



EINFACH BESSER FRANZÖSISCH



AUDIO

écoute

12
18

écoute

SPÉCIAL GASTRONOMIE

LANGUE
Les pronoms
relatifs



Spotlight Verlag

SOMMAIRE

01. Introduction **F** 0:21
02. Au programme ce mois-ci **F** 0:23

SPÉCIAL GASTRONOMIE

03. Histoires de terroirs **M** 4:52

VOCABULAIRE

04. Le mot *boire* dans tous ses états **M** 3:15
05. Quelques mots autour du mot *boire* **M** 1:36

EXPRESSION TYPIQUE

06. Découvrir le pot aux roses **M** 2:38

QUIZ

07. À vous de jouer! **F** 4:02

PORTRAIT EXPRESS

08. Louis-Ferdinand Céline **M** 6:59

JEU

09. Cherchez l'intrus! **D** 2:59

POLAR

10. *Eaux troubles*, quatrième épisode **D** 5:25
11. Questions et réponses du polar **D** 0:48

DIALOGUE RAPIDE

12. Le restaurant **M** 3:17

GRAMMAIRE

13. L'emploi des pronoms relatifs *qui* et *que* **M** 1:21
14. Petit exercice **M** 2:08
15. Pour approfondir **M** 0:55

LE FRANÇAIS FACILE

16. Pâtisseries et viennoiseries **F** 6:16
17. Thème central : qu'avez vous retenu ? **M** 1:30

COMPRÉHENSION ORALE

18. À la pharmacie **M** 2:19
19. Questions et réponses **M** 1:18

CHANSON

20. Serge Reggiani,
chanteur au grand cœur **M** 2:50
21. *Votre fille a 20 ans* **M** 2:47
22. Complétez les paroles ! **M** 1:05

AU REVOIR

23. Et pour conclure... **F** 0:35

F FACILE A2 **M** MOYEN B1 **D** DIFFICILE B2 - C2

PDF-Ausgabe des Booklets

www.ecoute.de/nos-produits/audio

01. Introduction **F**

Bienvenue à toutes et à tous pour ce produit Écoute audio spécial gastronomie! Bonjour Bernadette, bonjour Élisabeth! Bonjour Jean-Paul! Bonjour, bonjour!

02. Au programme ce mois-ci **F**

Ce programme Écoute audio «gastronomique» sera donc consacré au bon vin et à la bonne chère, mais vous y retrouverez aussi toutes nos rubriques habituelles de vocabulaire, de langue et de grammaire, notre exercice de compréhension, notre histoire du mois, notre portrait d'écrivain, nos jeux, et le quatrième épisode de notre polar maison *Eaux troubles*. C'est parti!

SPÉCIAL GASTRONOMIE

03. Histoires de terroirs **M**

Ce mois-ci, le magazine Écoute vous propose un numéro Spécial gastronomie. Pour notre part, nous allons nous arrêter sur la définition du mot terroir.

«Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe plus de 300 sortes de fromages?» Le général de Gaulle, auteur de cette citation, avait tout compris: la gastronomie est intimement liée à l'identité nationale française. Et vu son incroyable richesse, les choix ne sont pas simples. L'ancien président aurait aussi pu citer les 366 vins d'appellation contrôlée, les 80 pains

régionaux et la cinquantaine de confréries gastronomiques. Chacun de ces produits vient d'un terroir particulier. Mais qu'est-ce qu'un terroir?

Le terroir est une idée française. Elle exprime l'accord mystérieux entre la terre, les fruits qu'elle porte et le savoir-faire des hommes. Quand on boit un vin, en Bourgogne ou en Bordelais, on «boit» un paysage et on partage un art de vivre. Le mot, qui date de la Renaissance, a d'ailleurs connu une belle carrière. Du Maroc à la Californie en passant par l'Afrique du sud, les amateurs de vin et de bonne chère discutent toujours aujourd'hui de terroirs.

Le terroir apparaît pour la première fois sous la plume de François Rabelais. Le géant Gargantua et son fils Pantagruel, dont nous vous avons déjà parlé dans notre programme Écoute d'octobre, engloutissent littéralement le terroir français: des jambons de Bayonne aux saucisses de Bigorre, en passant par les vins bretons. Le style truculent et généreux de l'auteur im-

la bonne chère

► das gute Essen

gouverner ► regieren

intimement ► eng

l'appellation (f) contrôlée

► die kontrollierte Herkunftsbezeichnung

la confrérie

► die Bruderschaft

particulier,ère

► bestimmte,r,s

le savoir-faire ► das Wissen

partager ► teilen

le géant ► der Riese

engloutir ► verschlingen

truculent,e ► anschaulich

prègne aujourd'hui encore la culture gastronomique française. Au XVI^e siècle, les poètes Pierre de Ronsard et Joachim du Bellay, grands défenseurs de la langue française, estiment que le mot **terroir** définit des produits mais aussi la langue. Puis, sous Louis XIV, le mot prendra une **tournure péjorative**. L'heure est au jardin à la française, à la nature maîtrisée. Les yeux du pays se tournent vers Paris, l'Académie française prône un français qui s'éloigne des influences régionales. Un peu plus tard, le retour à la nature «sauvage», **exalté** par le philosophe Jean-Jacques Rousseau, et l'unification du territoire sous la Révolution remettront le **terroir** au **gout du jour**.

Dorénavant, connaître et déguster les spécialités des terroirs est un moyen de faire connaissance avec le pays tout entier. Les produits du terroir permettent d'affirmer l'identité régionale. C'est également la notion de **terroir** qui fonde le concept des AOC, appellations d'origine contrôlée dont l'**invention**, en 1932 connaîtra un succès mondial. Aujourd'hui, du jambon de Corse aux moules du Mont-Saint-Michel, ce sont plus de 200 produits alimentaires (**hormis** le vin) qui bénéficient de ce logo. Dans les années 1980 et 1990, un mot domine le débat: la «malbouffe». L'animateur télé et chroniqueur gastronomique Jean-Pierre Coffe **dénonce** la mauvaise qualité des produits industriels, comme les jambons contenant des

polyphosphates. En 1999, José Bové, un agriculteur aujourd'hui député européen sous la **bandière** écologiste, s'attaque à un autre symbole de la malbouffe: Mac Donald. Avec 300 paysans aveyronnais, il **démonte** le Mac Donald de Millau, dans le Sud de la France. Cet événement sera très médiatisé. La France devient l'irréductible village gaulois, **tenant à** ses terroirs, et seul dans son combat contre la malbouffe mondialisée.

Aujourd'hui le terroir **a** toujours **la cote** et le débat est beaucoup plus calme. Les consommateurs savent que la santé passe par l'assiette et que les produits **fermiers**, authentiques, sont plus sains que les produits industriels. Ils **sont soucieux** de l'**impact** environnemental, **privilégient** de plus en plus les circuits courts et redécouvrent le plaisir des marchés. L'agrobusiness, sensible lui aussi à l'intérêt du mot **terroir**, fait le reste en multipliant les labels de produits «authentiques».

la tournure

► hier: die Bedeutung

péjoratif,ve ► abwertend

exalté,e ► idealisiert

le goût du jour ► der Zeitgeist

dorénavant ► nunmehr

l'invention (f)

► die Erfindung

hormis ► bis auf

dénoncer ► anprangern

la bannière ► die Fahne

démonte ► zerstören

tenir à ► hängen an

avoir la cote

► hoch im Kurs stehen

fermier,ère

► vom Bauernhof

être soucieux,se de

► sich sorgen um

l'impact (m) ► die Auswirkung

privilégier

► den Vorzug geben

Nous développerons ce thème de la gastronomie dans d'autres rubriques au cours de ce produit audio. Et nous vous poserons quelques questions de compréhension en fin de programme.

Écoute 12/18, p. 14 à 35

VOCABULAIRE

04. Le mot boire dans tous ses états **M**

Ce mois-ci, dans notre rubrique *Un mot dans tous ses états*, c'est le mot boire qui va retenir notre attention. Le verbe boire trouve son étymologie dans le mot latin *bibere*. Boire a plusieurs significations, la première étant celle que tout le monde connaît: mettre un liquide dans sa bouche et l'avaler.

