МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Нижегородский государственный лингвистический университет им. Н.А. Добролюбова»

(НГЛУ)

И.Р. Абдулмянова, М.А. Мазанова, Е.Р. Поршнева

Французский язык для переводчиков

Часть 1
Общественное питание и кулинарные традиции. Медицинское обслуживание и здоровье

Учебное пособие

Издание 3-е, стереотипное

Нижний Новгород
2018

Печатается по решению редакционно-издательского совета НГЛУ. Направление подготовки: 45.03.02 – *Лингвистика* (профиль: Перевод и переводоведение). Дисциплина: Практический курс 1-го иностранного языка.

УДК 811.133.1(075.8)
ББК 81.471.1-93
А 139

Абдулмянова И.Р., Мазанова М.А., Поршнева Е.Р. Французский язык для переводчиков. Часть 1. Общественное питание и кулинарные традиции. Медицинское обслуживание и здоровье: Учебное пособие. 3-е изд., стер. – Н. Новгород: НГЛУ, 2018. – 84 с.

Настоящее пособие предназначено для работы студентов второго курса переводческого факультета. Материал, предлагаемый в пособии, нацелен на активизацию и развитие межкультурной иноязычной коммуникативной компетенции во всех видах речевой деятельности (чтение, аудирование, говорение и письмо) с упором на лексическую сторону языка. Особое внимание уделяется культурологической и межкультурной составляющим профессиональной лингвистической подготовки переводчиков.

Пособие содержит аутентичные материалы, авторские тесты и задания.

Данное издание является первой частью учебно-методического комплекса «Французский язык для переводчиков» и включает модули «Общественное питание и кулинарные традиции» и «Медицинское обслуживание и здоровье».

УДК 811.133.1(075.8)
ББК 81.471.1-93

Авторы-составители:

И.Р. Абдулмянова, канд. пед. наук, доцент кафедры теории и практики французского языка и перевода

М.А. Мазанова, канд. филол. наук, доцент кафедры теории и практики французского языка и перевода

Е.Р. Поршнева, канд. филол. наук, д-р пед. наук, профессор

Рецензент В.С. Круговец, канд. филол. наук, доцент

© НГЛУ, 2018
© Абдулмянова И.Р., Мазанова М.А., Поршнева Е.Р., 2018

Введение

Настоящее учебное пособие предназначено для студентов 2-го года обучения, изучающих французский язык на переводческих факультетах специализированных вузов. Материал, предлагаемый в пособии, нацелен на активизацию и развитие межкультурной иноязычной коммуникативной компетенции во всех видах речевой деятельности (чтение, аудирование, говорение и письмо) с упором на лексическую сторону языка. Кроме того, в пособии уделяется особое внимание культурологической и межкультурной составляющим профессиональной лингвистической подготовки переводчиков.

Пособие охватывает основную тематику повседневного бытового общения и содержит четыре модуля, представленных в двух частях.

Первая часть включает в себя модули: «Общественное питание и кулинарные традиции» и «Медицинское обслуживание и здоровье ».

Вторая часть представлена модулями «Покупки и культура потребления», Транспорт и туризм».

Каждый модуль содержит текстовый материал страноведческого, информативного и дискуссионного характера, на основе которого формируются общекультурные и профессиональные компетенции.

При отборе и методической организации материала авторы-составители пособия учитывали:

1. Специфику обучения иностранному языку будущих переводчиков;
2. Степень подготовки студентов и специфику межкультурного общения;
3. Требования ФГОС и объем учебного времени, отведенного на практику языка на этом курсе.

Оглавление

ART CULINAIRE 5
Cuisine culturelle 5
Cuisine française comme art culinaire.....9
Savez-vous dresser la table ? 16
Le régime alimentaire des Français 22
Le goût, les saveurs.....26
RESTAURATION ET CUISINE 31
Le resto-U.....31
Types de cafés.....35
SANTÉ.....46
Corps humain 46
LE SYSTEME MEDICAL FRANÇAIS. 57
La médecine en France 57
BOITE A OUTILS.....77

ART CULINAIRE

Cuisine culturelle

Notre assiette parle de nous

I. Compréhension écrite.

1. Lisez le surtitre et le titre de l'article ci-dessous. A votre avis, en quoi une cuisine peut-elle être culturelle, c'est-à-dire comment notre assiette peut-elle parler de nous, renseigner sur notre identité?

a) Choisissez les propositions qui vous semblent convenir.

« Notre assiette peut parler de nous » en fonction :

A. de sa forme, sa taille, sa couleur,

B. des aliments qu'elle contient,

C. de la préparation de ces aliments,

D. des ingrédients nécessaires à leur préparation,

E. du moment de sa consommation,

F. de la façon de la consommer (fourchette...).

b) Justifiez vos réponses, éventuellement avec des exemples.

2. Lisez le chapeau du texte.

a) Quel(s) mot(s) et/ou expression(s) apporte(nt) une réponse à la question précédente?

b) Choisissez la (les) phrase(s) qui correspond(ent) le mieux à ce qui est dit dans le chapeau.

Une cuisine est culturelle :

A. pas seulement par les aliments qu'elle utilise.

B. surtout par les aliments qu'elle utilise.

C. en tant qu'élément, à part entière, de culture.

D. comme tout aspect du patrimoine d'un pays.

E. car elle a sa propre structure, ses règles.

F. car elle est libre de toute règle.

G. car chaque pays a ses spécialités.

H. car elle correspond aux goûts des gens d'un pays.

3. Lisez les deux paragraphes suivants. Qu'est-ce qui, à l'intérieur même d'un pays, peut expliquer des comportements alimentaires différents?

4. Lisez les 4e et 5e paragraphes. Recherchez et relevez dans le texte les mots ou expressions qui reprennent l'idée suivante : « C'est aussi à une société que l'alimentation nous identifie fortement. » Quels exemples illustrent cette idée?

5. *« Notre manière de manger »,* c'est-à-dire notre savoir vivre à table, révèle aussi notre identité culturelle. Dans le dernier paragraphe, selon les pays cités, quels sont:

• les exemples d'interdits?

• les exemples de bonnes manières?

6. La cuisine culturelle de quel pays est présentée dans l'article? Prouvez-le.

Notre assiette parle de nous

Au-delà de l'aliment, la cuisine est un véritable patrimoine culturel qui répond à une architecture et à des règles bien précises. Les aliments utilisés, leur mode de préparation et leurs indices sensoriels, établissent de véritables cartes «géographico-culinaires »

Assiette culturelle

I. Notre manière de manger fait partie de notre identité culturelle. La base de cette culture alimentaire est familiale puisque l'enfant apprend d'abord les goûts et les habitudes alimentaires en regardant et imitant ses parents et son

entourage. Le second apprentissage se fait à l'école où l'enfant est confronté à d'autres modèles adultes et à d'autres enfants de son âge.

II. L'utilisation de tel ou tel ingrédient ou aliment dépend parfois de grandes différences de mode de vie. Ainsi, en France, par exemple, les matières grasses sont des marqueurs régionaux: le beurre au Nord et l'huile au Sud. Le célèbre régime méditerranéen riche en huiles végétales ainsi qu'en fruits et légumes - commun à tout le pourtour de la Méditerranée s'oppose aux régimes du Nord de l'Europe, plus sucrés et plus riches en protéines et graisses animales.

III. Mais l'aspect culturel de l'alimentation s'exprime également au travers des rites et interdits qui l'entourent. Ainsi, considéré comme aliment initiatique, le piment n'est autorisé qu'à l'âge adulte dans certaines sociétés. Dans de nombreux pays, certains aliments porteurs d'une connotation virile sont réservés aux hommes, comme l'est le serpent en Asie. Dans nos sociétés occidentales contemporaines, c'est surtout l'alcool dont la première consommation marque le passage de l'enfance à l'adolescence.

Chacun ses goûts...

IV. Si notre alimentation en dit long sur notre appartenance à un groupe, c'est aussi à une société que l'alimentation nous identifie fortement. Nous en prenons conscience en franchissant nos frontières et en étant confrontés à d'autres nourritures. Les plaisirs alimentaires, comme les dégoûts, s'ancrent dans un cadre culturel pour la vie. Ainsi nous adorons le lapin à la moutarde ou les cuisses de grenouille au grand dam de nos voisins anglo-saxons, mais nous sommes dégoûtés à l'idée de manger du chien, plat cuisiné de façon savante par les Chinois et les Vietnamiens. Est-ce parce que le chien est pour nous le meilleur ami de l'homme ? Pourtant nous mangeons du cheval, ce qui est un sacrilège pour les Anglais ... Ce qui est aliment ici ne l'est pas ailleurs, ce qui est consommable pour les uns ne l'est pas pour les autres...

V. En plus des croyances et prescriptions religieuses (l'interdiction de manger du porc chez les Musulmans, par exemple), l'aliment est un facteur

d'identité culturelle profondément ancrée. Ceci est plus ou moins vrai d'un pays à l'autre, mais il est très difficile de changer d'habitudes alimentaires culturelles à l'âge adulte : les Asiatiques continuent à manger du riz tous les jours après des années passées en France ; les Italiens expatriés peuvent difficilement se passer de pâtes plusieurs jours de suite ; quant aux Français, c'est souvent du manque de saucisson, de fromage, de pain et de vin dont ils souffrent à l'étranger...

