'ai plus faim".

boire (p.p. bu) : 1) absorber un liquide ; 2) absorber avec excès des boissons alcoolisées

boire trop (de vin, de bière) : s'enivrer, se saouler [sule] (se soûler)

Quelqu'un qui a trop bu est **saoul** [su], **ivre**, **gris** (*fam*), **pompette** (*fam*).

un appétit : avoir un gros appétit, avoir un appétit féroce, avoir un appétit d'ogre // ne pas avoir d'appétit, avoir un appétit d'oiseau

prendre quelque chose : manger ou boire quelque chose : *J'ai faim ! Je prendrais bien quelque chose.*

être gourmand(e) : aimer la bonne cuisine

être gourmand(e) de ... : aimer particulièrement un aliment : *Je suis gourmande de chocolat.*

être gourmet : apprécier la nourriture raffinée et les bons vins

une spécialité : produit réputé originaire d'une région : *Le cassoulet est une spécialité toulousaine.*

un régal : mets particulièrement apprécié : *Le chocolat est son régal.*

se régaler : prendre un vif plaisir à boire ou à manger qch

suivre un régime, faire un régime, se mettre au régime, être au régime : on compte les calories, on évite la nourriture riche en matières grasses (avec beaucoup de beurre ou de crème), on espère **maigrir, perdre du poids**

grossir, prendre des kilos // maigrir, perdre des kilos

être végétarien(ne) : ne pas manger de viande

faire la cuisine : cuisiner, préparer un plat

une recette : description détaillée de la façon de préparer un mets

un livre de cuisine : un recueil de recettes

Le goût et les saveurs des aliments

le goût : 1) celui des cinq sens par lequel on perçoit les saveurs (Le goût siège sur les papilles gustatives de la langue chez l'homme, qui perçoit quatre grandes saveurs de base : **salée, sucrée, amère, acide.**) ; 2) saveur d'un aliment : *un goût sucré, poivré*

la saveur : sensation produite par certains corps sur l'organe du goût : *une saveur piquante, astringente*

aigre : qui a une acidité désagréable au goût ; piquant : *des fruits aigres*

âpre : rude au goût : *un fruit âpre*

fade : qui manque de saveur : *Sa cuisine est très fade.*

doux, douce : agréable au goût, sucré : *une pomme douce*

Qualités et défauts des produits

+ : une tomate **bien mûre** ; un camembert **moelleux** ; une sauce **onctueuse** ; une orange **juteuse** ; des croissants **chauds** ; une viande **tendre**.

— : la viande est **trop salée / pas assez salée** ; la confiture est **trop sucrée** ; les haricots verts sont **trop cuits** ; le yaourt est **périmé** (= la date limite de vente est dépassée) ; le poisson n'est **pas frais** ; la viande est **dure** ; le pain est **sec, rassis** ; la glace **a fondu** ; cette pomme est **pourrie**.

Les modes de cuisson

faire cuire qch : soumettre un aliment à l'action de la chaleur pour le rendre consommable

faire cuire à la poêle, faire cuire au four (= **faire rôtir**), **faire cuire à l'eau** (= **faire bouillir**)

faire frire qch : faire cuire un aliment dans un corps gras bouillant : *faire frire un poisson.*

faire frire à feu vif// faire mijoter à petit feu

faire griller qch : faire cuire au gril, soumettre à sec à un feu vif : *faire griller des côtelettes.*

faire sauter qch : faire revenir un aliment à feu vif, avec un corps gras, en le remuant de temps en temps pour l'empêcher d'attacher : *faire sauter un poulet, pommes de terre sautées.*

faire cuire qch à la vapeur : faire cuire grâce à la vapeur d'un liquide, surtout l'eau, en ébullition

faire cuire au bain-marie : plonger un récipient contenant un aliment dans de l'eau bouillante pour le chauffer doucement, sans contact direct avec le feu

faire cuire qch au four à micro-ondes

faire cuire qch en papillotes : faire cuire certains aliments en les enveloppant dans du papier beurré ou huilé, ou dans une feuille d'aluminium

Quelques gestes culinaires

couper : diviser avec un instrument tranchant : *couper des tranches de pain ; couper en rondelles, en bâtonnets, en dés*

découper : couper en morceaux, en parts : *découper un poulet sur une planche à découper*

émincer : couper en tranches très fines

entamer : 1) couper, retrancher le premier morceau, la première partie de qch qui était entier : *entamer un pain* ; 2) commencer : *entamer un pot de moutarde*

éplucher : enlever la peau, les parties non comestibles ou moins bonnes d'un légume, d'un fruit : *éplucher une pomme, une pomme de terre, des oignons*

râper : réduire en poudre ou en petits morceaux avec une râpe : *râper du fromage*

verser : faire passer d'un récipient dans un autre, transvaser : *verser du vin dans un verre*

ajouter : joindre une chose à une autre ; mettre en plus : *ajouter du sel aux légumes*

mélanger : mettre ensemble pour former un tout : *mélanger les ingrédients*

incorporer : mêler intimement une substance, une matière à une autre ; intégrer un élément dans un tout

battre : agiter pour mélanger : *battre des œufs en neige avec un batteur*

remuer : agiter, déplacer les parties ou les éléments d'une matière, d'un liquide : *remuer son café avec une cuiller*

chauffer : rendre chaud ou plus chaud : *chauffer de l'eau*

réchauffer : chauffer, rendre chaud ou plus chaud ce qui s'est refroidi : *réchauffer du potage*

laisser refroidir qch : lui laisser le temps pour devenir froid, plus froid

faire fondre : amener qch à l'état liquide sous l'action de la chaleur : *faire fondre du beurre, faire fondre du chocolat au bain-marie*

beurrer : couvrir de beurre

huiler : enduire d'huile ; frotter avec de l'huile

assaisonner : incorporer un assaisonnement (sel, épices, aromates, etc.) à un mets

épicer : assaisonner (un plat, un mets) avec des épices

saupoudrer : poudrer un aliment de sel, farine, sucre, etc. : *saupoudrer un gâteau de sucre*

mettre sur le feu, mettre au feu vif, mettre au four ...

servir qch chaud(e), tiède, frais (fraîche), froid(e) : placer sur la table qch à consommer

déboucher : ouvrir une bouteille, un flacon, lui enlever son bouchon : *déboucher une bouteille avec un tire-bouchon*