«Je bois un verre d'eau fraîche.»

On peut aussi employer boire dans le sens de «porter un toast»: c'est-à-dire lever son verre en l'honneur d'une personne ou d'un évènement.

«Buvons aux vacances qui commencent!»

«Buvons à tes 40 ans!»

«Portons un toast à notre nouveau Président!»

On dira encore boire au sujet de quelqu'un qui absorbe régulièrement d'importantes doses d'alcool.

«Il s'est mis à boire après la mort de sa femme.»

Il existe différentes manières de boire.

Se désaltérer: boire pour calmer sa soif.

«Les randonneurs se sont désaltérés à la fontaine.»

S'abreuver: boire en grande quantité.

«Nous nous sommes abreuvés de cet excellent vin.»

Siroter: boire lentement en prenant son temps et en éprouvant du plaisir.

«J'ai siroté mon café en lisant un livre au soleil, à la terrasse d'un café.»

Trinquer: boire en cognant son verre contre celui de quelqu'un d'autre.

À noter: ce verbe vient de l'allemand *trinken*.

«Allez, on trinque!»

Arroser: fêter une heureuse nouvelle ou un succès en consommant une boisson festive.

«Amélie a eu son bac! On va arroser ça!»

...ou accompagner un plat d'une boisson qui lui convient.

avaler ▶ herunterschlucken
frais, fraîche ▶ kühl

cogner ▶ stoßen

« Il nous a servi un gigot arrosé d'un bon Gigon-das au dîner.»

Voici maintenant quelques mots appartenant à la famille de *boire*.

Buveur: le buveur est celui qui boit. Mais aussi celui qui aime boire, particulièrement des boissons alcoolisées.

«Un buveur solitaire était attablé près du flipper.»

«Éric est un gros buveur de bière.»

Buvable: se dit d'un liquide qui peut être bu sans risque, mais surtout d'une boisson dont le goût est passable.

«L'eau de cette source est buvable»: on dira aussi «potable».

«Ce vin est buvable»: la qualité de ce vin est moyenne.

Imbuvable: qualifie un liquide dont le goût est désagréable.

«Ce thé est trop infusé. Il est imbuvable.»

Une buvette: un petit endroit où un comptoir où l'on sert des boissons.

«Les buvettes situées près des terrains de sport ne servent pas de boissons alcoolisées.»

«La buvette du théâtre est au rez-de-chaussée.»

«Une beuverie»: une pratique qui consiste à boire en groupe des boissons alcoolisées).

«Ils se retrouvent tous les vendredis soir pour des beuveries qui durent jusqu'au matin.»

05. Quelques mots autour du verbe boire **M**

Voici maintenant des mots qui sont en relation avec notre thème sans appartenir à la famille étymologique du verbe *boire*.

On appelle *consommation* une boisson prise dans un café ou un restaurant.

«Les consommations ne sont pas comprises dans le prix du menu.»

Il existe différentes façons d'avalier un liquide: D'un *trait*: d'un seul coup ou en une seule fois.

«Il a vidé son verre d'un trait.»

Ou bien à *petites gorgées*: doucement, en prenant un peu de liquide à chaque fois.

le gigot ➤ die Keule

être attablé,e

➤ (an einem Tisch) sitzen

infuser ➤ ziehen

le comptoir ➤ die Theke

doucement ➤ langsam

«La jeune fille buvait son café à petites gorgées, pour ne pas se brûler.»

L'ivresse ou l'ébriété sont les états dans lesquels on se trouve quand on a trop bu.

«Le test a révélé qu'il conduisait en état d'ébriété – ou en état d'ivresse.»

Les verbes *s'enivrer*, *se soûler* et, dans le langage familier, *picoler*, s'appliquent au fait de boire de grandes quantités d'alcool.

«Benjamin se soûle pour oublier ses soucis.»

«Il a commencé à picoler quand il a perdu son travail.»

Un *alcoolique* ou un *ivrogne* est une personne qui boit de l'alcool régulièrement et sans modération.

«En France, on estime à deux millions le nombre d'alcooliques.»

«Des ivrognes traînaient autour de la gare.»

L'alcoolisme est l'état résultant de la consommation excessive d'alcool sur une longue durée.

«Mon ami suit un traitement pour sortir de ses problèmes d'alcoolisme.»

EXPRESSION TYPIQUE

06. Découvrir le pot aux roses

Elles sont drôles, pittoresques, truculentes et imagées, mais leur sens échappe souvent aux locuteurs étrangers. Les expressions de la langue française méritent donc une petite explication, et nous vous la donnons avec plaisir dans cette rubrique.

L'expression dont il est question est «découvrir le pot aux roses». Ce qui signifie, découvrir un secret, quelque chose qui était volontairement caché par une personne. Comment la rose, cette fleur si délicate, a-t-elle pu devenir le synonyme de «mensonge» dans cette expression? Eh bien, Bernadette va nous l'expliquer. Dans la mythologie grecque, il est dit qu'Éros, le dieu de l'amour, aurait acheté le silence du dieu des mystères, Harpocrate, afin qu'il cache les aventures extra-conjugales de sa mère Aphrodite. Et c'est ainsi que la rose serait devenue le symbole du silence et du secret dès l'Antiquité. Il semble que bien des années après, au Moyen Âge, la rose a toujours la même signification. Il existe,

le souci ► die Sorge

sans modération (f)
► übermäßig

estimer ► schätzen

traîner ► herumhängen

le traitement ► die Therapie

le pot ► der Topf

volontairement
► absichtlich

le mensonge ► die Lüge

extra-conjugal,e
► außerehelich

en effet, à cette époque, une expression latine, *sub rosa*, «sous la rose», que l'on emploie pour dire que le secret doit être gardé sur une affaire. Et à propos du pot? Au Moyen Âge encore, les femmes utilisent une préparation cosmétique à base de pétales de roses pour colorer leurs joues. Cette précieuse pommade est conservée dans un pot.

On a déjà la rose et le pot... Les choses s'éclaircissent... «Découvrir le pot aux roses» voudrait dire qu'on trouve l'endroit dans lequel quelque chose de secret, symbolisé par la rose, est caché... Presque, mais pas tout à fait. Le verbe «découvrir» avait autrefois une autre signification. «Découvrir», c'était enlever le couvercle. Enlever le couvercle d'un pot. Quand on enlevait le couvercle du pot contenant le baume aux pétales de roses, on découvrait, en même temps, le mystère de la beauté des femmes et l'artifice par lequel elles apparaissaient si belles. Voilà, il n'y a qu'un pas pour arriver à l'expression telle que nous l'employons aujourd'hui. Jean-Paul nous donne un exemple d'utilisation de l'expression «découvrir le pot aux roses».

«C'est en effectuant une visite au domicile du suspect que la police a découvert le pot aux roses (que la police a éclairci le mystère de cette affaire).»

QUIZ

07. À vous de jouer! 🎯

Le quiz n'a sûrement plus de secrets pour la plupart d'entre vous, mais j'en rappelle néanmoins les règles pour les nouveaux venus: on vous pose une question sur un sujet donné et vous devez trouver la bonne réponse.

Nous allons rester dans le sujet principal de notre programme avec des questions concernant la gastronomie. À chaque région, ses plats traditionnels, ses produits et ses recettes.

Voici quatre régions françaises:

La Corse – l'Auvergne – le Lyonnais – la Bourgogne.

Et quatre spécialités régionales:

Le saucisson brioché – les escargots – le veau aux olives – l'aligot.

Rien que des bonnes choses... Mais saurez-vous rendre à chaque région sa spécialité?

le pétale ➤ das Blütenblatt

précieux,se ➤ wertvoll

s'éclaircir ➤ klarer werden

enlever ➤ abnehmen

le couvercle ➤ der Deckel

le baume ➤ der Balsam

le pas ➤ der Schritt

Solutions :
 Le saucisson brioché est une spécialité du Lyonnais.
 Les escargots sont emblématiques de la cuisine bourguignonne.
 Le veau aux olives est une préparation culinaire corse.
 Et l'ailigot est un plat auvergnat.