VI. Ce que nous mangeons, mais aussi comment nous mangeons, témoignent de notre identité et de notre appartenance sociale et surtout culturelle : en France finir son assiette prouve que vous avez apprécié le plat, tandis que dans beaucoup de pays, la politesse veut, au contraire, que l'on y laisse toujours quelque chose, une assiette vide signifiant que vous n'avez pas assez mangé ! De même faire du bruit en mangeant et roter à la fin du repas, est le signe de plaisir et de satisfaction en Asie, alors que ces comportements sont très grossiers chez nous, sauf pour le nourrisson, chez lequel on surveille le rot post-biberon, signe de satisfaction et de bonne digestion.

Virginie Brun
/ revue «Madame» № 134
Nante, 2006

II. Vocabulaire

1. Relevez dans le texte tous les mots qui se rapportent au champs lexical “Cuisine” et distribuez-les d’après les catégories suivantes:

- plats
- ingrédients
- viandes
- vaisselle
- goûts et autres caractéristiques des aliments

III. Production orale

1. « La cuisine est un véritable patrimoine culturel. » Retrouvez les deux origines de la culture alimentaire russe.

2. Quelles particularités culturelles et sociales sont reflétées dans la cuisine russe?

Cuisine française comme art culinaire

Le 19 Novembre 2010, l'UNESCO a inscrit le « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Le repas gastronomique des Français est à la fois une tradition et un trésor commun à tous les Français, qui se transmet de génération en génération.

Nous vous appelons à la découverte de la fameuse cuisine française pour comprendre mieux celle russe .

Plats et spécialités

La France est connue pour son art gastronomique. Chaque région a ses spécialités qu'il faut obligatoirement goûter. Mais très souvent le nom de telle ou telle spécialité ne dit rien et on est obligé de préciser ses ingrédients. Voici quelques exercices qui vous aideront à mettre de l'ordre dans vos connaissances.

I. Vocabulaire

1. Faites en russe la liste des *viandes, poissons, fruits, légumes, produits laitiers, épices et aromates*. Comparez votre liste avec celles de vos camarades du groupe pour en faire une la plus complète . Quels sont leurs équivalents français ? Consultez un bon dictionnaire pour trouver les équivalents français des mots dont la traduction vous ne connaissez pas. En vous basant sur cette liste faites des mots croisés de traduction.

2. Retrouvez sur la liste ci-dessous les différents groupes d' éléments qui ont un point commun:

1. ce sont des produits laitiers:

2. ce sont des poissons:

3. ce sont des aromates:

4. ce sont des épices:

5. ce sont des plats de viande:

6. ce sont des fruits:

7. ce sont des légumes:

morue f., poivre m., thym m., crème f., citron m., lait m., aneth m., hareng m., brochet m., persil m., yaourt m., laurier m., betterave f., orange f., concombre m., rôti (m) de veau, chou m., poire f., ragoût m., boule (f) de viande, moutarde f., rosbif m., raifort, m., genièvre

3. Choisissez parmi les verbes mentionnés ci-après ceux qui vont ensemble avec le mot "viande".

- *rôtir* - *faire cuire – griller – couper – saler – battre – accommoder – préparer – fumer – farcir – sauter – manger – faire bouillir – casser – hacher – paner.*

4. Associez les noms des aromates en russe avec leurs équivalents en français.

1. укроп	la ciboulette
2. петрушка	la sauge
3. эстрагон	le thym
4. шалфей	le persil
5. лук (зеленый)	le céleri
6. тимьян, чабрец	l'estragon
7. сельдерей	l'aneth (m.)
8. лук (порей)	le poireau

II. Civilisation

1. Consultez Internet pour trouver des spécialités des régions françaises. Présentez les ingrédients d'une spécialité à votre choix. Après avoir fait connaissance avec des spécialités régionales françaises, testez vos acquis en faisant des activités sur les sites

http://www.france.learningtogether.net/introgastronomie.html et http://www.bbc.co.uk/languages/french/news/crossword/flash/index_platsregionaux.shtml

2. Faites la liste des plats français traditionnels avec l'indication de leurs régions d'origine et ingrédients principaux.

3. Complétez les phrases en déchiffrant les mots entre parenthèses.

1) J'aime aller dans ce restaurant le midi, la carte est variée. On trouve aussi bien du _____ (T A O G Û R) de mouton que du _____(I S B F O R) ou des _____(G R A H E S B M U R). Chaque fois que Michel vient il reste fidèle à ses _____(S E I S U S C) de poulet, Béatrice à son _____ (E C L A S O U T S), et Nicolas à ses _____ (E C E T T S L T E Ô) d'agneau. Moi j'aime changer. Aujourd'hui j'hésite entre une _____ (L A T R A T O I L E U) et un _____ (R T G I A N) dauphinois. Mais en entrée une assiette de charcuterie avec du _____ (M O B J N A) et du _____ (B O I D N U) . Au fait!! Bon appétit!!!

III. Production orale

1. Jeu de rôles. Votre ami russe vous a proposé d'organiser un voyage thématique en France. Comme il est gastronome, il a voulu visiter quelques régions françaises pour faire connaissance avec leur cuisine. Vous décidez de vous adresser à un ami français, un grand connaisseur de la cuisine française,

pour élaborer le trajet. Mais il y a un petit problème: votre ami russe ne parle pas français. C'est à vous d'assurer la communication!

2. Connaissez-vous les spécialités de votre pays ? A votre avis de quels plats doit se composer un repas pour qu'on puisse le traiter de typiquement russe? Comment présenteriez-vous ces plats à un Français?

3. Prenez connaissance de la liste d'aliments liquides. Choisissez ceux qui ressemblent aux aliments liquides qu'on prend en Russie. En vous basant sur ces définitions, expliquez quels sont les composants des chtchis, de la solianka, de l'oukha, de l'okrochka.

- ***Le bouillon,*** aliment liquide obtenu en faisant bouillir dans l'eau de la viande ou des légumes ou les deux à la fois.

- ***Le consommé,*** bouillon très riche en viande, cuit lentement et qui peut se prendre en gelée par le refroidissement.

-***Le potage,*** bouillon gras ou maigre où l'on a laissé ou mis, souvent en les pilant, des légumes, des pâtes, des farineux ou même un peu de pain.

- ***La soupe,*** plus fam. Potage ou liquide nutritif, rendu très épais par le fait qu'il est trempé de tranches de pain.

- ***La panade***, soupe faite avec de la croûte de pain, du beurre et un jaune d'oeuf.

IV. Compréhension écrite et orale

1. Lisez le texte qui suit et essayez de deviner quels mots sont cachés derrière les blancs:

âgés – appétit - au fromage - blanc - budget - de baguette - des Français - dur - la France - un fruit - le moins - le sandwich - les cafés - les dents – Paris

Le jambon beurre

Saviez-vous que le hamburger est _____ le plus populaire au monde? Dans tous les pays, c'est le sandwich numéro un. Tous? Non, un pays

résiste encore et toujours au hamburger et autres spécialités outre-Atlantique: c'est _____ bien sûr où le jambon-beurre reste le sandwich préféré _____. Loin devant les hamburger, Kebab et autres panini. Le jambon-beurre que l'on trouve dans tous _____, toutes les boulangeries et même en supermarché reste indétrônable. L'année dernière, on en a vendu 830 millions soit 2,2 millions par jour. C'est près de la moitié des sandwiches consommés dans l'Hexagone... Énorme, c'est énorme.

Ce sandwich est fait _____, de beurre et de jambon _____. C'est tout. Et il est apprécié de toutes les générations, les enfants comme les plus _____ qui doivent quand même faire attention de ne pas perdre leur dentier en croquant dedans. La baguette, c'est quand même plus _____ que le pain de mie. Bien évidemment, au bar, il n'y a pas que ce sandwich, l'autre star est le sandwich _____ (généralement du camembert ou du brie). Mais gare à votre haleine ! Au cas où vous auriez rendez-vous après, n'oubliez pas de manger _____, croquer une pomme par exemple, et de bien vous laver les _____.

Le meilleur endroit pour manger un bon sandwich dépend de votre _____ : le jambon beurre coûte trois euros 24 en moyenne à _____ (la ville la plus chère de France) et un euro 91 en moyenne en Corse. Bien sûr dans toutes les villes, c'est au supermarché que le jambon-beurre est _____ cher. Cependant, la qualité du pain est vraiment très importante. Alors repérez la meilleure boulangerie et vous aurez une chance de goûter au meilleur jambon-beurre de la ville. Allez, bon _____ !

Contrôlez-vous en écoutant le texte sur :

http://www.podcastfrancaisfacile.com/podcast/2009/03/le-jambon-beurre.html

2. Répondez aux questions suivantes :

1. Quel sandwich est nommé numéro un dans le monde entier ? Et en France ?
2. Quels autres types de sandwiches sont mentionnés dans le texte ?
3. Où est-ce que vous pourriez acheter un jambon-beurre ?
4. Combien de jambons-beurres ont été vendus l'année dernière ?
5. A quoi doivent faire attention les personnes âgées en mangeant un jambon-beurre ?
6. Comment peuvent se protéger contre la mauvaise haleine ceux qui aiment le sandwich au fromage ?
7. Dans quels commerces le prix des sandwiches est le plus accessible ?
8. A quoi il faut faire attention en choisissant son jambon-beurre ?