Quelques ustensiles de cuisine

une poêle : ustensile de cuisine à long manche, en métal, peu profond, pour frire, fricasser

une casserole : ustensile de cuisine cylindrique, à fond plat et à manche, pour faire cuire

une cocotte : petite marmite en fonte, verrerie culinaire, etc., avec anses et couvercle

une cocotte-minute ou **un autocuiseur** : ustensile de cuisine constitué d'un récipient en métal épais hermétiquement clos par un couvercle équipé d'une valve de dépressurisation ; il permet de cuire les aliments sous haute pression

une bouilloire : récipient en métal pour faire bouillir de l'eau

un moule : objet creux destiné à recevoir une matière pâteuse afin de lui donner une forme : *un moule à tarte, à gâteau*

un couvercle : pièce mobile qui sert à couvrir un récipient

une louche : grande cuillère à long manche, pour servir le potage

une passoire : ustensile de cuisine percé de petits trous, dans lequel on égoutte les aliments

une râpe : ustensile de ménage pour réduire en poudre ou en petits morceaux certaines substances alimentaires

une spatule : instrument de métal, de bois, etc., en forme de petite pelle

un fouet : ustensile de cuisine pour battre les œufs, les crèmes, les sauces, etc.

une planche à découper, une planche à pain : tablette de bois pour couper la viande, le pain, etc.

un plateau : support plat et rigide qui sert à transporter, à présenter des objets divers (notamment, de la vaisselle, des aliments)

un tire-bouchon : instrument formé d'une vis en métal pourvue d'un manche, pour retirer le bouchon d'une bouteille

un ouvre-boîte (ou **ouvre-boîtes**) : instrument coupant, manuel ou électrique, pour ouvrir les boîtes de conserves

Mettre la table

la nappe : linge dont on couvre la table pour les repas

la serviette : pièce de linge de table servant à s'essuyer la bouche, à protéger les vêtements pendant le repas

les couverts (une cuillère, une fourchette, un couteau) : ce dont on couvre la table pour le repas

une assiette : pièce de vaisselle à fond plat et à bord incliné : *une assiette plate / creuse, une assiette à dessert*

un plat (à viande, à poisson...) : pièce de vaisselle de table plus grande que l'assiette, pouvant affecter des formes diverses

un dessous-de-plat : support pour poser les plats sur une table

un dessous-de-bouteille : petit disque de bois, de verre, etc., que l'on met sous les bouteilles pour protéger une nappe, une table, etc.

un saladier : récipient où l'on prépare et sert la salade

une soupière : récipient creux et large avec couvercle pour servir la soupe, le potage

une corbeille à pain : panier dans lequel on sert le pain

une salière : petit récipient pour présenter le sel sur la table

un poivrier (ou **une poivrière**) : petit récipient où l'on met du poivre

un sucrier : récipient où l'on met du sucre

une carafe : bouteille à base large et à col étroit : *une carafe d'eau, une carafe de vin*

un verre (à eau, à vin...) : récipient en verre, en cristal, en plastique, pour boire

une tasse : petit récipient à anse dont on se sert pour boire : *une tasse à café*

une soucoupe : petite assiette qui se place sous une tasse

un bol : récipient hémisphérique, sans anse, plus ou moins grand, pour contenir certaines boissons.

Les Français utilisent le bol, à la maison, pour boire (du café, du lait, du chocolat chaud) et non pour manger.

une cafetière : récipient pour préparer et servir le café

une théière : récipient pour l'infusion du thé

un cendrier : récipient destiné à recevoir les cendres de tabac

L'équipement électroménager

une cuisinière : appareil pour cuire les aliments : *cuisinière électrique / à gaz*

une plaque électrique, une plaque vitrocéramique : appareil électrique pour cuire les aliments

un four : partie calorifugée d'une cuisinière, ou appareil indépendant où l'on fait cuire ou réchauffer les aliments

un four à micro-ondes : four à cuisson très rapide utilisant les micro-ondes

une hotte aspirante ou **filtrante** : appareil électroménager destiné à expulser ou à recycler l'air chargé de vapeurs grasses dans une cuisine

un réfrigérateur, un frigo (*fam*) : appareil ménager servant à réfrigérer et à conserver les aliments

un congélateur : appareil frigorifique permettant de congeler les aliments

une cafetière électrique, une machine à café : appareil ménager pour préparer le café

un moulin à café : appareil servant à moulinner les grains de café

une bouilloire électrique : appareil ménager utilisé pour porter un liquide à ébullition, généralement utilisé pour la préparation du thé

un mixeur : appareil électrique servant à broyer et à mélanger des denrées alimentaires

un batteur : appareil ménager servant à battre, à mélanger

un hachoir électrique : appareil servant à hacher

une centrifugeuse : appareil servant à extraire le jus des légumes et des fruits

un presse-agrumes : instrument servant à extraire le jus des agrumes

un grille-pain : appareil pour griller les tranches de pain

un multicuiseur : appareil novateur multifonctionnel et informatisé équipé d'un certain nombre d'applications ; il peut faire bouillir, cuire, frire, rôtir, mijoter, cuire à la vapeur ou comme une friteuse et préparer des centaines de repas : des pâtes, soupes, ragoûts, des biscuits, de la viande, du poisson, des légumes, du pain, des yaourts.

un cuit vapeur ou **cuiseur vapeur** : appareil qui permet de cuire les aliments à la vapeur

une machine à pain : appareil permettant de faire son pain, ainsi que différentes préparations

une yaourtière : appareil servant à la fabrication domestique des yaourts

un robot de cuisine ou **robot multifonction** : appareil électrique de cuisine utilisé pour faciliter diverses tâches répétitives dans le processus de préparation des aliments ; il permet de pétrir, battre les blancs en neige, râper, émincer, hacher, émulsionner, etc.

une balance de cuisine : instrument servant à peser

Note importante

Utilisation de « **à** » :

- une tarte aux pommes, une crêpe à la confiture (= avec des pommes, de la confiture...);
- un pot-au-feu « à l'ancienne », un plat « à la lyonnaise » (= à la manière ancienne, à la manière lyonnaise...);
- un plat cuit au four, à la poêle (= cuit au moyen du four, de la poêle).

Utilisation de « **de** » :

- de la confiture d'orange, un gratin de chou-fleur (= fait à base d'orange, de chou-fleur...).

Exercices de lexique

1. Trouvez le mot qui correspond à ces définitions dans le *Vocabulaire thématique*.

- 1) l'art de préparer les aliments, et par extension les aliments préparés ;
- 2) commerce et industrie des denrées alimentaires ;
- 3) toute substance qui sert à l'alimentation des êtres vivants ;
- 4) un recueil de recettes ;
- 5) celui des cinq sens par lequel on perçoit les saveurs ;
- 6) sensation produite par certains corps sur l'organe du goût ;
- 7) soumettre un aliment à l'action de la chaleur pour le rendre consommable ;
- 8) support plat et rigide qui sert à transporter, à présenter des objets divers (notamment, de la vaisselle, des aliments) ;
- 9) linge dont on couvre la table pour les repas ;
- 10) pièce de vaisselle à fond plat et à bord incliné ;
- 11) partie calorifugée d'une cuisinière, ou appareil indépendant où l'on fait cuire ou réchauffer les aliments ;
- 12) appareil électroménager destiné à expulser ou à recycler l'air chargé de vapeurs grasses dans une cuisine ;
- 13) appareil frigorifique permettant de congeler les aliments ;
- 14) appareil ménager utilisé pour porter un liquide à ébullition, généralement utilisé pour la préparation du thé ;
- 15) appareil électrique servant à broyer et à mélanger des denrées alimentaires.

2. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression synonyme.

- 1) avoir un gros appétit ;
- 2) saoul ;
- 3) suivre un régime ;
- 4) maigrir ;
- 5) faire la cuisine ;
- 6) une cocotte-minute.

3. En vous servant du *Vocabulaire thématique*, remplacez les mots et les expressions ci-dessous par un mot ou une expression antonyme.

- 1) manger bien ;
- 2) avoir un gros appétit ;
- 3) maigrir ;
- 4) cru, -e ;
- 5) faire frire à feu vif ;
- 6) une assiette plate.

4. Devinez de quoi on parle et écrivez vos réponses.

- 1) mets particulièrement apprécié ;
- 2) description détaillée de la façon de préparer un mets ;
- 3) ustensile de cuisine à long manche, en métal, peu profond, pour frire, fricasser ;
- 4) récipient en métal pour faire bouillir de l'eau ;
- 5) grande cuillère à long manche, pour servir le potage ;
- 6) ustensile de cuisine percé de petits trous, dans lequel on égoutte les aliments ;
- 7) ustensile de ménage pour réduire en poudre ou en petits morceaux certaines substances alimentaires ;
- 8) ustensile de cuisine pour battre les œufs, les crèmes, les sauces, etc. ;
- 9) instrument de métal, de bois, etc., en forme de petite pelle ;
- 10) instrument formé d'une vis en métal pourvue d'un manche, pour retirer le bouchon d'une bouteille ;
- 11) instrument coupant, manuel ou électrique, pour ouvrir les boîtes de conserves ;
- 12) récipient creux et large avec couvercle pour servir la soupe, le potage ;
- 13) récipient destiné à recevoir les cendres de tabac ;
- 14) appareil pour cuire les aliments ;
- 15) appareil ménager servant à réfrigérer et à conserver les aliments ;
- 16) instrument servant à extraire le jus des agrumes ;
- 17) instrument servant à peser.

5. Traduisez les mots et les expressions du style familier. Trouvez-leur des équivalents neutres.

- 1) bouffer ;
- 2) la bouffe.

6. Associez une personne et l'objet qu'elle cherche. Comme mots de liaison, utilisez *Il / elle a besoin de..., Il lui faut...*

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Claire cherche une bonne recette. | a) un saladier ; |
| 2. François voudrait boire du lait chaud. | b) une casserole ; |
| 3. Béatrice boit de l'eau. | c) un moule ; |
| 4. Michel veut ouvrir une bouteille de vin. | d) un livre de cuisine ; |
| 5. Anne prépare le thé. | e) un bol ; |
| 6. Lise fait un gâteau au chocolat. | f) une théière ; |
| 7. Christian prépare la salade. | g) un tire-bouchon ; |

8. Brigitte fait cuire des légumes. | h) un verre.

7. Complétez les phrases suivantes avec les mots de la liste ci-dessous.

- | | |
|---------------------|--------------------|
| a) cuisine ; | g) fromages ; |
| b) renommée ; | h) dessert ; |
| c) régal ; | i) trempette ; |
| d) gourmande ; | j) fabriqué ; |
| e) spécialité ; | k) viennoiseries ; |
| f) petit déjeuner ; | l) champagne. |

1. La cuisine française est à travers le monde.
2. Le cassoulet est une toulousaine.
3. La baguette est un au petit déjeuner. On la tartine d'une petite couche de beurre et de confiture. Certains osent même faire une dans leur bol de chocolat !
4. Le croissant aurait été inventé en Autriche. Ce qui est sûr, c'est que les Français l'ont adopté pour le du dimanche ou des jours de fête. On appelle tous les délicieux petits pains (au lait, au chocolat, aux raisins...) des, un mot inspiré de Vienne, la capitale de l'Autriche.
5. Les vins français et les fromages français font partie intégrante de lafrançaise.
6. Dans presque tous les pays du monde, on ouvre une bouteille depour fêter un grand événement.
7. On boit parfois un vin doux avec le
8. On trouve plus de 400 sortes deen France : il y en a pour tous les goûts.
9. Le camembert, à l'origine dans le village de Camembert en Normandie est le plus connu à l'étranger.
10. Elle est de chocolat.

8. Expliquez en français.

- 1) être à jeun ;
- 2) être gourmand(e) ;
- 3) être gourmet ;
- 4) une spécialité ;
- 5) être végétarien(ne) ;
- 6) les couverts ;
- 7) un multicuiseur ;
- 8) un robot de cuisine.

9. Répondez aux questions suivantes.

- 1) Quelles sont les quatre saveurs de base ? Quelles autres saveurs peut-on citer encore ?
- 2) Quelles peuvent être les qualités des produits ?
- 3) Quels peuvent être les défauts des produits ?
- 4) Quels modes de cuisson existe-t-il ?
- 5) Citez quelques gestes culinaires.

- 6) Quels ustensiles de cuisine y a-t-il ?
 7) Qu'est-ce qu'on place sur la table à manger quand on la met ?
 8) Quels appareils électroménagers de cuisine existe-t-il ?



Texte A La cuisine française

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

jouir d'un patrimoine culinaire vaste – мати багату кулінарну спадщину

dresser une liste – укласти список

ne vous avisez pas de f. qch – не надумайте робити щось

un sacrilège – блюзнірство

un chêne – дуб

à moins de f. qch – за умови, якщо тільки зробити щось

par excellence – переважно; здебільшого

tenace – *тут* міцний; тривалий, що укоренився

les moules (f, pl) – мідії

charnu, -e – м'ясистий (-а)

sous vide – у вакуумній упаковці

rebuter – відштовхувати ; викликати відразу, огиду

la moisissure – пліснява, цвіль

artisanalement – непромислово, ремісничим чином

la viennoiserie – хлібобулочні вироби

une chocolatine (= un petit pain au chocolat) – булочка з шоколадом

les friandises (f, pl) – ласощі

le péché mignon – грішок

être parsemé(e) de qch – бути усіяним чимось

La cuisine française

La France jouit d'un patrimoine culinaire tellement vaste qu'il serait trop long d'en dresser une liste complète. De plus, différents styles de cuisine sont pratiqués et il existe de nombreux plats régionaux, très différents les uns des autres, si bien qu'il est difficile de parler de la cuisine française comme un tout unifié. Néanmoins, certaines spécialités régionales se sont développées au point d'être (re)connues au niveau national et même international.

Commençons par un des mets les plus prestigieux de la cuisine française : le foie gras. Le foie gras est une sorte de pâté, mais ne vous avisez jamais de parler du foie gras comme d'un pâté, ce serait un sacrilège. Le foie gras se déguste les jours de fête et principalement à Noël et le Jour de l'An. Très cher, le foie gras se déguste sur des petits pains grillés mais peut aussi se cuisiner à la poêle ou fondu sur de la viande.