Rentrons un peu dans les détails de ces diverses préparations, histoire de se mettre l'eau à la bouche...

Le saucisson brioché est un incontournable des «bouchons» lyonnais, ces restaurants traditionnels et authentiques typiques de l'une des villes les plus gourmandes de France. La recette est simple. Il faut: un saucisson à cuire et les ingrédients nécessaires pour confectionner la pâte à brioche: de la farine, des œufs, de la crème fraîche et de la levure. On fait cuire le saucisson dans de l'eau frémisante, puis on verse la pâte dans un moule à cake beurré et on place le saucisson au milieu. Il faut qu'il soit bien recouvert de pâte. 40 minutes au four à 180°C et le tour est joué. Le saucisson brioché peut se prendre en apéritif, découpé en rondelles, ou en entrée, avec une petite salade. Chaque chef lyonnais a sa recette de saucisson brioché. Celle de Paul Bocuse est une référence en la matière.

Les Français mangent de tout. Et les escargots, pourtant bien peu appétissants à première vue, n'ont pas échappé à la règle. La recette des escargots de Bourgogne a fait le tour du monde. Elle n'est pas très difficile à réaliser. On passe de l'ail et du persil au hachoir et on les ajoute à du beurre ramolli. Puis, on en remplit les coquilles avec les escargots. On passe le tout au four jusqu'à ce que le beurre devienne mousseux. Il ne reste plus qu'à servir...

Le veau aux olives à la corse demande peut-être un peu plus de savoir-faire. Les morceaux de veau sont dorés dans une marmite avec des lardons. On ajoute un oignon émincé et une gousse d'ail écrasée, du vin blanc jusqu'à couvrir la viande, des graines de fenouil et enfin, un bouquet garni d'herbes aromatiques. La cuisson va durer environ une heure trente. On com-

le saucisson à cuire

► das Brühwürstchen

la pâte

► der Teig

la levure

► die Hefe

frémissant,e

► sprudelnd

le moule

► die Form

et le tour est joué

► und das war's auch schon

la rondelle

► die Scheibe

l'escargot (m)

► die Weinbergsschnecke

le persil ► die Petersilie

ramolli,e

► weich

la coquille

► die Schale

mousseux,se

► schaumig

le veau

► das Kalb

émincé,e

► in dünne

écrasé,e

► gepresst

la graine

► der Samen

le fenouil

► der Fenchel

le bouquet garni

► das Sträußchen

plète ce bel ensemble avec des olives vertes et on laisse mijoter encore une demi-heure. Pour rester dans la couleur locale, le savourer avec un bon vin corse!

L'aligot est une spécialité auvergnate à base de pommes de terre et de tomme d'Auvergne. Les pommes de terre, une fois cuites, sont écrasées en purée. On ajoute à celle-ci du beurre, de la crème, de l'ail pilé et du poivre, puis la tomme coupée en fines lamelles. Il faut ensuite faire cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes, sans cesser de tourner la préparation obtenue. Pour un petit en-cas convivial, au retour d'une promenade, par exemple, l'aligot peut être servi avec de belles tranches de jambon sec d'Aubrac.

PORTRAIT EXPRESS

08. Louis-Ferdinand Céline **M**

Dans cette rubrique, nous vous dressons le portrait express d'un auteur français célèbre.

Prénom: Louis-Ferdinand

Nom de famille: Destouches

Pseudonyme: Louis-Ferdinand Céline. «Céline» était l'un des prénoms de sa mère et celui de sa grand-mère.

Date et lieu de naissance: le 27 mai 1894, à Courbevoie, une ville située en banlieue parisienne, aujourd'hui dans le 92, le département des Hauts-de-Seine.

Date et lieu de décès: le 1^{er} juillet 1961, à Meu-

don, également dans les Hauts-de-Seine. Un autre grand maître de la littérature française, François Rabelais, aurait été curé dans cette ville au milieu du XVI^e siècle.

Signe distinctif: ce qui frappe en premier chez Céline, c'est le bleu presque glacial de son regard et ses lèvres pincées en un ricтус de mauvais garçon prêt à en découdre. Si sur quelques photographies il porte une cravate et un costume, les images les plus représentatives le montrent vêtu d'un vieux pull et d'un pantalon informe, un éternel foulard noué autour du cou. Céline paraît malingre et voûté à la fin de sa vie, mais dans la force de l'âge, c'était un géant d'1m90, robuste et très imposant. Dans les interviews filmées à la fin des années 1950, peu avant sa mort, on découvre un homme fascinant par sa verve malgré un phrasé hésitant. L'accent des faubourgs de Paris, aujourd'hui perdu, renforce chez Céline le côté «clochard céleste», pour re-

mijoter ► schmoren

la tomme ► der Tomme-Käse

la crème ► die Sahne

pilé,e ► gestoßen

la lamelle ► der Streifen

l'en-cas (m) ► der Imbiss

le décès ► der Tod

le curé ► der Priester

pincé,e ► schmal

le ricтус ► das Grinsen

en découdre ► sich schlagen

éternel,le ► ewig

le foulard ► das Halstuch

voûté,e ► gebeugt

hésitant,e ► zögerlich

le clochard céleste ► hier: der Gammler

prendre le titre d'un roman de Jack Kerouac qui l'admirait énormément.

La vie de Louis-Ferdinand Céline est marquée par la guerre de 14-18. Engagé volontaire, il restera traumatisé par les horreurs auxquelles il a assisté et la confrontation répétée avec la mort dans sa réalité la plus effroyable. Céline est gravement blessé au bras lors d'un combat héroïque. Après sa démobilisation, il voyage en Afrique, s'occupe d'une plantation de bambous, puis revient en France où il entreprend des études de médecine qu'il réussit brillamment. Il exerce d'abord sa profession en Suisse et aux États-Unis, sous l'égide de la Société des Nations-Unies, puis ouvre un cabinet de médecine à Clichy, une ville populaire située aux portes de Paris. Parallèlement, il écrit. Et en 1932, il publie l'un de ses chefs-d'œuvre, Voyage au bout de la Nuit. Ce roman obtient un succès considérable et suscite l'admiration dans les milieux littéraires, particulièrement celle de Jean-Paul Sartre. Mort à crédit, le deuxième roman de Céline sort quatre ans plus tard. Il n'est cependant pas accueilli avec le même enthousiasme. L'ombre sur l'œuvre étincelante de Céline, est bien sûr portée par son antisémitisme radical qui éclate au grand jour dans son pamphlet déliant Bagatelles pour un massacre, qui paraît deux ans avant le début de la Seconde Guerre mondiale. Pendant l'Occupation Céline se range du côté des collaborateurs. Et à la Libération,

il fera partie de ceux qui prendront pitoyablement la fuite vers Sigmaringen, avec le maréchal Pétain. Céline est finalement arrêté au Danemark où il est parti recupérer l'or qu'il avait placé dans une banque avant la guerre. Il est emprisonné pendant deux ans, puis libéré, mais ne rentre en France qu'en 1950. Condamné à l'indignité nationale, il est réhabilité un an plus tard. Céline s'installe dans un pavillon à Meudon où il exerce la médecine tout en continuant à écrire. Au-dessus de son cabinet et de son bureau, Lucette Destouches, son épouse, donne des cours de danse. Céline publie en 1957 D'un château à l'autre. Son dernier roman, Nord, sort en 1960, un an avant sa mort. Louis-Ferdinand Céline est l'un des écrivains français les plus traduits dans le monde après Marcel Proust. À 106 ans, Lucette Destouches veille toujours, en 2018, sur le pavillon mythique de Meudon. Céline est considéré comme l'un des écrivains

volontaire ▶ freiwillig

effroyable ▶ schrecklich

la démobilisation

▶ die Entlassung aus dem Militärdienst

le chef-d'œuvre

▶ das Meisterwerk

Voyage au bout de la Nuit

▶ Reise ans Ende der Nacht

considérable ▶ beachtlich

L'ombre (f) ▶ der Schatten

étincelant,e ▶ schillernd

éclater au grand jour

▶ zutage treten

Bagatelles pour un massacre

▶ Die Judenverschwörung in Frankreich

prendre la fuite ▶ fliehen

pitoyablement ▶ hier: feige

recupérer ▶ zurückholen

du XX^e au style le plus novateur. Bousculant la langue, il la libère du carcan classique dans laquelle elle était enfermée. Il invoque François Rabelais comme exemple d'une écriture riche qui ne soit pas figée dans l'académisme et cherche à écrire comme on parle, mêlant langage raffiné et argot. Cet effet reste cependant parfaitement maîtrisé et la spontanéité apparente est le fruit d'un long travail d'écriture acharné. Pour Céline, le style domine l'expression des idées. *Voyage au bout de la Nuit*, dont Jean-Paul va vous lire un passage, raconte l'histoire de Ferdinand Bardamu. Elle est fortement inspirée de la vie de Céline: la Première Guerre mondiale et ses horreurs, un voyage en Afrique, la découverte des États-Unis, le métier de médecin, la misère et la mort sont au centre de ce roman autobiographique. Dans le passage qui va suivre, Bardamu s'aventure dans Manhattan. Frappé au premier regard par la pauvreté des passants, il arrive ensuite dans le quartier de la finance et découvre un tout autre univers.