V. Compréhension écrite

1. Parfois on veut étonner ses proches en préparant un plat nouveau. Maintenant vous pouvez vous inspirer des idées de la cuisine française. La seule chose qui vous reste à apprendre c'est de savoir lire les recettes françaises. Le lien suivant vous aidera à le faire:

http://www.onlineformapro.com/demo.php?id=72

VI. Production écrite

1. Écrivez la recette de votre plat préféré russe en vous basant sur vos savoir nouvellement acquis.

VII. Compréhension et production orale

1. De nos jours de plus en plus de gens s'adressent à Internet pour y trouver de nouvelles recettes. Internet facilite beaucoup la tâche en donnant la possibilité de regarder des recettes en vidéo. Le site suivant http://www.cuisine-

plus.tv/pid46/recettes-en-video.html propose énormément de recettes en vidéo. Choisissez-en une et essayez de la présenter en russe.

2. Faites de même pour une recette en vidéo russe. Sonorisez la recette choisie en français.

VIII. Style

1. Les noms des aliments sont-ils productifs du point de vue stylistique en russe? Quelles expressions figées russes avec ces mots connaissez-vous ? Celui ou celle qui citera le plus d'expressions gagne!

Lisez le texte suivant et essayez de deviner la signification des expressions soulignées.

Tomber dans les pommes

Pendant des années, Charles a raconté des salades à sa femme Maryse. Elle faisait le poireau tous les soirs devant la porte d'entrée, espérant son arrivée chaque fois qu'elle voyait une voiture s'engager dans la rue. Tous les soirs, il lui disait qu'il avait eu du pain sur la planche et qu'il lui était impossible d'arriver avant 22 heures...

Bénédicte, la meilleure amie de Maryse, se désolait de son attitude. Elle avait aussi l'habitude de mettre son grain de sel en toutes occasions et répétait sans cesse que Maryse était une bonne poire et qu'elle ne devrait pas se laisser faire. Elle la traitait même gentiment de courge. Mais rien n'y faisait. Elle continuait à agir ainsi.

Puis, du jour au lendemain, Charles a perdu son travail, sa situation financière a commencé à se dégrader, son train de vie a changé, ses exigences aussi. Alors, il a commencé à mettre de l'eau dans son vin. Il est devenu moins soupe au lait, un peu plus conciliant et ... il était continuellement à la maison.

Maryse a alors décidé de trouver du travail, pour mettre du beurre dans les épinards. Passionnée depuis toujours par la peinture, elle a trouvé un emploi dans une galerie d'art, où elle ne voyait pas le temps passer. Mais son mari, si !

La situation a tourné au vinaigre : Charles ne supportait pas de rester sans rien faire pendant que sa femme travaillait. Il a donc fallu couper la poire en deux : Maryse lui a proposé de s'occuper ... à la maison : faire le ménage, le repassage, les comptes ... tout ce qu'elle avait fait pendant vingt ans sans râler !

Devant tant d'injustice, notre ami Charles a failli tomber dans les pommes ! Ah ! là, là ! Quelle salade !

D'après « Vocabulaire expliqué du français. Niveau intermédiaire »

2. Trouvez dans un dictionnaire phraséologique la signification neutre des expressions soulignées. Trouvez leurs variantes russes (si existent), contrôlez-vous en consultant un dictionnaire phraséologique français - russe.

Savez-vous dresser la table ?

1. *Vocabulaire*

1. Imaginez que vous êtes invité à un repas de fête. Faites en russe la liste de *la vaisselle* et *des couverts* que vous pourriez voir sur la table devant vous. Comparez votre liste avec celles de vos camarades du groupe pour en faire une la plus complète. Quels mots de cette liste savez-vous traduire en français ? Consultez le dictionnaire pour trouver les équivalents français des mots dont la traduction vous ne connaissez pas. En vous basant sur cette liste faites des mots croisés de traduction.

2. Complétez cet extrait de lettre avec les mots

bouteille, couteau, serviettes, nappe, assiettes, couverts, verres

Ce jour-là il faisait très beau et nous avons décidé d'organiser un pique-nique. J'ai mis dans le panier une_____ à carreaux pour mettre sur l'herbe... Nous allions manger dans des _____ en carton avec des _____.

Bien qu'il soit difficile de couper le pain avec un _____en plastique, j'ai décidé de ne pas en prendre un vrai. De toute façon on peut toujours le rompre, - ai-je pensé.

J'ai mis aussi des _____ en plastique pour y verser de l'eau ou du vin, ce qui a amusé les amis. A vrai dire seule la _____ de vin était en verre.

Heureusement qu'au dernier moment j'ai remarqué que j'ai failli oublier les _____ en papier. Sinon nous aurions dû nous servir de nos mouchoirs !

3. Faites une liste des mots désignant *les ustensiles* de la cuisine. Comparez votre liste avec celles de vos camarades du groupe pour en faire une la plus complète. Quels mots de cette liste savez-vous traduire en français ? Consultez le dictionnaire pour trouver les équivalents français des mots dont la traduction vous ne connaissez pas. En vous basant sur cette liste faites des mots croisés de traduction.

4. Quel objet utilise-t-on ? Associez.

a)

1. café	*a. carafe*
2. oeuf	*b. corbeille*
3. vin	*c. bol*
4. pain	*d. plateau*
5. eau du robinet	*e. coquetier*
6. fromage	*f. bouteille*

b) Placez dans la colonne de droite le produit qui correspond à la quantité indiquée dans la colonne de gauche

jambon - orange - lait - fruits au sirop - farine - moutarde - radis -café - noix - chocolat - bonbons - mandarines – oeufs.

	un sachet	
	250 grammes	
	un paquet	
	une bouteille	
	un pot(un bocal)	de.....
Je voudrais	un kilo	
	une botte	
	une tablette	
	un filet	
	une boîte	
	une dizaine	
	un pack	

5. Complétez les phrases avec les mots:

couverts, four, grille-pain, hotte, lave-vaisselle, ouvre-boîtes, presse-citron, placard, réfrigérateur, tablier

1. Au lieu de me regarder, pourrais-tu ouvrir le _____ pour que je mette les légumes au frais?

2. Je termine de préparer la pizza. Il faut qu'elle cuise dix minutes au_____Tu peux commencer à mettre la table.

3. Depuis que tu as rangé les épices au-dessus du _____je ne peux plus les attraper. Donne-les-moi, s'il te plaît.

4. Ton repas a l'air sympathique, mais sans les _____ nous allons avoir du mal à le déguster !

5. Si tu veux aider ton père à faire la cuisine, mets ton _____s'il te plaît, pour ne pas te salir.

6. Depuis que le _____est en panne, nous aidons maman chacun notre tour.

7. Tu devrais allumer la _____aspirante lorsque tu cuisines. Les vapeurs grasses salissent le plafond.

8. Non seulement tu n'as pas fait à manger, mais en plus tu as perdu l'_____Je fais comment avec ces conserves maintenant?

9. J'ai trouvé le _____pour le jus de fruits et le _____pour les toasts. Voici de quoi être en forme pour la journée !

6. Trouvez une photo d'une table dressée et faites sa description. Vous allez organiser un concours de devinettes. Vos camarades de groupe ne doivent pas voir votre photo avant le début du concours.

II. Compréhension écrite (B2)*

1. Avant de lire le texte cherchez dans le dictionnaire la signification des mots et expressions suivants :

bouffe, n.f.	*tréteau, n.m.*
convivialité, n.f.	*victuailles, n.f.pl.*

Un dîner entre voisins

Et si on se faisait un petit dîner entre voisins ?

Recherche d'une nouvelle convivialité, d'un mode de vie citadin qui renoue avec celui des campagnes ou des petites villes de province, réputé plus solidaire, plus amical, les fêtes de quartier ont le vent en poupe.

C'est à Toulouse que l'idée est née, en 1991. Dans le quartier Arnaud-Bernard, des " petites bouffes " hebdomadaires étaient organisées, le but étant de faire asseoir à la même table des voisins qui ne se connaissent pas, des générations différentes et de lutter ainsi contre la solitude.

Après Bordeaux et Montpellier, la capitale se prête au jeu, le 10 mai 1996, à Montmartre. Depuis les Montmartrois investissent régulièrement les rues et places de la Butte pour participer à des repas de quartier. " Les gens apportent à manger et à boire, une table et des couverts, explique une jeune femme. On installe des tables et on partage. C'est très convivial. "

Mais c'est dans le XVIIe que le phénomène a pris sa dimension la plus spectaculaire. Le 1er juin dernier, l'opération " immeubles en fête " a réuni les 10000 habitants de quelque 800 immeubles. Planches, tréteaux et victuailles ont envahi les cours intérieures et les trottoirs. Les citadins sont ravis. Ils recommenceront, c'est certain, pour le simple plaisir de se retrouver " entre voisins ".

Chaque année, de plus en plus de villes ont imité Toulouse. Une vingtaine de grandes villes et plusieurs dizaines d'autres dînaient dans la rue ou dans une cour d'immeuble en 1999.

D'après www.bonjourdefrance.com

2. Répondez aux questions d'après le texte.

1. " les fêtes de quartiers ont le vent en poupe " signifie que :

a. elles attirent beaucoup de gens.

b. elles ne sont pas toujours populaires.

c. elles sont à la mode.