Un second mets très rare et cher mais particulier à certaines régions françaises : la truffe. C'est un champignon assez rare qui pousse en respectant des règles strictes imposées par la nature. Poussant sous terre, sous les chênes seulement, il n'y a que des chiens ou des cochons truffiers qui parviennent, avec leur odorat développé, à trouver

sous terre le fameux champignon. La truffe se déguste par petits morceaux tant son prix est élevé. Il est plus rare d'avoir le privilège de goûter à ce champignon à moins d'aller dans des restaurants prestigieux.

Encore une spécialité bien française : les cuisses de grenouille. Pour les Anglais, effectivement, les Français sont par excellence des « mangeurs de grenouilles » (en anglais *Frog-eaters*). Néanmoins ce plat devient de plus en plus rare parce que, depuis 1977, la pêche et l'élevage des grenouilles sont interdits en France. Les cuisses de grenouille qui sont cuisinées et servies dans les restaurants touristiques sont le plus souvent exportées congelées d'Asie et d'Europe de l'Est. Mais la légende est tenace.

Encore un mets, déjà plus abordable et plus réputé au-delà de la France : les fruits de mer. Rien d'exceptionnel puisque chaque pays possédant des côtes peut en profiter. Les Français consomment les coquillages (moules, coquilles Saint-Jacques) ainsi que les crustacés (crevettes, langoustes, langoustines, homards, etc.).

Les régions atlantiques sont aussi spécialisées dans l'élevage d'huîtres. Ces mollusques sont très appréciés des Français et elles accompagnent le foie gras lors des fêtes de Noël. Les huîtres se dégustent crues avec un peu de citron et de beurre salé ou cuites et farcies.

Les escargots figurent au menu de nombreux restaurants français. Ils sont servis par 6 ou par 12 comme les huîtres. Les plus connus et les plus charnus sont les escargots de Bourgogne. Après la pluie vient le beau temps, moment idéal pour ramasser les escargots sortis de leur coquille.

Evidemment, il est impossible de venir en France sans manger du fromage. Loin des produits offerts par les supermarchés sous vide, les véritables fromages rebutent de prime abord à cause de leur forte odeur. Cette caractéristique se destine à la plupart des produits fromagers car le produit est issu de moisissures. Le fromage est préparé artisanalement et provient du lait de différents animaux, généralement celui de la vache, des brebis ou des chèvres. Il se mange en fin de repas toujours accompagné de pain et est très apprécié avec certains vins. Les fromages français les plus connus sont le Roquefort, le Camembert, le Brie, le Comté, le Chèvre, etc.

Le pain justement, venons-en. La France c'est aussi sa viennoiserie et sa pâtisserie. Les croissants, chocolatines et autres pains notamment la baguette, sont propres au patrimoine gastronomique. Ces viennoiseries sont consommées à toute heure et accompagnent les petits déjeuners. Les boulangeries représentent l'endroit où l'on prépare et vend la viennoiserie. Les boulangers travaillent la nuit pour travailler la pâte des viennoiseries et des pains, ils les font cuire et les vendent le matin. Le plus apprécié des Français, c'est de pouvoir déguster tout ça au sortir du four, encore chauds, fondants et croustillants. Ces « friandises » typiquement françaises sont par ailleurs très appréciées des Américains et des Anglais.

Les aliments sucrés sont le péché mignon des Français. La preuve en est : la pâtisserie. La pâtisserie c'est l'art des produits sucrés et la confection de desserts. Les pâtisseries se révèlent être les meilleurs fabricants de gâteaux et autres merveilles sucrées qui peuvent emprunter des milliers de formes et de goûts différents. Les pâtisseries se dégustent à la toute fin d'un repas.

Et n'oublions pas le vin ! Les Français aiment le bon vin, et leur pays est parsemé de vignobles. Les grandes régions productrices sont la Bourgogne, le Bordeaux et la Champagne, bien qu'on trouve aussi de bons vins dans la vallée de la Loire, du Rhône et en Provence. La France est, avec l'Italie, l'un des plus gros producteurs de vin au monde.

Donc, voilà un petit tour de France qui est trop rapide pour vraiment donner une idée de la richesse des traditions culinaires. Il vaut mieux aller goûter sur place.

Compréhension du texte

1. Quelles sont les caractéristiques principales de la cuisine française ?
2. Quels mets de la cuisine française sont les plus prestigieux ? Parlez-en.
3. Comment est-ce que les Anglais appellent les Français ? Est-ce vrai aujourd'hui ?
4. Quels fruits de mer et mollusques les Français consomment-ils ?
5. Qu'est-ce qu'on peut dire sur les fromages français ?
6. Est-ce que les Français aiment la viennoiserie et la pâtisserie ?
7. Qu'est-ce qu'on peut dire sur les vins français ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter réviser les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- manger ou ne pas manger ;
- le goût et les saveurs des aliments ;
- les qualités et les défauts des produits ;
- les modes de cuisson.

Questions à discuter

1. A votre avis, pourquoi est-ce que la cuisine française a une renommée internationale ?
2. Quels mets de la cuisine française aimeriez-vous goûter en premier lieu ? Pourquoi ?



Texte B Les vins et les fromages de France

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

le vin de table – столове вино

le vin de pays – вино, що виробляється з винограду, зібраного у певній виноробній провінції (місцевості)

le vin A.O.C. (le vin d'appellation d'origine contrôlée) – марочне вино (що виробляється з винограду, зібраного у виноробній провінції (місцевості) і з регламентованим контролем якості продукції)

une vigne – виноградний кущ

le raisin – виноград

les vendanges (f, pl) – збір винограду

un vignoble – виноградник

un cépage – сорт винограду

un viticulteur – виноградар

un adage – прислів'я, приказка

la fermeté – твердість, пружність

la teneur de la croûte – *тут* вид скоринки, зовнішнього шару сиру

le fromage à pâte molle à croûte fleurie – м'які сири з пліснявою скоринкою

le fromage à pâte pressée non cuite – пресовані неварені сири

le fromage à pâte dure – тверді сири

le fromage à pâte persillée – блакитні сири (з синьо-зеленою пліснявою)

le fromage à pâte fraîche – кисломолочні сири

l'imagerie populaire internationale – *тут* сукупність картинок, гравюр тощо з зображенням французів і Франції, які продаються в різних країнах світу

de terroir – місцевий, з місцевим колоритом

Les vins de France

Le vin fait vraiment partie du patrimoine culturel français.

Il y a 3 qualités de vin :

– le vin de table (c'est le vin ordinaire, le moins cher) ;

– le vin de pays (un peu plus cher : on connaît la région où on l'a produit, mais cette région n'est pas réputée) ;

– le vin A.O.C. (le “ vin d'Appellation d'Origine Contrôlée) : on connaît très précisément son origine géographique, on contrôle la manière de le faire.