Extrait de texte :

Comme si j'avais su où j'allais, j'ai eu l'air de choisir encore et j'ai changé de route, j'ai pris sur ma droite une autre rue, mieux éclairée. « Broadway », qu'elle s'appelait. Le nom je l'ai lu sur une plaque. Bien au-dessus des derniers étages, en haut, restait du jour avec des mouettes et des morceaux du ciel. Nous on avançait dans la

lueur d'en bas, malade comme celle de la forêt et si grise que la rue en était pleine comme un gros mélange de coton sale.

C'était comme une plaine triste la rue qui n'en finissait plus, avec nous au fond, nous autres, d'un bord à l'autre, d'une peine à l'autre, vers le bout qu'on ne voit jamais, le bout de toutes les rues du monde.

Les voitures ne passaient pas, rien que des gens et des gens encore.

C'était le quartier précieux, qu'on m'a expliqué plus tard, le quartier pour l'or: Manhattan. On n'y entre qu'à pied, comme à l'église. C'est le beau cœur en Banque du monde d'aujourd'hui. Il y en a pourtant qui crachent par terre en passant. Faut être osé.

C'est un quartier qu'en est rempli d'or, un vrai miracle, et même qu'on peut l'entendre le miracle à travers les portes avec son bruit de dollars qu'on froisse, lui toujours trop léger le Dollar, un vrai Saint-Esprit, plus précieux que du sang.

bousculer

► auf den Kopf stellen

le carcan ► das Korsett

figer ► erstarren

apparent, e ► erkennbar

acharné, e ► verbissen

la misère ► die Armut

frappé, e ► schockiert

éclairé, e ► beleuchtet

la plaque ► das Schild

la mouette ► die Möwe

la lueur

► das schwache Licht

la plaine ► die Wunde

cracher ► spucken

osé, e ► kühn

froisser ► zerknittern

JEU

09. Cherchez l'intrus! 

Allez, je vous propose maintenant de jouer à l'intrus. Nous vous donnons une liste de mots qui font tous partie d'un même thème, ou d'une même famille – sauf un, l'intrus. Et c'est à vous de le trouver. Pour ce numéro spécial gastronomie, nous vous proposons de chercher l'intrus qui se cache parmi des mots concernant le vin. Petit indice: l'intrus appartient au vocabulaire de la pâtisserie. Les mots sont:

piquette – cru – robe – sablé – larmes – caviste – bouchonné – sommelier

Et l'intrus était sablé. Un sablé est un gâteau dont la pâte se réduit facilement en morceaux ou en poudre, comme du sable. La pâte sablée est utilisée en pâtisserie comme fond pour des tartes aux fruits, par exemple. Revenons au vin! Il existe de très bons vins, des moins bons, et d'autres qui sont carrément mauvais. Ces derniers sont appelés dans le langage familier de la piquette. Leur goût est en effet amer et semble piquer la langue et le palais. D'un vin de qualité très médiocre on dit aussi, toujours dans le langage populaire, que c'est de la vinasse ou, pour un vin rouge très ordinaire, du « gros rouge qui tache ».

« Comme ils n'y connaissent rien, ils boivent de la piquette en croyant boire du bon vin. »

Le mot cru s'emploie pour désigner les vignobles d'une région – ou d'un terroir –, ainsi que le vin produit dans cet endroit.

« Le château margaux est un grand cru du Médoc. »

La robe d'un vin, dans le jargon des œnologues, c'est son aspect visuel – ce qu'on en voit –, comme sa limpidité ou l'intensité de sa couleur. Et les larmes de vin sont les gouttes qui restent collées à la paroi du verre quand on le fait tourner dans la main avant de boire. La forme des larmes, la lenteur ou la rapidité avec laquelle elles glissent sur le verre renseignent le buveur avisé sur la nature du vin qu'il s'apprête à déguster.

Le caviste est le marchand de vins. Il tire son nom de la cave à vin qui est la pièce où l'on entrepose le vin. La cave désigne également l'ensemble des vins dont dispose un restaurant ou un particulier.

« Avec le temps, j'ai réussi à me faire une bonne cave. »

« On trouve de très bons vins millésimés dans la cave de ce restaurant. »

la poudre ➤ das Pulver

la pâte sablée
➤ der Mürbeteig

amer,ère ➤ bitter

le palais ➤ der Gaumen

tacher ➤ Flecken machen

la limpidité ➤ die Klarheit

la paroi ➤ die Wand

avisé,e ➤ sachkundig

s'apprêter

➤ sich daran machen

Le sommelier est l'employé responsable de la cave d'un restaurant. Il guide le choix des clients sur la carte des vins.

Enfin un vin bouchonné est un vin qui a pris le goût de liège de son bouchon.

POLAR

10. Eaux troubles, quatrième épisode

Sonia Hoareau, journaliste dans un journal local de la Réunion, enquête sur la mort d'un surfer qui aurait été dévoré par un requin. Elle se trouve mêlée à une affaire qui la dépasse et dans laquelle sa vie est mise en danger. *Eaux troubles*, de Laure Siegel et Tom Vater.

Mercredi, 17 heures. Sonia Hoareau s'enferme à double tour et se laissa tomber sur le lit moelleux. Raymond Pollard lui avait réservé une chambre dans l'hôtel le plus proche du commissariat. La pièce était sommairement meublée mais propre et confortable. Le policier avait été intraitable: Sonia devait rester à l'abri aussi longtemps que le tireur qui avait essayé de l'assassiner courait dans la nature. La journaliste en treublait encore quand elle y repensait. Alors qu'elle allait enfin sombrier dans le sommeil, son téléphone bipa. C'était un message d'Émilía Melano.

« Je suis avec Pablo, un vieil ami à moi. Dans la hutte avec un drapeau noir sur le toit, au bout de la plage de Boucan Canot, derrière un grand

cocotier. Pablo a vu des choses bizarres la nuit où Pierre a disparu. Viens vite ! C'est mieux qu'il te raconte lui-même. »

Sonia n'hésita pas un instant. Si ce dénommé Pablo pouvait aider à faire éclater la vérité sur le meurtre de Pierre Causse, elle devait le rencontrer. Elle imagina un court instant son article à la une du journal. Puis se reconcentra rapidement. Elle devait faire vite. Elle ne pouvait pas prévenir Raymond, elle devait agir seule. Après l'arrestation de son frère, Émilía ne supporterait pas la présence de policiers. Sonia ne pouvait pas non plus trahir la confiance de la jeune femme. Et demain, il serait peut-être trop tard. Sonia se dirigea vers la sortie.