2. " des petites bouffes " sont des :

a. repas.

b. jeux de déguisement.

c. fêtes enfantines.

3. " hebdomadaire " signifie *une fois par*:

a. mois.

b. semaine.

c. an.

4. " une fois tous les six mois " se dit :

a. simestriel.

b. semestriel.

c. mi-annuel.

5. " la capitale se prête au jeu ", signifie que la capitale :

a. imite Bordeaux et Montpellier.

b. organise des jeux.

c. adore jouer.

6. Dans la phrase " les Montmartrois investissent régulièrement les rues " le verbe " investir " veut dire qu'ils :

a. font des achats dans les rues.

b. emplissent les rues.

c. font construire des maisons dans les rues.

7. " les couverts " sont des :

a. des vaisselles.

b. des ustensiles de table .

c. des serviettes.

8. " XVIIe " signifie ici :

a. une période

b. un arrondissement

c. un siècle

9. " les citadins " sont des :

a. voisins.

b. habitants de la campagne.

c. habitants de la ville.

10. " une vingtaine " veut dire :

a. plus de vingt.

b. vingt.

c. environ vingt.

Le régime alimentaire des Français

I. Civilisation

1. *Les repas de tous les jours.* Lisez le texte et dites quelles sont les tendances actuelles du régime alimentaire des Français.

Le régime alimentaire des Français

Dans les grandes villes, la vie moderne a modifié les habitudes alimentaires des Français. La consommation des produits surgelés est en constante augmentation, le temps passé à préparer de bons petits plats diminue et les habitudes alimentaires ont tendance à ressembler à celles de leurs voisins européens.

« Le p'tit déj »

Le petit déjeuner français surprend souvent les étrangers par sa frugalité. Il se compose traditionnellement d'une boisson chaude, le plus souvent d'un café noir ou au lait et plus rarement de thé. La moitié des Français prennent des tartines de pain beurré et de la confiture. Les enfants boivent du chocolat et mangent parfois des céréales. 6% des Français ne déjeunent pas le matin.

Pour inciter les enfants à avoir une nourriture plus équilibrée, surtout le matin, des campagnes d'informations sont faites chaque année dans les écoles primaires et les collèges, c'est « la semaine du goût ». Cette semaine-là, on propose aux enfants des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer.

Le déjeuner

70% des Français prennent leur repas de midi chez eux, particulièrement ceux qui habitent des villes moyennes où le travail s'arrête à 12h et reprend à 14 h. A Paris, il est souvent impossible de rentrer chez soi, alors on mange «sur le pouce». La restauration rapide française ou étrangère attire de nombreux clients, surtout les jeunes.

Si vous êtes salarié, vous pouvez bénéficier de « tickets restaurants ». Les entreprises en paient une partie et le reste est à la charge de l'employé. Ces chèques-repas sont acceptés dans de nombreux restaurants.

Le dîner

C'est le repas qui réunit toute la famille, il est pris entre 19 heures et 20 heures et peut se composer de plusieurs plats, et de fromage accompagné d'un peu de vin.

D'après « La France au quotidien »

Le « repas gastronomique des Français », c'est un moment de plaisir, de convivialité et une pratique qui consiste à célébrer les moments importants de la vie : anniversaires, réussites, autour d'un bon repas, etc. Ce repas est composé de plusieurs plats : une entrée, un plat de résistance avec viande et/ou du poisson et des légumes, du fromage et un dessert. Pour les adultes, le repas peut être précédé d'un apéritif et se terminer par un digestif et/ou un café. Les adultes peuvent déguster des vins choisis pour accompagner et s'accorder aux mets. Il est préparé avec une attention particulière, avec un menu élaboré et de bons produits, ce qui le distingue du repas de tous les jours. Les mets se dégustent autour d'une table dressée et décorée (vaisselles choisies, bougies, etc.). En conclusion, c'est le plaisir de bien manger, de bien boire (en apprenant à accorder mets et boissons) et de partager le temps d'un repas, un moment convivial.

II. Production orale

1. Comment pouvez-vous caractériser les habitudes alimentaires en Russie ? Les tendances sont-elles les mêmes ? Comparez ces habitudes et tendances. Comment le repas de fête se distingue du repas de tous les jours dans votre famille?

III. Compréhension orale

1. Voici un reportage de la chaîne TF 1 sur les habitudes alimentaires des adolescents français. Regardez-le et dites quelle est votre attitude envers les repas mijotés et le fast-food :

http://videos.tf1.fr/jt-13h/l-alimentation-des-adolescents-5828618.html

Consultez le dictionnaire pour apprendre la signification des mots et expressions utilisés dans le reportage.

s'alimenter équilibré

alimentation équilibrée

équilibre alimentaire

croquer qch

abreuver qqn de recommandations (de conseils, d'injures, de caresses)

inciter qqn à qch

avoir une faim de loup

déjeuner sur le pouce

mitonner, un plat mitonné

mijoter

être en situation de surpoids

2. Vrai ou faux ?

1. En ce qui concerne les règles d'alimentation, on ne donne pas assez de recommandations aux jeunes en France.
2. Les adolescents déjeunent dehors et à la va-vite parce qu'il n'y a pas de cantine.
3. Les ados ne mangent pas que des sandwiches.
4. Ils mangent avec plaisir les repas préparés par leurs parents.
5. Presque la moitié des jeunes Français ont des problèmes de poids.

3. Heureusement que les jeunes Français ne mangent pas toujours dans des restaurants au service rapide ! A quelle heure prennent-ils leur dîner ? Qui le prépare? Comment passe leur dîner en famille ordinaire ?

http://francebienvenue1.wordpress.com/2010/01/20/cest-lheure-du-diner-a-table-on-mange/#more-247

Est-ce la même chose chez vous ?

IV. Compréhension écrite et production orale

« Tiens-toi bien à table ! »

1. Lisez l'article et repérez les changements du rôle des repas et de tout ce qui est lié à la cuisine entre la génération de Philippe et celle de ses parents.

Tiens-toi bien à table !

Ce leitmotiv serait-il en train de disparaître à cause du bouleversement des habitudes alimentaires des Français ? Pas si sûr.

Impossible d'y déroger. Quand Philippe était enfant, il y a une vingtaine d'années, la vie de famille s'organisait autour du repas. C'était un rendez-vous quotidien et immuable. Une institution. Il avait lieu à heure fixe, les enfants devaient se tenir droit sur leurs chaises, les plats suivaient un ordre précis, et personne ne commençait à manger avant la mère. Tradition transmise de génération en génération.

Cet héritage, Philippe, aujourd'hui âgé de 34 ans, chef d'entreprise à Paris et père de trois enfants, ne le conteste pas. Il garde même la nostalgie de ces « rendez-vous », comme il dit, autour de la table commune ; il est ravi, d'ailleurs, de les retrouver. A ses enfants il enseigne les manières que ses parents lui avaient apprises et qu'eux-mêmes tenaient de leurs parents... Ne pas parler la bouche pleine. Ne pas mettre les coudes sur la table. Terminer son assiette. Bien tenir son couteau, etc. Mais l'eau a coulé sous les ponts... Disons-le ainsi.

« Le repas n'est plus pour nous un moment à part, explique Philippe. Nous vivons sur des rythmes différents. Les enfants sont encore petits, ils dînent tôt, je ne rentre jamais avant 22 heures. Avec Caroline, généralement, nous grignotons debout, en discutant, dans la cuisine. » Cette évolution des moeurs, elle transparaît dans la toponymie même des lieux. Chez les parents de Philippe, la salle à manger occupe une position centrale. Dans l'appartement qu'il vient d'acheter, le jeune couple a rapatrié la cuisine d'une petite pièce du fond au salon, en fabriquant un bar à l'américaine. Jeunes cadres urbains tendance « bobo », Philippe et Caroline sont des pionniers. Isolés ? Non. Certes, le baromètre du Crédoc, l'observatoire des conditions de vie en France, sur les comportements alimentaires de 1988 à 1997 concluait que « les repas traditionnels se portent encore bien » . Mais demain ? La durée moyenne des repas était d'une heure trente-huit minutes il y a vingt ans, elle est de trente-huit minutes aujourd'hui, soit une heure de perdue. Et les habitudes changent vite. « Les pratiques d'alimentation sont de moins en moins liées à la tradition, de plus en plus rationnelle et choisies, observe le sociologue urbain François Ascher. Avec le micro-ondes et le congélateur, en famille, désormais, chacun peut manger ce qu'il veut, où il veut, comme il veut. »

d'après Jérôme Cordelier Le Point, n°1545, 25/04/02

2. Quelles sont, à table, les règles que vos parents vous ont inculquées ? Les repas sont-ils, dans votre famille, un moment privilégié ?

Le goût, les saveurs

I. Compréhension écrite

J. A. Brillat-Savarin

Mots pour comprendre:

thon, m. *obésité,f.*

truffe,f. *jeûne,m.*

décès,m.