Il y a 3 types de vins :

– le vin rouge (les Français l'apprécient beaucoup) ;

– le vin rosé (ils le boivent plutôt en été parce que cela rafraîchit plus que le vin rouge) ;

– le vin blanc (les Français le consomment moins parce qu'ils pensent que cela fait mal à la tête et parce que cela rend nerveux).

On mange les viandes rouges avec du vin rouge, mais on mange le poisson, les viandes blanches et le dessert avec du vin blanc.

La plupart des régions de France produisent du vin, mais les régions les plus célèbres sont (en dehors de la Champagne bien sûr) la région de Bordeaux et la Bourgogne, qui produisent surtout du vin rouge (certains vins de Bordeaux et de Bourgogne sont très chers). On trouve aussi de bons vins dans la vallée de la Loire, du Rhône et en Provence.

Une vigne produit des raisins. Avec les raisins, on fait du vin. On cueille le raisin pendant les vendanges (de la fin du mois d'août au début du mois de novembre). Les endroits où on cultive la vigne s'appellent des vignobles.

Il y a aussi beaucoup de sortes de vignes, qu'on appelle des cépages, et qui donnent des goûts différents. En général, un bon vin français est un mélange subtil de plusieurs cépages.

De plus, chaque année, on produit un vin différent, selon le soleil, la pluie, la chaleur, etc. Il y a de grandes années pour le vin, et de mauvaises années (le vin sera alors moins cher). Enfin, il y a beaucoup de viticulteurs (des gens qui produisent du vin) et chacun a une méthode personnelle.

Donc pour apprécier les vins français, il faut pouvoir reconnaître :

- l'origine géographique (et même les vignobles, qu'on appelle quelquefois des châteaux, comme le Château Margot),
- l'année,
- les cépages employés.

Les fromages de France

Les Français sont parmi les plus gros consommateurs du monde (26,1 kg de fromages consommés par an et par habitant), juste derrière les Grecs (31,1 kg). C'est le produit laitier le plus consommé, devant le yaourt.

Le fromage est considéré par les Français comme une part de leur patrimoine national. Traditionnellement, on situe le nombre de variétés produites en France entre 350 et 400, ce que traduit l'adage « un fromage par jour de l'année ».

Il existe plusieurs familles de fromages, qui sont le plus souvent classés selon leur fermeté et la teneur de leur croûte : fromages à pâte molle à croûte fleurie (camembert, brie...), fromages à pâte pressée non cuite (cantal, salers...), fromages à pâte dure (emmental, comté, beaufort, gruyère...), fromages à pâte persillée (roquefort, bleus d'Auvergne, de Bresse...), fromages à pâte fraîche, etc.

Certains fromages, comme le Brie, le Roquefort, le Camembert ou encore le fromage de chèvre, ont une renommée internationale.

Le Roquefort, fromage à pâte persillée, est produit au sud du Massif central, exclusivement à partir de lait de brebis.

Camembert est une appellation d'origine non protégée et devenue générique qui désigne des fromages industriels à pâte molle à croûte fleurie fabriqués avec des laits de vache mais aussi de chèvre ou de brebis. Fromage parmi les plus consommés en France, il est devenu, avec la baguette de pain et le béret, l'une des caractéristiques distinctives de l'image des Français et de la France dans l'imagerie populaire internationale.

Le 29 mars est depuis 2001 la journée nationale du fromage, organisée par l'association « Fromages de terroir ».

Compréhension du texte

1. Quel est le rôle des vins et des fromages pour les Français ?
2. Quelles qualités de vin distingue-t-on ?

3. Quels types de vins y a-t-il ?
4. Quels plats sert-on avec un vin rouge ? Et avec un vin blanc ?
5. Quelles régions de France produisent du vin ? Lesquelles sont les plus célèbres ?
6. Les vendanges, qu'est-ce que c'est ? Et des cépages ?
7. Qu'est-ce qu'il faut reconnaître pour apprécier les vins français ?
8. Combien de variétés de fromages produit-on en France ?
9. En fonction de quoi classe-t-on les fromages ? Quelles familles de fromages y a-t-il ?
10. Quels fromages français ont une renommée internationale ?
11. Quand fête-t-on la journée nationale du fromage ?

Questions à discuter

1. Est-ce que les Ukrainiens accordent la même importance aux vins et aux fromages que les Français ? Expliquez votre opinion.
2. Quels aliments et quelles boissons font partie du patrimoine culinaire ukrainien ?



Texte C Quelques spécialités françaises

Lisez et traduisez le texte ci-dessous. Ces mots et expressions vont vous aider :

une spécialité – регіональна страва; фірмова страва
 les croûtons de pain tartinés – грінки
 aillé, -e [aje]– натертий(-а) часником
 la rouille – руй (часниковий соус)
 une soupe gratinée – суп з сиром і грінками
 la loge de chasse – мисливський будиночок
 « à point » – прожарений, просмажений (про м'ясо)
 « bleu » – непрожарений, непросмажений (про м'ясо)
 saisi, -e – тут піджарений, підсмажений
 le pot-au-feu – тушкова (варена) яловичина з овочами
 le bœuf bourguignon – яловичина по-бургундськи
 mijoter – варити, смажити на повільному вогні, тушкувати
 un lardon – скибочка, шматочок сала
 la blanquette de veau – телятина під білим соусом
 les pommes de terre à l'eau – варена картопля
 le confit (de canard, d'oie ...) – жарене м'ясо у жирі (качати́на, гусятина тощо)
 croustillant, -e – хрусткий(-а)
 la quiche lorraine – кіш лорен (пиріг з дрібно нарізаними шматочками сала)
 la pâte brisée – пісочне тісто
 la ratatouille (niçoise) – рататуй (овоче́ве рагу з баклажанів, кабачків, перця і помідорів)
 l'ail [aj] (m) – часник

la choucroute (garnie) – шукрут (страва з кислої капусти зі свининою або ковбасними виробами і картоплею)
 le chou fermenté dans de la saumure – капуста, що переграла у розсолі
 le gratin – страва з картоплі
 le hachis Parmentier – картопляна запіканка з м'ясом
 le cassoulet toulousain – рагу з бобів з м'ясом птиці або зі свининою чи бараниною, запечене у глиняній мисці
 l'épaule de mouton farcie – фарширована бараняча лопатка
 les quenelles (f, pl) – фрикадельки, кнелі
 la mie de pain – хлібна м'якушка
 le roux – ру (підлива, поливка з борошна, підсмаженого у маслі)
 des échalotes ciselées(f, pl) – подрібнена цибуля шалот
 des câpres (f, pl) – каперси
 les œufs à la neige (=les îles flottantes) – десерт «плаваючі острови»
 roché(s) dans le lait – зварені у киплячому молоці
 un chou (à la crème) – тістечко (з кремом)
 la pâte à choux – заварне тісто
 glacé, -e – *тут* вкритий(-а) глазур'ю
 la meringue – меренга, безе
 le nègre en chemise – десерт «мавр у сорочці»
 exhaustif, -ve – вичерпний(-а)

Quelques spécialités françaises

Ce qui est remarquable en France, c'est la diversité et la multitude de spécialités culinaires. Il est impossible de citer un plat national car chacune des 22 régions françaises a ses spécialités, salées et sucrées. Voici un petit tour (très petit au regard du nombre des spécialités françaises que nous aurions pu y mettre) des plats traditionnels de la cuisine française.