Le concierge de l'hôtel était assoupi sur sa chaise. Elle déposa délicatement les clefs de sa chambre sur le comptoir de la réception. Mais le léger cliquetis suffit à réveiller le concierge.

le liège ▶ der Kork

le bouchon ▶ der Korken

s'enfermer à double tour

▶ den Schlüssel zweimal umdrehen

moelleux, se ▶ weich

sommairement ▶ sparsam

intraitable ▶ unerbittlich

à l'abri ▶ in Sicherheit

le tireur ▶ der Schütze

courir dans la nature

▶ frei herumlaufen

tremler ▶ zittern

sombrier ▶ versinken

le drapeau ▶ die Fahne

dénommé, e ▶ sogenannt

faire éclater

▶ ans Licht bringen

la une ▶ die Titelseite

prévenir ▶ informieren

trahir ▶ verraten

être assoupi, e

▶ eingeschlafen sein

le cliquetis ▶ das Klipfern

«Alors ma belle, on veut prendre l'air ? Où allez-vous comme ça ? Raymond m'a dit de le prévenir si vous sortiez.

– J'ai une petite faim. Je vais juste aller manger un rougail saucisse au bar de la plage, tout près d'ici. Inutile de prévenir Raymond. Je peux sortir manger un bout quand même !

– Mais j'ai reçu ordre de vous surveiller.

– Et moi je vous dis que j'ai besoin de prendre un peu l'air seule. Je ne vais pas m'éloigner, ne vous en faites pas. Et puis Raymond a bien d'autres chats à fouetter pour le moment. Laissez-le donc se concentrer sur son enquête.

– Bon. À tout de suite alors...»

Sonia sortit de l'hôtel sans demander son reste. Une demi-heure plus tard, le soleil tombait et Sonia marchait en direction de la hutte de Pablo.

«Émilía, tu es là... Je suis contente de te voir. Bonsoir Pablo», dit la journaliste en lui tendant la main.

«Bonsoir Sonia, Émilía m'a beaucoup parlé de vous.

– Je ne veux pas vous déranger longtemps, mais je voudrais vous poser quelques questions.

– Allez-y...

– Qu'avez-vous vu cette nuit-là ?

– J'étais assis sous mon porche, dans le noir. J'ai entendu du bruit, un bateau qu'on tirait vers la mer. Une silhouette a chargé une planche de surf sur le bateau puis un gros sac. C'était pleine

lune, alors j'ai reconnu la planche de Pierre, avec ce grand portrait de Bob Marley qu'il avait peint dessus. J'ai trouvé ça bizarre qu'il aille en mer de nuit, en emportant sa planche et cet énorme sac. Mais ce n'était pas trop le genre de gars à écouter nos conseils. Et il avait bien le droit de faire ce qu'il voulait. Le lendemain j'ai entendu à la radio qu'il était mort. Je m'en voulais de n'avoir rien dit. Mais la police ne m'a rien demandé. Et de toute façon, qui aurait écouté un vieux marin ?

– Moi je vous écoute, lui dit Sonia dans un sourire. Pourquoi son corps a-t-il été retrouvé sur la plage des Roches Noires selon vous ?

– Son corps a pu dériver sur quelques kilomètres, ce n'est pas impossible avec les courants très forts qu'on a en ce moment... Mais vu ce qu'on a retrouvé de lui, je ne comprends pas ce qui a pu se passer cette nuit-là...

le rougail saucisse

► die Wurst mit scharfer Tomatensoße

manger un bout

► eine Kleinigkeit essen

ne vous en faites pas

► keine Sorge

avoir d'autres chats à fouetter

► Wichtigeres zu tun haben

l'enquête (f)

► die Ermittlung

sortir sans demander son reste

► sich davonstellen

le porche ► das Vordach

reconnaître ► erkennen

emporter ► mitnehmen

le gars ► der Typ

s'en vouloir de qc ► sich wegen etw. Vorwürfe machen

le marin ► der Seemann

le corps ► die Leiche

dériver ► abtreiben

le courant

► die Strömung

– Je vais continuer mes recherches, on finira bien par savoir. Merci à vous et bonne nuit.

– Bonne nuit, et faites attention à vous !»

Sonia se leva et se dirigea vers la pinède où elle avait garé sa voiture. Elle avait atteint le premier arbre quand elle sentit quelqu'un l'agripper par derrière et tenter de l'étrangler. Sonia sentait des mains anguleuses se resserrer autour de son cou. Elle se débattit en hurlant. L'air commençait à lui manquer. Soudain, elle se souvint de la clé de voiture qu'elle tenait en main. Elle la planta dans l'estomac de son agresseur, comme elle l'aurait fait avec un couteau. L'homme s'affaissa et Sonia en profita pour arracher la cagoule de l'inconnu, plié en deux.

Écoute 12/18, p.66 et 67

11. Questions et réponses du polar **D**

Vous allez maintenant devoir répondre aux trois petites questions posées par Élisabeth. Deux choix de réponses, à vous de choisir la bonne.

1. Le commissaire Pollard a réservé une chambre pour Sonia Hoareau :

- dans l'hôtel le plus proche du commissariat
 ou bien au bout de la plage de Boucan Canot?

2. Pablo habite-t-il :

- dans une hutte
 ou sur un bateau?

3. Sonia plante-t-elle :

- un couteau
 ou une clé de voiture dans l'estomac de son agresseur?

- Solutions :**
 1. Il lui a réservé une chambre dans l'hôtel le plus proche du commissariat.
 2. Il habite dans une hutte.
 3. Une clé de voiture.

DIALOGUE RAPIDE

12. Le restaurant **M**

Cette rubrique vous donne la possibilité d'exercer votre oreille au français tel qu'on le parle en dehors des cours de langue – c'est-à-dire rapidement et dans un langage familier. La scène a lieu devant la machine à café d'une entreprise.

finir par ► am Ende etw. tun

la pinède ► der Pinienwald

agripper ► packen

tenter ► versuchen

étrangler ► erwürgen

anguleux,se ► knochig

se débattre
 ► um sich schlagen

hurler ► schreien

planter ► stechen

s'affaïsser

► zusammensinken

arracher ► herunterreißen

la cagoule ► die Kapuze

plié,e en deux

► zusammengekrümmt

Élisabeth: Et si on zappait la blanquette industrielle de la cantoche ce midi? On pourrait se faire un bon petit restau tranquillou? Ça vous dirait?

Bernadette: Il y a le grec, Mykonos, qui est pas mal...

Élisabeth: Mykonos? Laisse tomber, c'est du surgelé. L'autre fois j'ai pris une moussaka, elle était à moitié décongelée, j'ai failli me casser les dents.

Jean-Paul: La Tartine du Périgord, c'est vraiment bon. Et la douloureuse, ça va. Tu t'en tires pour 15 euros, boisson et café compris.

Élisabeth: Et y a quoi comme tartines?

Jean-Paul: Charcutaille, fromage, saumon, poulet. Rien que des bonnes choses! Et une petite salade bien assaisonnée servie avec. Et en plus, c'est du frais. Et ils sont sympas.

Bernadette: Ouais mais les tartines, c'est super lourd ça, c'est pas pour les minettes, mon pauvre Jean-Paul!

Jean-Paul: J'y suis allée avec Karine. Elle a trouvé ça très bon.

Élisabeth: C'est sûrement très bon, mais nous, à la différence de Karine, on surveille notre ligne de près, tu vois.

Bernadette: Ahahah!

Jean-Paul: Merci pour elle... Sinon, pour les appétits d'oiseaux, il y a Le Jardin d'Émile. C'est bio, c'est vegan, c'est quinoa, lentilles, tofu, betterave. Vous prendrez pas un gramme...

Élisabeth et Bernadette: Oh oui! Oh oui! Le Jardin d'Émile! Le Jardin d'Émile!

Jean-Paul: Bon... Matthieu, tu fais quoi à midi?

Matthieu: Bah euh, je déjeune avec Frank, à La Barbaque du chef. J'ai une petite envie d'entrecôte-frites. Avec un bon Côtes-du-Rhône-Village...

Jean-Paul: Bon, ben les filles, je crois que je vais aller casser la graine avec Matthieu et Frank, hein, si ça vous dérange pas...

Élisabeth: Oh, c'est pas plus mal finalement.

Bernadette: Bah oui, comme ça on pourra papoter entre filles...

Il y a sans doute un certain nombre de mots de la langue familière qui vous ont échappé dans cette petite scène. Mais nous avons bien sûr pensé à vous en donner la traduction en langue soutenue.

