

Une invitation à dîner.



Conseils pour les élèves

Ya casi hemos terminado. Los ejercicios que te proponemos en esta última parte retoman los aspectos gramaticales, léxicos y comunicativos más importantes de la unidad.

Ante todo, asegúrate que has trabajado todos los epígrafes de la sesión.

Ahora haremos una revisión de la unidad que te dirá si tu aprendizaje avanza adecuadamente.



1.- Compréhension écrite: Le marché en ligne.

Lis le texte et fais l'exercice correspondant.

Tous les produits régionaux, les légumes frais, les pâtés, les confits, les viandes, où les trouver ? Dans les magasins ou sur les marchés traditionnels, bien sûr ! Mais pourquoi ne pas acheter tranquillement en ligne, chez vous, devant votre ordinateur et vous faire livrer à domicile ? Voilà qui est bien pratique si vous ne pouvez pas ou ne voulez pas sortir. Voici deux liens utiles :



Le marché bio.

Découvrez un concept 🛒 en vogue pour le bien-être de votre famille et de notre planète : achetez des produits bio chaque semaine, faites-vous livrer un 🛒 panier directement sur votre lieu de travail, trouvez les produits du terroir élaborés à la mode de nos grands-mères. Vivez sainement, protégez notre planète.

Si tu veux connaître un peu plus visite ce lien.

[Le marché bio.](#)

Le cybermarché.

Le cybermarché vous propose de faire vos courses en ligne 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, de chez vous, sans stress, ni 🛒 chariot à pousser, le tout livré à domicile en 48 heures maximum. Des produits qui viennent directement du producteur. Nous certifions un goût, une qualité et une fraîcheur exceptionnelles. Si vous n'avez pas le temps de passer vos commandes, abonnez-vous, composez votre panier personnel et vous serez livré chaque semaine à votre domicile.

[Le cybermarché.](#)



Autoévaluation

Complète les phrases avec un seul mot.

- ✓ On trouve des produits régionaux dans les magasins et sur les [] traditionnels.
- ✓ Mais on peut aussi faire notre marché [] [] , de notre maison.
- ✓ Pour acheter sur Internet, tu as besoin d'un [] et d'un peu de temps.
- ✓ Le texte nous propose deux [] utiles.
- ✓ Les produits bio sont bons pour protéger notre []
- ✓ Le client peut se faire [] sur son lieu de travail.
- ✓ Le marché de Marie propose des [] recettes pour cuisiner les produits frais.
- ✓ Le cybermarché est ouvert tous les [] de la semaine.
- ✓ Les produits du cybermarché viennent directement du [] .
- ✓ Tu peux t'abonner et recevoir un [] personnel à ton domicile.

Envier

1.1.- La recette.

Lis la recette avec attention :

Truite grillée au thym.

Difficulté : Facile. Durée : 15 min. de préparation et 10 minutes de cuisson.

Ingrédients pour 4 personnes :



- ✓ 4 belles truites 🍷 écaillées et vidées.
- ✓ 1 bouquet de thym frais.
- ✓ 1 citron jaune non traité.
- ✓ 4 feuilles de laurier.
- ✓ 12 gousses d'ail 🍷 en chemise.
- ✓ 12 cl d'huile d'olive.
- ✓ fleur de sel et poivre .

Préparation.

- ✓ Lavez et coupez le citron en fines tranches.
- ✓ 🍷 Équeutez et hachez grossièrement le thym.
- ✓ Mélangez le thym, le gros sel et l'huile d'olive. Vous pouvez éventuellement 🍷 écraser le thym avec l'huile d'olive au 🍷 pilon de manière à bien extraire tous les parfums du thym.
- ✓ Bien nettoyer l'intérieur et l'extérieur de vos truites.
- ✓ Sécher l'intérieur des truites avec du papier absorbant.
- ✓ Farcir l'intérieur des truites avec la moitié de l'huile au thym, 2 tranches de citron, 3 gousses d'ail en chemise et 1 feuille de laurier.
- ✓ Disposer les truites dans un plat au four.
- ✓ 🍷 Badigeonner toute la surface extérieure des truites avec le reste d'huile au thym.
- ✓ Cuire les truites pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 240°. La cuisson est finie quand la 🍷 peau de vos truites est bien 🍷 croustillante et que la chair de la truite se 🍷 décolle facilement.
- ✓ Servir les truites bien chaudes.