1. Complétez les phrases en fonction de ce que vous entendez.

1. J. A. Brillat-Savarin est _____ .

2. A l'Universté il étudie _____, _____, _____ .

3. Il s'intéresse aussi à _____ .

4. Les spécialités qu'il cuisine sont _____ .

5. Son livre « La physiologie du goût » a été publié _____ .

6. Dans son livre il décrit _____ .

7. Il a fait de l'art culinaire _____ .

8. Le neveu de Brillat-Savarin a également parlé de _____ .

2. Choisissez la bonne continuation de chacune des citations de J. A. Brillat-Savarin :

1. La maîtresse de la maison doit s'assurer	a) je te dirai qui tu es.
2. Attendre trop longtemps un convive retardataire est	b) un manque d'égard pour tous ceux qui sont présents.
3. Dis-moi ce que tu manges	c) que les liqueurs sont de premier choix.
4. Le maître de la maison doit s'assurer	d)pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.
5. La découverte d'un mets nouveau fait plus	e) que le café est excellent.

J. A. Brillat-Savarin est un célèbre gastronome et politicien français. Il a fait ses études de droit à Dijon, complétées par un peu de médecine et de chimie. En même temps, il s'intéresse à l'archéologie, à l'astronomie, à la chimie et, bien sûr, à la gastronomie. Il apprécie les bons restaurants, reçoit beaucoup chez lui à Paris et cuisine lui-même quelques spécialités comme l'omelette au thon et le filet de boeuf aux truffes. Deux mois avant son décès on a publié son livre « La physiologie du goût ». Celui-ci a connu un succès immédiat**.** Brillat-Savarin voulait faire de l'art culinaire une véritable science. Il analyse la mécanique du goût. Il décrit la maigreur, l'obésité, le jeûne, l'influence de la diète sur le repos, l'épuisement et la mort. Il est aussi un défenseur de la gourmandise. Chacune de ses citations est au style élégant et non dépourvu d'humour.

Voici quelques-unes de ses sentences :

1. *Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es.*
2. *La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.*
3. *La maîtresse de la maison doit s'assurer que le café est excellent ; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.*
4. *L'ordre des boissons est dès plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.*
5. *Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égard pour tous ceux qui sont présents.*
6. *La gourmandise est un acte de jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité*

Quant au petit-neveu de Brillat-Savarin, Lucien Tendré, celui-ci a aussi ciselé quelques aphorismes, par exemple : « Pour réaliser le beau le peintre emploie la gamme des couleurs, le musicien celle des sons, le cuisinier celle des saveurs. » Il a également montré l'importance de la bonne cuisine dans la diplomatie en disant que « les questions de la politique se traitent à table ».

II. Recherches

1. Sur le site Internet http://www.legout.com/les-valeurs cherchez l'histoire et les principes de la Semaine du goût. Cette pratique aurait-elle du succès si on organisait une semaine pareille en Russie ?

III. Vocabulaire.

Le repas c'est le goût, le plaisir des saveurs et du palais. Savez-vous les décrire ? Voici quelques activités qui vous aideront à le faire.

1. Trouvez les bonnes places pour les adjectifs, faites les accords si nécessaire:

affiné, acide, amer, bien cuit, copieux, crémeux, croustillant, frais, juteux, léger, moelleux, noir, sucré, vert, velouté.

a) 1. Trop de vinaigre dans la salade la rend _____ .

2. Ces caramels sont trop _____ pour moi.

3. Mon père préfère un café sans sucre, mais c'est _____ .

b) Cela a été un repas d'affaires particulièrement _____ . On nous a servi tout d'abord un bouillon de légumes _____ , puis une entrecôte de bœuf _____ accompagnée d'une purée de pommes de terre _____.

Après une pause, nous avons dégusté un Camembert _____ avec un petit pain aux figues _____. Le vin servi tout au long du repas était _____ , cependant j'ai bu surtout de l'eau _____ . Puis est arrivée une petite salade _____. Quand on nous a proposé un gâteau _____ au chocolat comme dessert, j'ai préféré quelques cerises _____ . Nous nous sommes séparés après un café _____ .

2. Employez avec l'article défini singulier ou pluriel:

hors d'oeuvre, bouteille, cafétéria, beurre, huile, crème, caramel, huître, haricot, poivron, hareng, viande, micro-ondes, coupe, compote, hamburger

3. Associez les mots de la colonne de gauche à ceux de la colonne de droite. Accordez les adjectifs. Plusieurs solutions sont possibles !

1 crème	a) blanc
2 eau	b) frais
3 fromage	c) acidulé
4 huître	d) potable
5 soupe	e) plat
6 assiette	f) composé
7 cuillère	g) intéressant
8 prix	h) piquant
9 salade	i) au lait
10 épice	j) de table

4. A chacun des noms suivants associez les termes qui conviennent: *blanc - noir - gris - bleu - vert - rouge - frais - haché - savoureux - succulent - moulu - sec - juteux - sucré - salé - mûr - noir*.

un fromage	un café
une prune	un poisson
un pain	un plat
une pomme	une viande
des haricots	des raisins

5. Composez des phrases, en accordant l'adjectif au substantif.

Quant à	légumes, fruits, viande, huîtres, mousse au chocolat, limonade, hors-d'oeuvre, beurre, huile, haricot, hareng, compote, hamburger etc.
je le/la/les préfère	frais, bien cuit, à peine cuit

RESTAURATION ET CUISINE

Le resto-U

I. Recherches

1. Sur le site Internet de CNOUS-CROUS (http://www.cnous.fr La vie étudiante > Restauration > Le ticket RU) trouvez l'information sur les tarifs d'un repas dans un RU pour l'année en cours, les menus et formules proposés, etc.

II. Compréhension écrite

1. Avant de lire la lettre suivante cherchez dans le dictionnaire la signification des mots et expressions ci-dessous.

être surmené	*c'est le calme plat*
être dépassé	*ça bouscule, ça gueule*
bled, n.m.	*potable*
repère, n.m.	*immonde*
se volatiliser	*c'est une crème*

2. Lisez la lettre et présentez brièvement la vie actuelle d'Anaïs.

Salut Agathe !

J'ai quelques minutes de libre pour t'écrire une petite lettre. Alors, j'en profite ! Je ne suis pas vraiment surmenée à cause des études ou du travail. Mais j'ai tellement de trous dans mon emploi du temps qu'entre le sport, les amis, la tournée des bars le soir et mon petit copain... je suis complètement dépassée!

J'espère que tout se passe bien pour toi à Paris. J'imagine un peu ta vie là-bas comme la chanson « métro, boulot, dodo ». Certains arrivent à bien gérer. En fais-tu partie ? Pour ça, je ne regrette pas du tout ma petite campagne! Ici on respire, on peut faire plus de deux mètres sur une route sans se faire écraser. Et

les gens communiquent entres eux ! Mais bon, je sais que Paris est une ville magnifique, qu'il y a plus d'informations qu'on ne pourrait en apprendre en une vie et que le soir, c'est la folie ! Et je pense que comme des milliers de gens je vais devoir sortir de mon bled pour aller travailler à la capitale... ainsi va la France !

Mais bon, avant quoique ce soit, il faut que je m'habitue à la vie étudiante. Pour moi, c'est l'horreur. J'ai l'impression d'être un singe de laboratoire lâché du jour au lendemain dans la jungle !!! Tous mes réflexes, mes habitudes, mes amis et mes repères du lycée se sont volatilisés ! Tout parait tellement grand sur le campus, je lutte pour avoir la moindre info et ce ne sont pas les étudiants qui peuvent aider ici ! Sortis des salles qu'ils ont l'habitude de fréquenter, ils sont aussi perdus que moi! Ce sont de vrais robots qui se lèvent, étudient, vont à la B.U, au R.U et dorment en cité U... ce genre de vie m'agace profondément et puis, il y a beaucoup trop de « u » !

Je pense que le meilleur exemple de la vie programmée des étudiants est le R.U, je ne sais pas comment ça se passe chez toi mais ici mon Dieu, c'est l'usine... c'est extrêmement drôle de voir ça de l'extérieur. C'est le calme plat jusqu'au moment où sonne midi et là, paf, la fourmilière s'anime ; les portes s'ouvrent, un tsunami d'étudiants affamés déferle et se rue sur le R.U (magnifique jeu de mot n'est ce pas?!). A partir de là commence une lutte acharnée pour savoir qui va prendre en premier le flan ou la dernière part de pizza. Ça bouscule, ça gueule !...

J'y suis allée seulement quelques fois. La nourriture est vraiment potable, il y a possibilité de manger équilibré et tout. Mais je ne supporte pas de voir les étudiants se comporter ainsi, vrais estomacs sur pattes ! Alors je mange à la cafèt, on y mange toujours la même chose, les serveuses sont aimables comme des pots de pisse et le café est immonde mais au moins, c'est une ambiance plus humaine ! C'est, d'ailleurs, ici que j'ai rencontré mon Jules! Il faut vraiment que

je te le présente, c'est une crème! Je t'ai glissé une petite photo de lui avec ma lettre. Il s'appelle Renaud, il a 26 ans.

Et toi, tu en es où ? Les études, les amours, le trin-trin quotidien, je veux tout savoir. Alors récris-moi très vite !

Je t'embrasse bien fort.

Anaïs !

III. Vocabulaire

1. Trouvez les contraires.

1. liant	a. effacé
2. ignorant	b. maigre
3. payant	c. arriver
4. hostile	d. se taire
5. insupportable	e. dégoûter qn
6. plaire à qn	f. potable
7. gueuler	g. convivial
8. s'en aller	h. gratuit
9. copieux	i. timide
10. remarquable	j. compétent

2. Trouvez dans le texte les mots et les expressions utilisés par l'auteur pour décrire

a) la vie étudiante,

b) le fonctionnement du resto U.