Soupes

Les plus célèbres des soupes françaises sont la bouillabaisse et la soupe à l'oignon.

La bouillabaisse est un plat traditionnel marseillais de poisson originaire de la Grèce antique. Il se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains tartinés souvent aillés, de rouille*, de poissons servis entiers et de pommes de terre.

La soupe à l'oignon est une soupe gratinée consommée en France.

Les soupes à l'oignon sont populaires au moins depuis l'époque romaine. Elles furent à travers l'histoire souvent considérées comme une nourriture pour gens modestes, en raison de l'abondance des oignons et de la facilité à les cultiver. La version moderne de cette soupe est venue de France au XVII^e siècle, faite de pain sec ou croûtons, bouillon de bœuf et oignons caramélisés.

La légende prétend que la soupe fut inventée par Louis XV. Tard dans la nuit, alors qu'il se trouvait dans sa loge de chasse, il découvrit qu'il n'avait comme provisions que des oignons, du beurre et du champagne. Il cuisina les trois ingrédients et en fit la

première soupe à l'oignon française. D'autres histoires attribuent la paternité de cette spécialité à Louis XIV.

Plats de résistance

Passons maintenant aux plats principaux ou plats de résistance.

Le steak pommes frites (qui pourrait bien être anglais) n'a pas besoin d'être décrit : les Français le mangent en général « à point » (un peu saignant au milieu) et souvent « bleu », c'est-à-dire très saisi à l'extérieur et presque cru au milieu.

Le pot-au-feu est du bœuf bouilli servi avec les légumes (poireaux, carottes, navets, céleris) qui ont cuit dans son bouillon.

Le bœuf bourguignon est du bœuf coupé en petits morceaux et mijoté dans une sauce épaisse et savoureuse, parfumée au vin rouge, avec des champignons et des petits lardons.

La blanquette de veau est du veau en morceaux cuit dans une sauce blanche additionnée de vin blanc avec des champignons et servie avec des pommes de terre à l'eau ou du riz.

Le coq au vin est un plat préparé à partir de cet oiseau (parfois une poule, un poulet) cuit avec du vin rouge.

Le confit de canard est une recette traditionnelle originaire de Gascogne, tout comme **le confit d'oie** : la viande cuite dans sa graisse chaude devient brune et croustillante.

La quiche lorraine est une tarte salée en pâte brisée garnie de lardons et recouverte d'un mélange d'œufs battus et de crème.

La ratatouille est une spécialité culinaire niçoise que l'on trouve également dans toute la Provence. Elle est composée de légumes cuits (coupés en rondelles ou en quartiers), aubergines, courgettes, poivrons et tomates, ainsi que des oignons, de l'ail et de l'huile d'olive. Il n'y a pas de recette précise mais des principes à respecter.

La choucroute ou **choucroute garnie** est un plat de chou fermenté dans de la saumure accompagné de charcuterie, de viande de porc et de pommes de terre.

La fondue savoyarde (ou simplement **la fondue**) est un plat à base de fromages à pâtes différentes fondus, où l'on trempe des morceaux de pain.

Le gratin dauphinois est un mets français, d'origine dauphinoise à base de pommes de terre et de crème fraîche. Ce plat traditionnel ne possède pas une recette unique. Par exemple, si on utilise du fromage alors que la recette originelle n'en contient pas, son ajout le transforme en **gratin savoyard**.

Le hachis Parmentier est une sorte de gâteau de pommes de terre fourré d'une farce de viande.

Le haricot de mouton est du mouton coupé en morceaux, cuit longuement dans une sauce épaisse et parfumée, dans laquelle ont cuit en même temps les haricots blancs. Si à cette viande de mouton on ajoute du lard et du saucisson à l'ail, et à la sauce de la purée de tomates, cela devient le savoureux **cassoulet toulousain**.

L'épaule de mouton farcie est une épaule de mouton dont on a extrait l'os, qui est remplacé par une farce, et que l'on sert avec des pommes de terre et des navets cuits en même temps dans le jus.

Les quenelles sont des sortes de boulettes à base de mie de pain, d'œufs et de viande ou de poisson, que l'on sert avec des sauces différentes, c'est un mets très léger et délicat.

Sauces

On ne peut pas imaginer la cuisine française sans ses sauces. Il existe plusieurs centaines de sauces françaises classiques. Parmi les plus renommées on peut citer la sauce béchamel, la sauce blanche, la mayonnaise, la rémoulade, la tapenade, la sauce hollandaise, etc.

La sauce béchamel ou **béchamelle** est une sauce blanche préparée à partir d'un roux (mélange de farine et de beurre) cuit avec du lait ou de la crème. Il s'agit d'une sauce-mère utilisée dans beaucoup de recettes et qui sert de base à d'autres sauces.

La sauce blanche est une sauce qui est consommée brute ou qui sert de base à de nombreuses autres sauces. Elle est également désignée sous les noms de **roux blanc** ou de **velouté**.

Elle est constituée d'une farine légèrement chauffée dans du beurre auquel est ajouté un liquide chaud. Ce liquide peut être de l'eau, du bouillon, du vin ou des jus de cuisson. Avec l'addition de lait, elle devient **béchamel** ; avec de la crème fraîche, elle devient **sauce suprême** ; et avec de la crème fraîche et des jaunes d'œuf, elle devient **sauce allemande**. À proprement parler, on ne doit pas confondre la sauce blanche, à base d'eau, et la sauce béchamel, à base de lait.

La mayonnaise est une sauce froide faisant partie de la cuisine française, à base d'huile émulsionnée dans un mélange de jaune d'œuf et de vinaigre ou jus de citron.

La rémoulade est une sauce faite de mayonnaise à laquelle on ajoute de la moutarde et des échalotes ciselées, des câpres et cornichons hachés, et des herbes aromatiques fraîches.

La tapenade est une recette de cuisine provençale dans laquelle entrent des olives et des câpres (*tapena* en occitan, d'où son nom).

La sauce hollandaise est une sauce à base de jaunes d'œufs et de beurre, additionnée de jus de citron. La sauce fut inventée sous le règne de Louis XIV, pour en finir avec les sauces grasses. Elle fut créée pendant la guerre de Hollande, d'où son nom.

Desserts

Dans les desserts, citons en premier lieu **les œufs à la neige** (aussi **îles flottantes**) faits de grosses boules de blancs d'œufs battus très ferme, pochés dans le lait et servis avec une crème à la vanille liquide.