Conseils, trucs et astuces.

- ✓ Vous pouvez accompagner cette truite avec une bonne salade à l'huile de noix.
- ✓ Vous pouvez aussi cuire ces truites au barbecue bien serrées entre 2 🍷 grilles ou bien dans des papillotes.

1.1.1.- Exerce-toi.

Et maintenant, fais l'exercice de compréhension.



Autoévaluation

Une fois que tu as lu le texte deux ou trois fois, choisis l'option correcte.

C'est une recette

- très difficile.
- dont la cuisson est rapide.
- qui prend beaucoup de temps de préparation.

Faux.

Félicitations ! Tu as tout compris.

Tu fais vraiment des progrès.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta
3. Incorrecto

Parmi les ingrédients,

- il y a des légumes secs.
- il faut cinq poissons.
- il y a une herbe aromatique.

Désolée, essaie de nouveau.

Faux.

Tu fais vraiment des progrès.

Solución

1. Incorrecto
2. Incorrecto
3. Opción correcta

Dans la rubrique « Préparation », le temps verbal est

- l'impératif.
- l'infinitif.
- le présent de l'indicatif.

Félicitations ! Tu as tout compris.

Faux.

Désolée, essaie de nouveau.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto
3. Incorrecto

Dans la rubrique « Préparation », il faut

- couper le citron en tranches épaisses.
- hacher finement le thym.
- cuire les truites au four.

Faux.

Désolée, essaie de nouveau.

Tu fais vraiment des progrès.

Solución

1. Incorrecto
2. Incorrecto
3. Opción correcta

Dans la rubrique « Conseils, trucs et astuces »,

- on recommande d'accompagner le poisson avec une salade.
- de ne pas cuire le poisson en papillote.
- de griller le poisson dans une poêle.

Félicitations ! Tu as tout compris.

Désolée, essaie de nouveau.

Faux.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto
3. Incorrecto

2.- Compréhension orale.

Et maintenant c'est le moment de pratiquer un peu ta compréhension orale. Écoute l'enregistrement avec attention au moins deux fois et fais l'exercice.



[Résumé](#)



Autoévaluation

Écoute l'enregistrement et complète le texte.

Juan rencontre Pierre au [] fermier. Ils vont ensemble [] le poissonnier. Pierre aime [] la viande que le poisson, mais il va acheter des soles, des crevettes et quatre [] de lotte. Juan adore la viande, surtout la [] et le bœuf.

Pierre dit qu'il n'achètera pas [] viande cette semaine, parce qu'il [] a encore. Sa copine, Petra, aime beaucoup les fruits de mer, les sauces et les []. Pierre propose d'apporter un peu de [] et d'aller faire un [] dans le Vieux-Lyon.

Envier

2.1.- Compréhension orale. Une recette.

Et voilà une deuxième compréhension pour pratiquer la compétence orale.



[Résumé](#)



Autoévaluation

Écoute l'enregistrement et signale les options correctes.

- C'est une recette un peu compliquée.

- Le chocolat de la mousse doit avoir une concentration de Cacao de 70 pour cent au minimum.

- C'est une recette chère.

- Elle n'a pas besoin de cuisson.

- Il faut faire fondre le chocolat au four.

- Il faut battre les blancs et les jaunes ensemble.

- Il lui faut trois heures au frigo.

Mostrar retroalimentación

Solución

1. Incorrecto
2. Correcto
3. Incorrecto
4. Correcto

- 5. Incorrecto
- 6. Incorrecto
- 7. Correcto

3.- Grammaire et lexique.

Dans cette section tu vas réviser la grammaire et le lexique de l'unité. Avant de commencer, assure-toi que tu as bien travaillé ces aspects de la langue française.



Autoévaluation

Coche les phrases correctes.



- Tu veux du chocolat ? Oui, j'y veux.
- Tu veux du chocolat ? Oui, j'en veux

Désolée.

Bravo ! Tu as tout compris.

Solución

- 1. Incorrecto
- 2. Opción correcta

- Faites rissoler les lardons dans une poêle anti-adhésive.

- Ferez rissoler les lardons dans une poêle anti-adhésive.

Tu fais vraiment des progrès.

Essaie de nouveau.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- Il y a du vinaigre dans la sauce ? Non, il n'y en a pas.
- Il y a du vinaigre dans la sauce ? Non, il n'en y a pas.