3. Donnez des équivalents neutres aux tropes utilisés par l'auteur.

IV. Production orale

1. Rendez le contenu de ce texte en russe en tâchant d'être fidèle à son style.

V. Production écrite

1. Écrivez à un ami français une lettre qui présente votre vie étudiante. Faites attention à votre style.

VI. Compréhension audio-visuel

« Le resto U de Troyes a ouvert ses portes »

1. Pour faciliter le visionnement du reportage consultez le dictionnaire et trouvez la signification des mots suivants :

immuable	*mobilier, n.m.*
sur place	*convivial*
faire mouche	*pichet, n.m.*
inférieur	*cruche, n.f.*

2. Visionnez le reportage sans le son et essayez de deviner

a) sur quoi porte le reportage,

b) qui y est interviewé,

c) si les personnes interviewées sont contentes ou pas.

3. Avez-vous saisi quand a été projetée cette émission ?

4. Regardez le reportage encore une fois et soyez prêts à répondre aux questions plus détaillées :

1. Où se trouve ce RU ?
2. Quels sont les arguments pour y aller ?
3. Où les étudiants prenaient-ils leur déjeuner avant l'ouverture de ce RU ?
4. Quels sont les avantages du repas dans un RU ?
5. Combien coûte-t-il ?
6. A combien de clients s'attend-on ?
7. Quel rôle doit jouer ce RU dans la vie étudiante ?

8. Quel bonus est prévu jeudi midi ?

9. Le campus, quand sera-t-il achevé ?

Types de cafés

I. Recherches

1. Sur le site Internet du CNOUS (http://www.cnous.fr Etudier en France > Vivre en France > Où manger ?) trouvez l'information sur les types de restaurants existant en France. Faites la liste de ces restaurants et classifiez les repas qu'on peut y prendre.

II. Civilisation

1. Dans la plupart des types de restauration les repas sont présentés soit à la carte soit au menu. Qu'est-ce que cela veut dire ? Quelle formule est la plus profitable pour le client ? Quels sont les avantages et les inconvénients de chacune des prestations ? Trouvez la réponse à ces questions dans le texte suivant :

« A la carte ou au menu ?»

Réplique souvent usitée au restaurant, les restaurateurs ont toujours préféré promouvoir les ventes à la carte plutôt que la vente de menus car la rentabilité est souvent meilleure sur les produits « à la carte » . Toutefois les comportements de la clientèle évoluent et aujourd'hui la tendance est à la sécurité, en effet, le client actuel préfère savoir le prix qu'il va payer avant d'entrer. Donc, il est préférable que ce soit autour des menus que s'articule l'offre d'un restaurant.

1 : Les menus

Le menu « tout compris »

La formule du menu « tout compris » consiste en un repas complet pour un prix fixe. Ce concept repose sur des menus qui comprennent généralement un

choix de deux entrées, deux plats et de deux desserts. Le vin peut être compris ou non.

La formule du jour

Cette formule est surtout présente en brasserie, elle s'adresse tout particulièrement aux restaurants qui ont une clientèle régulière et quotidienne. Cette clientèle est sensible à la qualité et à la diversité des plats du jour.

Le menu « banquet »

Cette formule ne s'applique que pour des prestations qui ont été négociées à l'avance entre le restaurateur et le client. Le choix du menu est arrété par le client et aucun changement n'est possible au dernier moment. La quantité et la variété des plats dépendent du type d'évènement : mariage, séminaire, etc.

2 : La carte : permanente, saisonnière et/ou spécialisée ?

La carte permanente

Une carte permanente représente une offre valable et stable sur une longue période (un an environ).

Avantages : des coûts réduits par des approvisionnements simplifiés, des techniques de fabrication moins onéreuses car bien maîtrisées par le personnel, investissement en matériel faible et bien amorti.

Inconvénients : une carte est un produit qui, comme tout produit, s'essouffle si on ne le renouvelle pas, à moins de rajouter de nouveaux produits dans chaque gamme, mais alors attention aux coûts. Il est également difficile de fidéliser une clientèle quotidienne ou hebdomadaire.

La carte saisonnière

Changer sa carte selon la saison est une règle essentielle de la restauration traditionnelle, en effet c'est la cuisine du marché riche en couleur et en saveurs qui savent si bien s'exprimer tant sur les cartes des grands chefs que sur leur dépliant.

Avantages : synonyme de fraîcheur pour la clientèle, un certain « retour aux sources », au vrais valeurs.

Inconvénients : coûts liés à la production et investissements en matériel.

Il existe aussi la formule mixte qui permet de conserver quelques plats et de proposer un plat du jour. Cette formule se développe beaucoup sur le marché de la restauration nutrition.

Les cartes spécifiques :

On entend par carte spécifique les cartes qui ne traitent qu'une gamme de produits ex : la carte des vins, carte du bar etc... Mais aussi les cartes utilisées pour la commémoration d'événements historiques comme la carte spéciale débarquement ou spéciale révolution Française. Ces cartes sont très pratiques, car elles permettent de dynamiser une gamme de produits (carte du bar par exemple) ou de cibler une part de clientèle très précise (les enfants par exemple), ainsi, peut-on trouver :

la carte du bar
la carte des cafés
la carte des vins
la carte des bières
la carte diététique
la carte enfant
la carte petit déjeuner et brunch
la carte des fromages et desserts
les cartes à thème.

D'après le site http://technoresto.org

III. Compréhension écrite

1. Étudiez la carte du restaurant Chez Julien et répondez aux questions qui la suivent.

Chez Julien

Les Hors d'oeuvre

L'assiette de crudités	12 euros

L'assiette de charcuterie	15 euros
La demi-douzaine d'escargots	17 euros
La douzaine d'escargots	30 euros
La soupe gratinée au vin blanc	12 euros

Les Plats

Les Poissons

Le filet de daurade à la provençale	30 euros
(spécialité du chef)	
Le filet de sole riz champignons	24 euros

Les Volailles

Le poulet haricots verts	24 euros
Le confit de canard	26 euros

Les Viandes

La côtelette de porc pâtes	24 euros
Le filet de boeuf	30 euros
Le steak au poivre	30 euros

Les Desserts

L'assiette de fromages	11 euros
La coupe de glace vanille	
avec la sauce chocolat	9 euros
Le soufflé à la menthe fraîche,	
sauce chocolat	
(à commander en début de repas)	15 euros
La tarte aux fruits	9 euros
La mousse au chocolat	9 euros

Les Boissons

La limonade	3 euros

L'eau minérale	3 euros
Le jus de fruits	3 euros
Le thé	2 euros
Le café	2 euros

Service compris

23, boulevard Saint-Germain
75005 PARIS 5
01 43 56 42 03

2. Questions

1. On ne sert pas de _____ dans ce restaurant.

a. *tarte aux fruits*

b. *mousse au chocolat*

c. *gâteau*

d. *glace*

2. Nicole adore le chocolat. Elle hésite entre la mousse et _____.

a. *le soufflé*

b. *l'assiette de charcuterie*

c. *la tarte aux fruits*

d. *l'assiette de fromages*

3. On a besoin de commander _____ au commencement du repas.

a. *la mousse au chocolat*

b. *la tarte aux fruits*

c. *l'assiette de fromages*

d. *le soufflé à la menthe fraîche*

4. _____ est la spécialité du chef.

a. *Le filet de sole*

b. *Le filet de daurade*

c. *Le poulet*

d. *Le steak*

5. Quel est le hors d'oeuvre le plus cher?

a. La demi-douzaine d'escargots

b. La douzaine d'escargots

c. L'assiette de charcuterie

d. La soupe

6. Quelles sont les boissons les moins chères?

a. La limonade et le thé

b. le café et l'eau minérale

c. le jus de fruits et le café

d. le thé et le café

7. Paul adore le poisson. Qu'est-ce qu'il devrait commander?

a. le filet de daurade

b. le confit de canard

c. le filet de boeuf

d. la côtelette de porc pâtes

8. Marianne a très soif. Qu'est-ce qu'elle devrait commander?

a. les escargots

b. l'eau minérale

c. l'assiette de charcuterie

d. le soufflé à la menthe fraîche

9. Le chef veut ajouter le rosbif aux champignons à la carte. Il l'ajoute sous quelle catégorie?

a. les hors d'oeuvres

b. les poissons

c. les viandes

d. les desserts

10. Quelle boisson est-ce qu'on ne sert pas dans ce restaurant?

a. l'eau minérale

b. la limonade

c. le café

d. le lait

3. Vu l'augmentation constante de touristes russophones dans le restaurant « Chez Julien », son administration décide de rédiger la carte en russe. Proposez votre version de la carte présentée ci-dessus.

IV. Compréhension orale

1.Déjeuner en France. Pour savoir avec plus de précision comment les Français prennent leurs repas dans des restaurants et cafés, écoutez le texte « Déjeuner en France » et faites les QCM proposés pour tester votre compréhension : http://www.languageroutes.com/storefront-files/interactive/bd-69-b.php

V. Production orale

1. Votre ami russe va visiter la France pendant les vacances de Noël. Parlez-lui des particularités des cafés et restaurants français que vous avez apprises.