La tarte Tatin est une tarte aux pommes dont les pommes sont caramélisées au sucre et au beurre avant la cuisson.

La profiterole est un petit chou fourré de glace ou de crème pâtissière, arrosé d'une crème au chocolat.

La crème brûlée ou **crème caramélisée** est un dessert composé de jaunes d'œufs, de sucre, de crème, de vanille et de caramel.

Un éclair est un petit gâteau allongé, en pâte à choux, fourré de crème pâtissière et glacé par-dessus.

La meringue est une pâtisserie très légère et très fine composée uniquement d'un mélange de blancs d'œufs et de sucre. Un peu d'acide peut être ajouté sous forme de citron.

Le flan est une crème dessert composée d'œufs battus dans du lait et de farine que l'on cuit au four. La présence de farine caractérise le flan, à l'opposé de **la crème caramel** (ou **œufs au lait**) qui n'en contient pas.

Le nègre en chemise est un dessert à base de chocolat, œufs et beurre, servi enrobé de crème fouettée.

Les crêpes sont des sortes de petites galettes faites à la poêle, servies chaudes avec du sucre ou de la confiture, ou flambées avec un alcool (rhum, marasquin*, Grand Marnier*).

Les spécialités présentées ici ne sont pas exhaustives, il y en a bien d'autres ! Nous ne ferons que citer le plateau de fromages, gloire de la gastronomie française, les fruits de mer (huîtres, moules, crevettes, coquilles Saint-Jacques), les escargots et les cuisses de grenouille – il ne tient qu'à vous de les goûter... Cela ne s'explique pas.



Commentaires

La rouille est une sauce provençale épicée et relevée qui est habituellement servie avec la soupe de poisson ou la bouillabaisse.

Le marasquin est une liqueur tirée de la marasque, cerise d'une variété acide et amère.

Grand Marnier est une marque de liqueur française à base de cognac et d'oranges.

Compréhension du texte

1. Est-ce qu'il existe beaucoup de spécialités françaises ?
2. Quelles soupes françaises sont les plus célèbres ?
3. Quels sont les plats de résistance les plus réputés ? Décrivez chaque plat en quelques mots.
4. Quelles sauces françaises sont les plus renommées ?
5. Quels sont les desserts français les plus appréciés ?
6. Quelles autres spécialités françaises peut-on citer encore ?

Réseaux lexicaux

Avant de discuter révisez les mots et les expressions qui appartiennent aux réseaux lexicaux suivants :

- les gestes culinaires ;
- les ustensiles de cuisine ;
- mettre la table ;
- l'équipement électroménager de la cuisine.

Questions à discuter

1. Quelles spécialités françaises aimeriez-vous goûter en premier lieu ? Pourquoi ?

2. D'après vous, quels sont les deux ou trois plats les plus typiques de votre région ou de votre pays ?
3. Quelles spécialités ukrainiennes est-ce que vous pouvez conseiller à un étranger ? Décrivez-les en quelques mots.



Textes complémentaires

1 Paul Bocuse

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :



- | | |
|----------------------|------------------------------|
| a) Fils unique ; | f) génération ; |
| b) finale mondiale ; | g) compétition ; |
| c) spectacle ; | h) concours de gastronomie ; |
| d) chef cuisinier ; | i) planète ; |
| e) avance ; | j) Rhône-Alpes. |

Paul Bocuse est un grand français parmi les plus célèbres du monde. Il est né le 11 février 1926 à Collonges-au-Mont-d'Or, à une dizaine de kilomètres au nord de Lyon en région dans la maison où se trouve encore aujourd'hui son restaurant. de Georges et Irma Bocuse, il est issu d'une longue lignée de cuisiniers qui remonterait au XVII^e siècle. Paul Bocuse ne dérogera pas à la tradition familiale et deviendra un des maîtres de la cuisine traditionnelle et de la haute cuisine, trois étoiles au Guide Michelin depuis 1965, Officier de l'ordre national du Mérite, Commandeur de la Légion d'honneur, Meilleur ouvrier de France, Cuisinier du siècle, Pape de la gastronomie, Chef du siècle...

En janvier 1987, Paul Bocuse crée le *Bocuse d'Or* ou *Concours mondial de la cuisine*, un des plus prestigieux du monde. En empruntant les codes des plus grands événements sportifs, il a imaginé un véritable autour de la cuisine et des chefs. Le concept : réunir 24 jeunes chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur, et leur faire réaliser des plats en 5h35 devant un public enthousiaste. Pour les départager : un jury composé des plus illustres cuisiniers de la

Le concours prévoit des éliminatoires dans plusieurs pays. Les thèmes des Bocuse d'Or sont déterminés longtemps à l'..... . Les trophées Bocuse d'Or, d'Argent et de Bronze sont décernés tous les deux ans, à l'issue des épreuves qui se déroulent sur deux jours à Lyon lors de la

Au-delà d'une simple culinaire, le Bocuse d'Or est un show ultra médiatisé.

2 Une recette du Midi : la bouillabaisse

Lisez le texte et complétez-le avec les mots de la liste :

- | | |
|----------------|-------------|
| a) casserole ; | e) feu ; |
| b) mijoter ; | f) eau ; |
| c) morceaux ; | g) plat ; |
| d) filets ; | h) poivrez. |

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kilo et demi de poisson
- 6 cuillerées d'huile d'olive
- 1 gros oignon
- 6 tomates
- 6 pommes de terre
- 12 petites tranches de pain
- du fenouil, du persil, du laurier, de l'ail, du safran
- du sel, du poivre

Choisissez des de poisson à chair ferme. Dans une grande casserole, versez une cuillerée d'huile d'olive par personne. Faites revenir l'oignon à doux. Ajoutez les tomates coupées en, un peu d'ail et le bouquet garni composé de fenouil, de persil et de laurier. Salez et Ajoutez un peu de safran. Déposez les filets de poisson. Laissez pendant quelques minutes et arrosez ensuite avec 12 verres d'..... bouillante (2 par personne). Portez à ébullition et laissez cuire. Retirez la du feu. Mettez le poisson et la moitié des pommes de terre dans un creux. Écrasez le reste des pommes de terre dans le bouillon et versez le bouillon sur les tranches de pain disposées dans des assiettes creuses.

Pour faire le bilan

1. Choisissez la bonne réponse.

- Toute substance qui sert à l'alimentation des êtres vivants, c'est :
a) la cuisine ; b) le repas ; c) la nourriture.
- Sensation produite par certains corps sur l'organe du goût, c'est :
a) la sueur ; b) la saveur ; c) la saveur.
- Faire cuire certains aliments en les enveloppant dans du papier beurré ou huilé, ou dans une feuille d'aluminium, c'est :
a) faire cuire en papillotes ; b) faire cuire au bain-marie ; c) faire mijoter.
- Mêler intimement une substance, une matière à une autre, c'est :
a) remuer ; b) mélanger ; c) incorporer.
- Grande cuillère à long manche pour servir le potage, c'est :
a) une louche ; b) une passoire ; c) une spatule.
- Pièce de vaisselle de table plus grande que l'assiette, pouvant affecter des formes diverses, c'est :
a) un plat ; b) un plateau ; c) un dessous-de-plat.