Zapper: ce verbe qui vient de la zappette – la télécommande du téléviseur –, a plusieurs significations: oublier, ne pas penser à, passer rapidement d'une chose à une autre. Ici, il a le sens de «échapper à quelque chose».

La cantoche: la cantine.

la blanquette

• das Frikassee

le surgelé

• die Tiefkühlkost

à moitié décongelé,e

• noch halb gefroren

assaisonné,e ▶ angemacht

la minette ▶ das Mädchen

la betterave ▶ die Rübe

échapper

• entkommen, fliehen

Tranquillou: tranquillement.

La douloureuse: l'addition: la somme que l'on doit payer au restaurant pour ce qu'on a consommé.

S'en tirer: s'en sortir.

La charcutaille: la charcuterie.

Frais: dans les restaurants, on oppose les préparations surgelées, qui sont ensuite simplement assemblées et réchauffées, aux produits frais qui sont cuisinés par un chef cuisinier.

Surveiller sa ligne: faire attention à son poids, à sa silhouette.

Avoir un appétit d'oiseau: se dit de quelqu'un qui ne mange pas beaucoup.

À midi: «à midi» est souvent utilisé comme synonyme populaire de «au déjeuner».

La barbaque: la viande.

Casser la graine: manger.

Papoter: bavarder.

GRAMMAIRE

13. L'emploi des pronoms relatifs *qui* et *que* **M**

Dans cette rubrique de grammaire, nous allons faire le point sur l'emploi des pronoms relatifs *qui* et *que*.

On utilise les pronoms relatifs *qui* et *que* pour relier deux phrases sans faire de répétition. Ils sont toujours placés après un nom, appelé antécédent, auquel ils se rapportent. Exemple :

«Les dauphins sont des animaux. Ces animaux vivent dans l'eau: Les dauphins sont des animaux qui vivent dans l'eau.»

Qui reprend le sujet de la phrase relative («Les dauphins sont des animaux» est la phrase relative dans notre exemple, et le nom «animaux» est le sujet). Ce sujet peut être un nom de personne ou de chose.

Remarques:

Qui est suivi d'un verbe. Et même devant une voyelle ou un h muet, qui ne s'élide jamais, c'est-à-dire ne devient jamais qu'.

«François Cluzet est un acteur qui a beaucoup de talent» et non pas «qu'a beaucoup de talent».

relier ➤ verbinden

la répétition

➤ die Wiederholung

l'antécédent (m)

➤ das Bezugswort

se rapporter

➤ sich beziehen

la voyelle ➤ der Vokal

s'élider ➤ ausgelassen

werden

14. Petit exercice **M**

Transformez les phrases suivantes en utilisant le pronom relatif *qui*.

1. Juliette a une amie. Cette amie vient du Canada.
2. Je vais vous passer mon collègue. Ce collègue va s'occuper de vous.
3. À l'hôtel, il y a une employée. Cette employée sait parler quatre langues.
4. Voici le train. Ce train va à Marseille.

- Solutions :**
1. Juliette a une amie qui vient du Canada.
 2. Je vais vous passer mon collègue qui va s'occuper de vous.
 3. À l'hôtel, il y a une employée qui sait parler quatre langues.
 4. Voici le train qui va à Marseille.

Le pronom relatif *que* reprend le complément d'objet direct de la phrase relative. Celui-ci peut être un nom de personne ou de chose.

« Johnny Halliday était un chanteur que tous les Français appréciaient. »

Ici « chanteur » est remplacé par le pronom *que*, complément d'objet direct de la phrase relative « les Français appréciaient Johnny Halliday ».

Remarques :

Que est suivi d'un sujet. Devant une voyelle ou un *h* muet, *que* devient *qu'*.

« Le château qu'on a visité était très beau. »

Petite astuce pour savoir s'il faut utiliser *qui* ou *que* :

On utilise *qui* si on répond à la question *wer oder was?* et *que* si on répond à la question *wen oder was?*

Exemple :

« Paris est une ville qui attire de nombreux touristes. »

Wer oder was zieht zahlreiche Touristen an?

– Die Stadt Paris zieht zahlreiche Touristen an.

« Je te prête ce livre que j'ai adoré. »

Wen oder was habe ich geliebt?

– Ich habe dieses Buch geliebt.

Écoute 12/18, p. 50 et 51

apprécier ► mögen

le complément d'objet direct

► das Akkusativobjekt

l'astuce (f) ► der Trick

15. Pour approfondir **M**

Dans l'exercice qui suit, vous devrez choisir entre *qui* ou *que* pour compléter la phrase.

1. Le film nous avons vu hier était très drôle.
2. Le ski est un sport se pratique en montagne.
3. L'Alsace est une région nous aimons bien.
4. Le bleu est une couleur vous va très bien.

Solutions :
 1. Le film que nous avons vu hier était drôle.
 2. Le ski est un sport qui se pratique en montagne.
 3. L'Alsace est une région que nous aimons bien.
 4. Le bleu est une couleur qui vous va très bien.

LE FRANÇAIS FACILE

16. Pâtisseries et viennoiseries

Dans cette rubrique, nous vous présentons un article sur un sujet variable, écrit avec des mots simples et lu plus lentement, qui s'adresse plus spécialement à ceux qui ont encore besoin d'exercer leur oreille à la langue parlée.

Revenons à notre sujet principal pour entrer dans une boulangerie-pâtisserie et y contempler l'étalage splendide des gâteaux et des viennoiseries.

Mais d'abord, quelle est la différence entre un gâteau et une viennoiserie ?

Les viennoiseries sont préparées par le boulanger. La technique est globalement la même que pour faire du pain. Et c'est pourquoi on en trouve dans toutes les boulangeries.

Les gâteaux, eux, sont l'œuvre du pâtissier, un artisan dont la spécialité est tout ce qui est sucré. Les pâtisseries peuvent parfois être des magasins indépendants des boulangeries. C'est au milieu du XIX^e siècle que les viennoiseries font leur apparition en France quand un Viennois ouvre une boulangerie à Paris: La Boulangerie viennoise. On y trouve entre autres des croissants. Mais avant d'être le croissant au beurre léger, friable et croustillant que nous connaissons, ce ne fut d'abord qu'une pâte à pain améliorée, créée dans la capitale de l'Autriche pour rendre honneur à un boulanger levé très tôt et qui avait ainsi donné l'alerte pendant le siège de Vienne par les Turcs. La forme du *Hörnchen* («petite corne» en allemand) rappelle le symbole du drapeau ottoman.

Le croissant sera vite adopté par les Parisiens. Il est aujourd'hui l'élément incontournable d'un

l'étalage (m) • die Auslage

la viennoiserie

• das Gebäck

le pâtissier • der Konditor

l'artisan (m)

• der Handwerker

friable • mürbe

croustillant, e • knusprig

vrai petit-déjeuner à la française, surtout trem-pé dans un bol de bon café noir ou de café au lait bien chaud!

Le pain au chocolat et le chausson aux pommes sont plutôt réservés au goûter des petits Français. On les achète à la boulangerie en sortant de l'école. Ces deux viennoiseries sont, comme le croissant, confectionnées à partir d'une pâte feuilletée. L'une est fourrée avec des barres de chocolat et l'autre avec des pommes compotées et sucrées.

La brioche est également une viennoiserie, comme les petits pains au lait ou les baguettes viennoises dont la pâte est proche de celle des brioches. Elles se dégustent en général avec de la confiture.

Les pâtisseries regorgent de produits magnifiques et très appétissants: tartelettes aux fruits, gâteaux au chocolat, à la crème, flans, macarons: il est très difficile de choisir car on ne peut pas manger tout à la fois. On y trouve aussi des glaces artisanales aux parfums subtils et parfois un rayon chocolaterie.

Les Français ont un faible pour trois desserts en particulier: l'éclair, le millefeuille et le Paris-Brest.