VI. Compréhension et production écrite

1. Lisez le message qui a été posté sur un forum français et essayez d'expliquer à son auteur la différence entre les établissements de restauration en France et en Russie.

" Ça y est, la semaine prochaine je pars en Russie ! Les billets d'avion sont achetés, la valise est faite (enfin... presque), le guide de routard est appris par coeur))) Mais je n'ai aucune idée sur quoi et où manger en Russie. Help! Qui peut me donner quelques conseils ou renseignements sur le sujet? Merci d'avance. Lucie "

Vous pouvez vous inspirer du témoignage d’une étudiante française suivant:

Vous le savez peut-être, en France, depuis une dizaine d'années on ne fume plus dans les lieux publics (bars, restaurants...) on trouve parfois des sas pour fumeurs (une pièce minuscule avec des cloisons en verre), mais c'est principalement dans les boîtes de nuit. Dommage pour les fumeurs !

Les français aiment manger à heures fixes : entre 11h30 et 14h30 et entre 19h et 23h. Ainsi ne comptez pas déjeuner au restaurant à 16h, il sera fermé. Vous pourrez éventuellement vous rabattre sur une brasserie (un café-restaurant, où on se rend soit pour manger soit pour prendre un verre) qui ne fait pas de pause entre les services du midi et du soir, mais renseignez-vous, les horaires varient d'un établissement à l'autre. N'oubliez pas que les restaurants sont des lieux où on ne peut pas simplement s’asseoir autour d'un verre avec des amis. Si vous souhaitez vous détendre les cafés sont plus conseillés. On peut y consommer jusqu'à leur fermeture, c'est à dire entre minuit et 3 heures du matin selon la taille du café, la ville où il se situe, etc. A la campagne, dans les villages et les petites villes, vous entendrez parler du « bistro du coin », un endroit convivial et chaleureux où les gens se retrouvent lorsqu'ils ont du temps libre. Le bistro est l'équivalent des cafés dans les villes. Ces établissements ouvrent très tôt, ainsi les travailleurs peuvent y prendre leur café avant de se rendre au travail. Mais cette habitude se perd dans les villes, même si certains cafés continuent à ouvrir à 6h du matin.

Quel que soit le lieu que vous choisissez vous êtes obligés d'y consommer. Il est impossible de s'asseoir et de ne rien commander sans qu'on vous demande de partir.

Radins ? Peut-être ! En France on ne laisse pas souvent un pourboire, seulement dans les restaurants chics et si on a beaucoup d'argent.

Il faut bien choisir à l'avance ce qu'on veut manger, parce qu'en France, on ne mélange pas différentes cuisines dans un même restaurant: un restaurant

italien proposera des pizzas ou des pâtes, un restaurant japonais offrira des sushis. Contrairement à la Russie il n'existe aucun restaurant qui vende les deux en même temps! Il y a toujours une carte ou des menus affichés à l'extérieur. Ainsi vous pouvez savoir exactement ce qui vous sera proposé une fois dedans.

Toujours soucieux des horaires et du rythme, quand les français mangent à plusieurs, ils font tout au même moment: les serveurs débarrassent toutes les assiettes en même temps et apportent toutes les assiettes en même temps, de même qu'on attend que tout le monde soit servi pour commencer à manger. Si vous devez vous souvenir d'une bonne manière à respecter à table en France, c'est celle ci, alors attendez les autres personnes présentes à la table.

VII. Texte supplémentaire. Compréhension écrite (B2)

1. Avant de lire le texte cherchez dans le dictionnaire la signification des mots et expressions suivants :

broyer du noir	*freiner*
désuet, ète	*désertification, n.f.*
trinquer	*branché*

La mutation des bistrots

Les bistrotiers broient du noir. Six mille cafés disparaissent chaque année en France. Sans parler de déclin, on assiste aujourd'hui à la mutation d'un secteur.

Autrefois lieu de réunions ou de simples rencontres, le bistrot du coin est devenu une espèce rare en voie de disparition. Dans la plupart des régions, l'image du café comme coeur de la vie sociale devient désuète. Les chiffres sont éloquents : en 1910, l'Hexagone comptait 510 000 cafés pour 42 millions d'habitants. En 1960, ils étaient 200 000, en 1970, 70 000 ; à présent, il en reste 60 000, voire 50 000, pour 58 millions d'habitants.

Les bistrots sont victimes de l'évolution de la société. L'avènement de la télévision, le développement des loisirs, ont chassé l'envie d'aller au café. UnFrançais sur deux n'y entre jamais. Seconde raison : la crise économique. Elle a freiné la consommation des boissons, et la désertification des campagnes a entraîné la fermeture de nombreux bars. Le développement de la grande distribution a favorisé la consommation d'alcool à moindre coût et permis de faire café chez soi. Il y a également autre chose : les conditions politiques ont changé. Depuis l'après-guerre, l'Etat joue la carte de la prévention de l'alcoolisme. Et les bistrots trinquent. Baisse de la consommation de l'alcool, mise en place de l'Alcootest (1970), loi Even contre la publicité sur l'alcool (1991).

Alors,on assiste aujourd'hui à une redistribution des cartes, et c'est une nouvelle génération de bistrots qui voit le jour. En France, 15% des cafés se sont reconvertis en bars à thèmes. Ce sont les bars à bières (sur le modèle des pubs irlandais), à vins, à cocktails, les bars à karaoké, les cafés musique, les café philo ou littéraires, sans oublier les derniers-nés : les cyber-cafés (qui permettent de se connecter à Internet) et les cafés « destroy » (destinés aux 18-30 ans, ils allient décoration baroque et musique branchée).

Indéniablement, la mutation des cafés est en marche. Leur survie en dépend.

D'après www.bonjourdefrance.com

2. *Vocabulaire*

1. Quelle est la signification du mot " mutation " dans cet article?
2. Qui est un bistrotier ?
3. Quel est l'infinitif du verbe " broient " ?
4. Comment comprenez-vous la phrase " Les bistrotiers broient du noir " ?
5. Par quel mot peut-on remplacer l'adjectif *éloquent* dans la phrase " Les chiffres sont éloquents " ?

6. Que signifie l’expression " à moindre coût " ?

7. Quelle est la variante russe du verbe *trinquer* dans l’expression " Les bistrots trinquent " ?

8. Quelle expression utilise-t-on en France lorsque l’on trinque ?

9. Dans "une musique branchée ", que veut dire"branchée "? Quels autres substantifs peuvent être utilisés avec cet adjectif?

10. Quels synonymes de l’adverbe "*indéniablement* " conaissez-vous?

3. *Production écrite*

1. Rendez le contenu de l’article:

a) en 6 phrases;

b) en 3 phrases;

c) en 1 phrase.

Corps humain

I. Vocabulaire

1. Savez-vous comment fonctionne le corps humain ? Associez le terme à sa description.

1. poumons	a. Il y en a deux. Ils servent à filtrer le sang.
2. coeur	b. C'est un organe comparable à un ordinateur qui reçoit, analyse et redistribue des informations.
3. reins	c. Ils redistribuent l'oxygène dans tout le corps par l'intermédiaire du sang.
4. estomac	d. C'est une pompe très puissante et partiellement autonome qui envoie le sang dans le corps.
5. cerveau	e. Il fait partie du système digestif et broie finement les aliments.
6. foie	f. C'est un tube de 26 cm de long dans lequel les aliments descendent vers l'estomac.
7. oeusophage	g. Il part du coeur, circule dans les veines et contient des milliards de cellules.
8. sang	h. Il sécrète la bile, épure et élimine les toxines.

2. Lisez la poésie, remplissez les trous par les mots désignant les parties du corps en respectant les rimes :

JE NE SUIS PAS BIEN PORTANT

Depuis que je suis sur la terre
Ce n'est pas rigolo.
Je suis d'une santé précaire,
Et je me fais un mauvais sang fou.
J'ai beau vouloir me remonter
Je souffre de tous les côtés.

J'ai la ...
Qui se dilate,
J'ai le ...
Qu'est pas droit,
J'ai le...
Qui se rentre
L'...
Bien trop bas
Et les ...
Bien trop hautes
J'ai les ...
Qui se démanchent
L' ...
Qui se démène
Le ....
Qui se désaxe
La ...
Qui se débine
Les ...
Qui se frôlent
J'ai les ...
Bien trop fins
J'ai le ...
Tout en vrille
Et le ...
Qui se dévisse

Pour tâcher de guérir au plus vite,
Un matin tout dernièrement
Je suis allé rendre visite
A un médecin très épatant.
D'où souffrez-vous? - m'a-t-il demandé.
C'est bien simple, lui ai-je répliqué.