7. Appareil électrique de cuisine utilisé pour faciliter diverses tâches répétitives dans le processus de préparation des aliments, c'est :

a) une cocotte-minute ; b) un multicuiseur ; c) un robot de cuisine.

8. L'expression "être à jeun" signifie :

a) avoir faim ; b) ne pas avoir mangé depuis le jour précédent ; c) jeûner.

9. L'expression "être gourmand" signifie:

a) apprécier la nourriture raffinée et les bons vins ; b) aimer la bonne cuisine ;
c) prendre un vif plaisir à boire ou à manger quelque chose.

10. Le verbe "se régaler" signifie : a) manger ou boire quelque chose ;

b) prendre un vif plaisir à boire ou à manger quelque chose ; c) s'enivrer.

11. "Faire rôtir" est le synonyme de :

a) faire cuire à la poêle ; b) faire cuire au four ; c) faire cuire à l'eau.

12. Le synonyme du mot familier « la bouffe » est :

a) la cuisine ; b) l'alimentation ; c) la nourriture.

13. Trouvez le mot intrus :

a) cru ; b) ivre ; c) saoul.

14. Trouvez le mot intrus :

a) assaisonner ; b) émincer ; c) épicer.

15. La bouillabaisse est un plat de poisson.

a) bordelais ; b) marseillais ; c) toulousain.

16. Tarte salée en pâte brisée garnie de lardons et recouverte d'un mélange d'œufs battus et de crème, c'est :

a) le cassoulet toulousain ; b) le gratin dauphinois ; c) la quiche lorraine.

17. Une sorte de gâteau de pommes de terre fourré d'une farce de viande, c'est :

a) le confit de canard ; b) le gratin savoyard ; c) le hachis Parmentier.

18. Du bœuf bouilli servi avec les légumes qui ont cuit dans son bouillon, c'est :

a) la choucroute ; b) le pot-au-feu ; c) la ratatouille.

19. Un petit chou fourré de glace ou de crème pâtissière, arrosé d'une crème au chocolat, c'est :

a) un éclair ; b) une meringue ; c) une profiterole.

20. Dessert à base de chocolat, œufs et beurre, servi enrobé de crème fouettée, c'est :

a) le flan ; b) les îles flottantes ; c) le nègre en chemise.

2. Vrai ou faux ? Si c'est faux, corrigez-le.

1. Le vin le moins cher est le vin de pays.

2. La région de Bordeaux et la Bourgogne produisent surtout du vin blanc.

3. Les endroits où l'on cultive la vigne s'appellent des vendanges.

4. Le cépage est une variété de vigne cultivée, souvent propre à une région.

5. Le Camembert est un fromage à pâte persillée.

DISCUSSION FINALE

Après avoir étudié les sujets, il est recommandé d'organiser une table ronde pour faire le contrôle de connaissances. Voici quelques questions à discuter :

1. Parlez du système éducatif français. Quels sont les grands principes du système éducatif français ? Comment est organisée l'année scolaire en France ? Quelles catégories d'établissements privés existe-t-il ? Quelles pédagogies alternatives trouve-t-on en France ? Comment est organisée la scolarité en France ?
2. Parlez de l'enseignement supérieur en France. En quelles branches peut-on diviser cet enseignement ?
3. Parlez de la radio en France. Comment est le paysage radiophonique français ? Quels types de stations de radio trouve-t-on ?
4. Parlez de la télévision en France. Quels types de télévision existe-t-il ? Quelles sont les chaînes de télévision les plus regardées ?
5. Parlez de la presse écrite en France. Comment peut-on classer les publications ? Quels sont les quotidiens et les magazines français les plus connus ? Quelle est la situation actuelle de la presse écrite française ?
6. Parlez des loisirs des Français. Est-ce que l'industrie des loisirs est développée en France ? Quels sont les loisirs les plus répandus ?
7. Parlez des vacances des Français. Comment est-ce que les Français préfèrent passer leurs vacances ? Quels types de tourisme sont développés en France ?
8. Parlez des habitudes alimentaires des Français. Quels sont les repas principaux ? Quelles parties comporte le repas traditionnel français ? Quelles boissons consomment les Français ?
9. Parlez de l'évolution des pratiques alimentaires des Français. Quelles modifications des pratiques alimentaires constate-t-on depuis la seconde moitié du XX^e siècle ? Est-ce que le phénomène de la malbouffe est développé en France ? Est-ce que les Français restent attachés à leurs traditions culinaires ?
10. Parlez de la cuisine française. Quelles sont les caractéristiques principales de la cuisine française ? Quels mets de la cuisine française sont les plus réputés ?

ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Grand-Clément O. Civilisation en dialogues: niveau débutant / O. Grand-Clément. – Paris : CLE International, 2008. – 128 p.
2. Leroy-Miquel C. Vocabulaire progressif du français avec 250 exercices: niveau intermédiaire / C. Leroy-Miquel, A. Goliot-Lété. – Paris : CLE International, 1999. – 190 p.
3. Roesch R. La France au quotidien / R. Roesch, R. Rolle-Harold. – 3^e édition. – Grenoble : PUG, 2010. – 112 p.
4. Steele R. Civilisation progressive du français avec 400 activités: niveau intermédiaire / R. Steele. – Paris : CLE International, 2004. – 192 p.

Додаткова:

1. Иванченко А.И. Говорим по-французски: сборник упражнений для развития устной речи / А.И. Иванченко. – СПб.: КАРО, 2007. – 256 с.
2. Французька мова як друга іноземна: навчальний посібник для формування у студентів II-V курсів комунікативної компетенції / укладачі Т.О. Салтикова, К.М. Ружин, О.О. Павлюк. – Запоріжжя: ЗНУ, 2011. – 92 с.

Інтернет-ресурси:

1. Encyclopédie universelle multilingue, sous licence CC-BY-SA 3.0 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://fr.wikipedia.org/>
2. Presse française disponible en version numérique [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lapressedefrance.fr/
3. Site de l'Institut national de la statistique et des études économiques [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.insee.fr/
4. Site du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche (France) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.education.gouv.fr/

Навчальне видання

Салтикова Тетяна Олексіївна
Ружин Катерина Михайлівна
Павлюк Олена Олегівна

Друга іноземна мова (французька)

Навчальний посібник
для формування на базі інформативних автентичних текстів
комунікативних умінь говоріння
у здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра
професійних спрямувань «Мова і література (англійська)»,
«Переклад (англійська мова)»

Рецензент *О.В. Телкова*
Відповідальний за випуск *К.М. Ружин*
Коректор *Т.О. Салтикова*