L'éclair est une pâtisserie longue d'une dizaine de centimètres, faite à partir d'une pâte à choux très difficile à réaliser. Pour faire la pâte à choux, on fait bouillir de l'eau, du beurre et du sel dans une casserole et l'on ajoute de la farine. Une fois

que l'on a obtenu une boule de pâte bien ferme, on y ajoute des œufs. Cette pâte tire son nom des petits gâteaux que l'on confectionne avec, et que l'on appelle «choux»... parce qu'ils ont la taille des choux de Bruxelles – les légumes.

Pour l'éclair, la pâte à choux est garnie de crème pâtissière – une crème épaisse élaborée avec des œufs, du sucre, et du lait –, puis le dessus du gâteau est glacé. Les éclairs les plus classiques sont au chocolat, au café ou au caramel. Mais depuis une dizaine d'années, les pâtisseries ont revisité le gâteau préféré des Français. Et on trouve même des boutiques qui ne vendent que des éclairs aux parfums très variés et innovants: litchi, citron meringué, pistache, framboise, thé vert, abricot, praliné, noix de pécan... Les éclairs salés ont aussi la cote et sont très tendance: poulet au curry, saumon...

Le millefeuille est un dessert rectangulaire à étages, constitué de trois couches de pâte feuilletée nappées de crème pâtissière. Comme

trem-pé, e ➔ getunkt

le chausson aux pommes

• die Apfeltasche

la pâte feuilletée

• der Blätterteig

fourrer ➔ füllen

à la fois ➔ gleichzeitig

artisanal, e

• hausgemacht

la pâte à choux

• der Brandteig

faire bouillir

• zum Kochen bringen

ferme ➔ fest

épais, se ➔ dickflüssig

revisiter

• neu interpretieren

méringué, e

• mit Baiser überzogen

salé, e ➔ herzhaft

avoir la cote ➔ beliebt sein

nappé, e ➔ übergießen

l'éclair, le millefeuille est glacé sur le dessus. Traditionnellement, il est à la vanille.

Il a une forme de couronne et tiendrait son nom d'une course cycliste qui avait lieu à la fin du XIX^e siècle et qui reliait Paris à Brest. Le Paris-Brest, l'un des must de la pâtisserie française, représenterait à l'origine une roue de vélo. Sa couronne de pâte à choux est garnie d'amandes et fourrée d'une crème mousseline au praliné. La crème mousseline contient beaucoup de beurre et, si elle n'est pas très diététique, elle est étonnamment légère.

Le dimanche, en France, la tradition est d'acheter des gâteaux pour le dessert du déjeuner dominical. Ceux-ci sont toujours emballés avec soin dans une jolie boîte en carton blanc entouré de ruban et toujours associée à ce rituel très français.

17. Thème central: qu'avez vous retenu?

En place pour notre exercice récapitulatif sur le thème spécial gastronomie. Une question, deux réponses, à vous de choisir celle qui est exacte!

1. Le général de Gaulle a dit «comment voulez-vous gouverner un pays où...»
- il existe plus de 300 sortes de fromages
- ou bien 366 sortes de vin?»

2. Le mot terroir apparaît pour la première fois sous la plume:
- de Jean-Jacques Rousseau
- ou de François Rabelais?
3. Le saucisson brioché est un incontournable:
- des «bouchons» lyonnais
- ou des bistros auvergnats?
4. La «buvette» est:
- un vin de mauvaise qualité
- ou bien un petit endroit ou un comptoir où l'on sert des boissons?
5. Le Paris-Brest est un gâteau:
- long d'une dizaine de centimètres
- ou bien qui a la forme d'une couronne?

5. Qui a la forme d'une couronne.
4. Un petit endroit ou un comptoir où l'on sert des boissons.
3. Un «incontournable» des «bouchons» lyonnais.
2. Sous la plume de François Rabelais.
1. Plus de 300 sortes de fromages.

Solutions:

la crème mousseline

► die schaumige Creme

le praliné ► der Nugat

le diététique ► hier: leicht

le ruban ► das Band

COMPRÉHENSION ORALE

18. À la pharmacie **M**

Notre exercice de compréhension nous entraîne dans une pharmacie. Écoutez bien ce dialogue entre le pharmacien et sa cliente et répondez aux questions qui vous seront posées par Bernadette à la fin du dialogue.

Le pharmacien: Madame, bonjour!

La cliente: Bonjour, j'ai un gros rhume et très mal à la gorge...

Le pharmacien: Vous avez de la fièvre ?

La cliente: Un peu, j'avais 38 hier soir et j'ai 37,5 ce matin.

Le pharmacien: Bon, rien d'inquiétant. Je vais commencer par vous donner des pastilles pour la gorge.

La cliente: Je préférerais un spray, si possible.

Le pharmacien: Bien sûr. Je remarque que vous toussez aussi.

La cliente: Oui, mais surtout la nuit.

Le pharmacien: Voici un sirop contre la toux et des gouttes pour le nez. Il faudra aussi boire beaucoup. Si vous voulez, je peux vous donner des tisanes au thym et à la sauge qui sont très bonnes pour la gorge.

La cliente: D'accord.

Le pharmacien: Je vous recommande aussi de faire des inhalations. Nous avons un mélange d'herbes qui apaise bien le nez et la gorge. Il suffit d'en mettre deux bonnes cuillérées à soupe dans de l'eau bouillante.

La cliente: Combien de fois par jour ?

Le pharmacien: Une à deux fois. L'important est de rester au chaud après.

La cliente: Bien, merci. J'ai pris de l'Ibuprofène ces deux derniers jours, mais ça m'a donné des douleurs à l'estomac...

Le pharmacien: Il vaudrait mieux prendre du paracétamol qui agit contre les douleurs et la fièvre mais qui fait un peu moins mal à l'estomac.

La cliente: Je n'en ai plus à la maison... C'est sur ordonnance ?

Le pharmacien: Non, je peux vous en mettre une boîte de dix, si vous voulez. Vous ne devriez pas prendre plus de trois comprimés par jour, c'est-à-dire un toutes les huit heures à peu près. Et si ça ne va toujours pas d'ici deux à trois jours, consultez un médecin.

La cliente: J'espère que ça ira mieux d'ici là car j'ai beaucoup de travail et je ne peux pas me permettre de manquer en ce moment.

le gros rhume

• die schwere Erkältung

avoir mal à la gorge

• Halsschmerzen haben

inquiétant,e

• beunruhigend

tousser • husten

la toux • der Husten

la goutte • der Tropfen

la tisane • der Kräutertee

la sauge • der Salbei

apaiser • beruhigen

la cuillérée • der Löffel

bouillant,e • sprudelnd

l'estomac (m) • der Magen

l'ordonnance (f) • das Rezept

le comprimé • die Tablette

Le pharmacien: Je comprends, mais si vous ne vous soignez pas bien, cela risque de durer encore plus longtemps. Il vous fallait autre chose?

La cliente: Oui, j'ai des rougeurs sur le visage...

Le pharmacien: Ça peut venir de la fièvre. Alors je vous donne des échantillons de produits spéciaux pour peaux très sensibles.

La cliente: Oh, merci. Je vais les essayer.

Le pharmacien: Alors ça fait 49,50 euros en tout.

La cliente: Voilà...

Le pharmacien: Merci, je vous mets tout ça dans un sac et j'y ajoute quelques cachets effervescents de vitamine C.

La cliente: Merci, c'est gentil.

Le pharmacien: Bonne journée Madame et bon rétablissement.

Écoute 12/18, p. 45

19. Questions et réponses M

Et voici maintenant l'exercice. Il vous suffit de choisir la bonne réponse aux questions posées par Bernadette.

1. La cliente préfère-t-elle:

- un spray
 ou des pastilles pour la gorge?

2. Le pharmacien donne-t-il à la cliente:

- un sirop contre la toux
 ou contre les douleurs à l'estomac?

3. Le paracétamol est-il délivré:

- avec
 ou sans ordonnance?

4. La cliente devra-t-elle consulter un médecin:

- si elle ne va pas mieux dans huit heures
 ou d'ici deux à trois jours?

5. Le pharmacien ajoute-t-il dans le sachet:

- des cachets effervescents de vitamine C
 ou une crème pour la peau?