Désolée.

Bravo ! Tu as tout compris.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta

- Quatre cuillères à soupe d'huile.
- Quatre tranches d'huile.

Tu fais vraiment des progrès.

Essaie de nouveau.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- Pour faire une salade lyonnaise, il faut des œufs et de la ciboulette.
- Pour faire une salade lyonnaise, il faut de l'œufs et du ciboulette.

Bravo ! Tu as tout compris.

Désolée.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- Je ne veux ni de la viande ni poisson.
- Je ne veux ni viande ni poisson.

Essaie de nouveau.

Tu fais vraiment des progrès.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta

- Va au marché. Vas-y !
- Vas au marché. Va-y !

Tu fais vraiment des progrès.

Désolée.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- Parle de ton problème. Parles-en !
- Parle de ton problème. Parle-en !

Tu fais vraiment des progrès.

Essaie de nouveau.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- Les brochures sont autant chères que les catalogues.
- Les brochures sont moins chères que les catalogues.

Essaie de nouveau.

Bravo ! Tu as tout compris.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta

- J'ai autant de travail que lui.
- J'ai aussi de travail que lui.

Tu fais vraiment des progrès.

Désolée.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- On achète un morceau de vieux Comté chez le boulanger.
- On achète un morceau de vieux Comté chez le fromager.
- On achète un morceau de vieux Comté chez le traiteur.

Essaie de nouveau.

Bravo ! Tu as tout compris.

Essaie de nouveau.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta
3. Incorrecto

- Je voudrais une canette de bière.
- Je voudrais une tasse de bière.
- Je voudrais une cuillerée de bière.

Bravo ! Tu as tout compris.

Désolée.

Essaie de nouveau.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto
3. Incorrecto

- Les tomates, elles font combien ?
- Les carottes, elles vont combien ?

Bravo ! Tu as tout compris.

Désolée.

Solución

1. Opción correcta
2. Incorrecto

- Vend. Regardez. Choisissons.
- Vends. Regardez. Choisissons.

Essaie de nouveau.

Bravo ! Tu as tout compris.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta

- La banane a plus vitamine B1 que l'ananas.
- Le raisin est plus sucré que la pomme.

Désolée.

Tu fais vraiment des progrès.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta

- Une dariole sert à cuire la viande.
- Un économiste sert à peler des pommes de terre.

Désolée.

Bravo ! Tu as tout compris.

Solución

1. Incorrecto
2. Opción correcta

4.- Communication.

Dans cette section, nous te proposons des activités pour pratiquer la langue orale. Cet exercice va t'aider à améliorer ta prononciation.

Écoute et lis le texte suivant.



[Résumé](#)



Autoévaluation

Complète ce résumé.

Comme la cuisine française, la cuisine espagnole est riche en spécialités **régionales**. Le cocido est une sorte de [] et il a beaucoup de variantes. En Espagne, on mange des tapas avant le repas, ce sont des [] très consistants. En France, on utilise moins [] qu'en Espagne, mais [] beurre. Il y a de bons [] en Espagne, le Xérès par exemple, et le jambon [] ibérique ou serrano est un délice. On aime aussi beaucoup la viande de [] en France : elle occupe une place de [] dans les daubes et les [] régionaux. Mais en France, il va y avoir de moins en [] de fromages, à cause des normes européennes très sévères.

Envier

Comme la cuisine française, la cuisine espagnole est riche en spécialités **régionales**. Le cocido est une sorte de **pot-au-feu** et il a beaucoup de variantes. En Espagne, on mange des tapas avant le repas, ce sont des

amuse-gueule très consistants. En France, on utilise moins **d'huile** qu'en Espagne, mais **plus de** beurre. Il y a de bons **vins** en Espagne, le Xérès par exemple, et le jambon **cru** ibérique ou serrano est un délice. On aime aussi beaucoup la viande de **porc** en France : elle occupe une place de **choix** dans les daubes et les **ragoûts** régionaux. Mais en France, il va y avoir de moins en **moins** de fromages, à cause des normes européennes très sévères.

Enregistre un fichier audio avec ta recette préférée.

Mets-toi en contact avec un camarade du module et envoie-lui ton enregistrement pour qu'il te donne son avis.

Pour que ce soit plus intéressant, envoie-lui plusieurs photos de recettes similaires et dis-lui de deviner de quelle recette tu parles.