Solutions:

1. La cliente préfère un spray.
 2. Il lui donne un sirop contre la toux.
 3. Il est délivré sans ordonnance.
 4. Elle devra consulter un médecin si elle ne va pas mieux d'ici deux à trois jours.
 5. Il ajoute des cachets effervescents de vitamine C.

se soigner

► auf seine Gesundheit achten

la rougeur ► die Rötung

l'échantillon (m) ► die Probe

le cachet effervescent

► die Brausetablette

bon rétablissement

► gute Besserung

CHANSON

20. Serge Reggiani, chanteur au grand cœur **M**

Nous allons comme d'habitude finir ce programme avec une chanson. Pas de «chanson à boire» (une chanson que l'on chante à la fin d'un repas et qui encourage à boire) mais avec des paroles et une musique empreintes de nostalgie... *Votre fille a vingt ans*, la chanson que vous allez entendre, a été écrite au début des années 1970 par Georges Moustaki, mais c'est Serge Reggiani qui l'a rendue célèbre. Serge Reggiani commence sa carrière en jouant la comédie. Après quelques années passées sur les planches, il se tourne vers le cinéma et tient des seconds rôles remarquables dans des chefs-d'œuvre de l'histoire du cinéma comme Les Portes de la nuit de Marcel Carné ou Casque d'or de Jacques Becker, qui lui permettent de côtoyer Yves Montand ou Simone Signoret. Serge Reggiani commence à chanter au début des années 1960 en interprétant des textes de Boris Vian. Sa voix séduit la chanteuse Barbara qui l'invite à faire la première partie de ses tours de chant. Il collabore ensuite avec Georges Moustaki et Jean-Loup Dabadie, l'un des paroliers les plus prolixes de la chanson française, qui a entre autres écrit pour quelques chanteurs célèbres comme Dalida, Julien Clerc, Michel Polnareff ou Michel Sardou.

En 1968 sort l'un des plus beaux albums de Reggiani : *Et puis...* On y trouve la plupart des chan-

sons qui ont marqué son répertoire : *L'enfant et l'avion*, *Madame Nostalgie*, *Il suffirait de presque rien* et *Votre fille a 20 ans*. Le timbre chaud de baryton de Serge Reggiani donne une présence particulièrement intime à ses interprétations. Parallèlement à sa carrière de chanteur, Reggiani continue de tourner dans de nombreux films. Il est dirigé tour à tour par Ettore Scola, Marco Ferreri, Theo Angelopoulos et Kaurismäki, et à plusieurs reprises par Claude Lelouch, le réalisateur d'*Un homme et une femme*, dont il devient un acteur fétiche. Mais c'est sous la direction de Claude Sautet dans *Vincent, François, Paul* et les autres que Reggiani va jouer sa partition la plus saisissante au sein d'un quatuor inoubliable avec Yves Montand, Michel Piccoli et Gérard Philipe. Écoutez bien la chanson, un petit exercice vous sera ensuite proposé.

jouer la comédie

- Theater spielen

les planches (f/pl)

- die Bühne

le second rôle

- die Nebenrolle

Les Portes de la nuit

- Pforten der Nacht

Casque d'or

- Goldhelm

côtoyer

- hier: begegnen

le parolier

- der Textschreiber

prolix

- wortgewandt

être dirigé, e par

- hier: spielen unter

tour à tour

- nacheinander

à plusieurs reprises

- mehrfach

fétiche

- Lieblings-

la partition

- hier: die Stimme

21. Votre fille a 20 ans **M**

Votre fille a vingt ans, que le temps passe vite,
 Madame, hier encore elle était si petite,
 Et ses premiers tourments sont vos
 premières rides
 Madame, et vos premiers soucis
 Chacun de ses vingt ans,
 Pour vous a compté double,
 Vous connaissiez déjà tout ce qu'elle découvre
 Vous avez oublié les choses qui la troublent
 Madame, et vous troublaient aussi
 On la trouvait jolie et voici qu'elle est belle
 Pour un individu presque aussi jeune qu'elle,
 Un garçon qui ressemble, à celui pour lequel
 Madame, vous aviez embelli
 Ils se font un jardin d'un coin de mauvaise
herbe
Nouant la fleur de l'âge en un bouquet superbe
 Il y a bien longtemps,
 Qu'on vous a mise en gerbes,
 Madame, le printemps vous oublie
 Chaque nuit qui vous semble à chaque nuit
 semblable
 Pendant que vous rêvez vos rêves raisonnables
 De plaisir et d'amour ils se rendent coupables
 Madame, au creux du même lit
 Mais coupables jamais n'ont eu tant d'innocence
 Aussi peu de regrets et tant d'insouciance
 Qu'ils ne demandent même pas votre indul-
gence

Madame, pour leurs tendres délits
 Jusqu'au jour où peut-être, à la première larme,
 À la première peine d'amour et de femme,
Il ne tiendra qu'à vous de sourire Madame
 Madame, pour qu'elle vous sourie
 Pour qu'elle vous sourie.

le tourment ➤ die Pein

la ride ➤ die Falte

le souci ➤ die Sorge

troubler ➤ verstören

la mauvaise herbe

➤ das Unkraut

nouer ➤ binden

la fleur de l'âge

➤ die Blüte des Lebens

le bouquet

➤ der Blumenstrauß

mettre en gerbes (f)

➤ etwa: nicht mehr beachten

coupable ➤ schuldig

au creux de ➤ in

l'insouciance (f)

➤ die Sorglosigkeit

l'indulgence (f)

➤ die Nachsicht

la peine d'amour

➤ der Liebeskummer

il ne tiendra qu'à vous

➤ es ist Ihre Aufgabe

22. Complétez les paroles!

Allez, sortons de la belle nostalgie de cette chanson pour passer à notre petit exercice de compréhension. Il vous suffira de compléter les paroles de la chanson par la bonne proposition.

1. Votre fille a vingt ans :

- que le temps passe vite
 ou s'écoule vite ?

2. Vous avez oublié les choses :

- qu'elle découvre
 ou qui la troublent ?

3. Pendant que vous rêvez :

- vos rêves coupables
 ou raisonnables ?

4. Qu'ils ne demandent même pas :

- votre indulgence
 ou votre insouciance ?

Solutions:
 1. Votre fille a vingt ans, que le temps passe vite.
 2. Vous avez oublié les choses qui la troublent.
 3. Pendant que vous rêvez vos rêves raisonnables.
 4. Qu'ils ne demandent même pas votre indulgence.

AU REVOIR

23. Et pour conclure...

Voilà ce programme audio est maintenant terminé. On se retrouve bientôt, au seuil de l'hiver. Et d'ici là, portez-vous bien! Au revoir, à la prochaine! Au revoir à tous, et à bientôt!

écoute

Impressum

Herausgeber: Rudolf Spindler
Chefredakteur: Jean-Yves de Groote
Stellvertretende Chefredakteurin: Fanny Grandclément
Verantwortliche Redakteurin: Sarah Thierry
Buch und Regie: Jean-Paul Dumas-Grillet
Sprecher: Jean-Yves de Groote, Jean-Paul Dumas-Grillet,
Élisabeth Juquel, Bernadette Martial
Gestaltung: Georg Lechner
Ton: Matthieu Rouil
Produktion: Dorle Matussek
Produktmanagement: Ignacio Rodríguez-Mancheño
Gesamt-Anzeigenleitung: Matthias Weidling (DIE ZEIT, Vi.S.d.P.)
Druck und Vervielfältigung:
optimal media GmbH, D-17207 Röbel/Müritz

Spotlight Verlag GmbH
Kistlerhofstr. 172
81379 München
Deutschland

Bestellen Sie Écoute Audio unter: www.ecoute.de/hoeren
Einzelverkaufspreis Deutschland: € 14,50
Kundenservice: abo@spotlight-verlag.de

Titelfoto: Kathrin Koschitzki



Alle Urheber- und Leistungsschutzrechte vorbehalten. Kein Verleih!
Keine unerlaubte Vervielfältigung, Vermietung, Aufführung, Sendung!



AUDIO **12**
18

Jean-Paul Dumas-Grillet



Élisabeth Juquel



Bernadette Martial