J'ai la ...
Qui se dilate,
J'ai le ...
Qu'est pas droit,
Et puis j'ai
Ajouté
Voyez-vous
Ce n'est pas tout
J'ai les ...
Qui sont mous
J'ai le ...
Qu'est trop dur
J'ai les ...
Qui se raidissent
J'ai les ...
Qui se tortillent
Les ...
Qui ondulent
Les ...
Trop épais
Les ...
Pas pareils
J'ai le ...
En largeur
Les ...
Tout en long
J'ai les ...
Qui se dessoudent
J'ai les ...
Sous le bassin
Et le bassin
Qu'est pas sain

Avec une charmante demoiselle
Je devais me marier par amour.
Mais un soir comme j'étais près d'elle,
En train de lui faire la cour,
Me voyant troublé, elle me dit:
- Qu'avez vous? moi je lui répondis:

J'ai la rate
Qui se dilate,
J'ai le foie
Qu'est pas droit,
J'ai le ventre
Qui se rentre
L'estomac
Bien trop bas
Et les côtes
Bien trop hautes

J'ai les hanches
Qui se démanchent
L'abdomen
Qui se démène
Le thorax
Qui se désaxe
La poitrine
Qui se débine
Les épaules
Qui se frôlent
J'ai les reins
Bien trop fins
J'ai le nombril
Tout en vrille
Et le coccyx
Qui se dévisse
Et puis j'ai
Ajouté
Voyez-vous
Ce n'est pas tout

D'après Géo Koger , musique: Vincent Scotto, Gaston Ouvrard, 1932

II. Compréhension orale

1. Avant d'écouter la conversation (méthode « AlterEgo 4 », Dossier 2, page 28), consultez le dictionnaire pour préciser le sens des mots et expressions suivants :

une affection virale
une surinfection
être en instance de divorce
traverser une passe difficile
avoir des répercussions sur qch
une cuillerée à café
un anxiolytique

2. Ecoutez et répondez.

1. La patiente, quels symptômes a-t-elle évoqués ?

2. Quelles manipulations le médecin a-t-il entreprises?

3. Quel est le diagnostic du médecin ?

4. La patiente évoque un second problème. Quels sont ses symptômes et ses causes ?

5. Le praticien, quels conseils a-t-il donnés à la patiente ?

6. Réécoutez les prescriptions du médecin et classez les informations dans le tableau.

les médicaments	
la posologie	
les pièces administratives citées	

3. Ecoutez la chanson d'Aldebert « Hypocondriaque » (https://www.youtube.com/watch?v=JaHUe-t8gEo) et trouvez les phrases au conditionnel, traduisez-les.

4. Répondez aux questions :

1. Où le conteur se trouve-t-il ?

2. Depuis combien de temps attend-il ?

3. Fume-t-il ?

4. Comment est son état ?

5. Pourquoi selon lui les médecins sont des bourreaux ?

6. Qui est M-me Dufour ?

7. Comment le héro interpète-t-il son sourire ?

8. De quoi se plaint-il au docteur ?

9. Qu'est-ce qui le fait penser que «ça sent le sapin » ?

10. Que le docteur lui demande-t-il de faire en vue de l'examiner?

11. Qu'est-ce que le docteur lui a diagnostiqué ?

12. Combien a coûté la visite médicale ?

13. Le patient est-il content de la visite ? Pourquoi ?

14. Pourquoi voudtrait-il une ordonnance plus sérieuse et remplie ?

III. Comment le dire ?

1.Voici quelques expressions pour décrire un problème de santé.

<u>Décrire des symptômes</u>

J'ai mal à (la tête, au ventre,...)

Mais faites attention à la signification de l'expression :« J'ai mal au coeur » !

J'ai du mal à (marcher, avaler, parler...)

Je souffre de (crampes, d'insomnies, de douleurs à ...)

Je manque de (vitalité, d'énergie, de tonus, d'appétit...)

Je me sens anémié(e), je n'ai pas de force, je suis déprimé(e)

J'ai les nerfs à fleur de peau, je suis excité(e), je pleure à la moindre contrariété.

J'ai des angoisses, des insomnies, des bouffées de chaleur, des boutons, des palpitations, la nausée...

Préciser

Où ?

Dans le bas du dos, au niveau de la cloison nasale, sous les côtes, dans la nuque...

Quand ?

Tous les matins quand je me réveille, le soir avant de m'endormir, après les repas, quand je fais un mouvement brusque, tout le temps...

Décrire les manifestations

Ça me brûle, ça me pique, ça me démange, ça me lance...

C'est enflé, gonflé,infecté...

Ça fait une boule, une grosseur, des rougeurs.

Interroger sur la maladie

Ma tension est normale ? Le rythme cardiaque ça va ?J'ai de la fièvre ? C'est irrité ?

Vous croyez que c'est contagieux, viral, psychosomatique, bénin ?

J'en ai pour combien de temps ? Ça va être long à guérir ? Quand est-ce que je vais commencer à aller mieux ? Ma convalescence sera longue ? Vous pensez que je vais me rétablir bientôt ? Je serai sur pied dans combien de temps ?

2. Jeu de vocabulaire. Pour mémoriser mieux le vocabulaire de la santé jouez ce jeu de bingo amusant :
http://www.ateliers-alea.com/images/Image/File/jeux%20telechargeables/bingo-vocabulaire-medical-francais.pdf

3. Quels sont les symptômes des maladies suivantes ?

a. une grippe
b. un rhume
c. une angine
d. une intoxication alimentaire
e. l'asthme
f. l'urticaire
g. un infarctus
h. une dépression nerveuse

4. Pour quels problèmes va-t-on voir ces différents professionnels de santé ?

a.	un médecin généraliste	h.	un radiologue
b.	un cardiologue	i.	un psychiatre
c.	un dermatologue	j.	un chirurgien
d.	un rhumatologue	k.	un dentiste
e.	un ophtalmologue	l.	un kiné (kinésithérapeute)
f.	un gynécologue	m.	un infirmier (une infirmière)
g.	un pédiatre	n.	un orthophoniste

5. Vous allez chez le docteur parce que vous vous sentez mal depuis un certain temps. Préparez-vous à jouer la scène en utilisant le maximum d'expressions.

Docteur: "Bonjour Mademoiselle/Madame/Monsieur.

Vous: - Bonjour Docteur.

Docteur: - Comment vous sentez-vous?

Vous: - _____

Docteur: - Allez vous allonger sur la table. Enlevez votre pull, s'il vous plaît. Je vais vous examiner. Avez-vous de la fièvre?

Vous: - Oui. _____

Docteur: - Est-ce que vous avez mal quelque part?

Vous: - Oui. _____

Docteur: - Avez-vous d'autres symptômes?

Vous: - _____

Docteur: - Avez-vous des difficultés à (respirer, ...)?

Vous: - _____

Docteur: - Avez-vous de (la nausée, maux de tête...)?

Vous: - _____

Docteur: - Respirez bien fort. Encore. Je vais prendre votre tension.

Vous: - J'ai combien de tension?

Docteur: - _____

Vous: - Est-ce que j'ai besoin de (une radio des poumons, analyses supplémentaires...)?

Docteur: - Non, ce n'est pas nécessaire. Vous avez (une bronchite, un rhume, ...). Êtes-vous allergique à certains antibiotiques?

Vous: - _____

Docteur: - Bon, voici une ordonnance. Vous prendrez ces antibiotiques 3 fois par jour pendant 8 jours. Buvez beaucoup d'eau et reposez-vous.

Vous: - Je vous dois combien?

Docteur: - _____

Vous: - Merci beaucoup. Au revoir Docteur.

Docteur: - Au revoir Mademoiselle/Madame/Monsieur."

6. Imaginez que vous êtes en France avec un ami qui ne parle pas français. Celui-ci tombe malade et vous demande de l'accompagner chez un docteur. Rejouez la scène de l'exercice précédent en tenant compte de ces nouvelles conditions.

IV. Vocabulaire

1. Associez les éléments des deux colonnes. (Plusieurs combinaisons sont possibles.)

Le médecin...

1. fait	a. le malade
2. prend	b. un médicament
3. manipule	c. le pouls
4. examine	d. une ordonnance
5. conseille	e. la posologie
6. prescrit	f. la température

7. rédige
8. ausculte
9. précise
10. signe

g. la gorge
h. la tension
i. les oreilles
j. un arrêt de travail

2. Complétez la définition de l'automédication ci-dessous avec les mots suivants : *diagnostic – médicaments – dose – traitement – ordonnance – malade – médecin – posologie – patient – prescription*

AUTOMEDICATION. – Dans son sens strict, le terme « automédication », signifie utiliser des_____ sans_____ . Dans ce cas, le _____ fait lui-même le _____ de sa maladie et établit lui-même la _____ , choisissant son médicament et sa _____ . Mais l'automédication concerne aussi,dans un sens plus large, le fait, pour un _____ , de modifier la prescription établie par le _____ soit dans la __ _____ , soit dans la durée d'administration, soit encore en ajoutant ou en retirant un ou plusieurs médicaments au _____ codifié sur l'ordonnance.

3. SE SOIGNER ET GUÉRIR.

Soigner – guérir – se rétablir — se remonter - retablir/rendre la santé

La différence essentielle tient au fait que l'on peut guérir au sens de se rétablir (= recouvrer la santé, il s'agit ici de soi-même) ou guérir quelqu'un d'autre. Par exemple, un médecin peut soigner et guérir un malade ou une maladie mais on ne peut pas dire que le médecin rétablit* le malade. Le malade s'est rétabli grâce aux soins prodigués par le médecin. Le médecin a guéri le malade. Le malade est désormais guéri.

Ex. : J'ai guéri (de cette maladie), je me suis rétablie.

Le docteur a guéri (= soigné avec succès) le malade, le malade s'est rétabli.

Le docteur a guéri la maladie de Jean ; celui-ci est à présent rétabli

On me demande souvent s'il y a une différence entre se soigner et se guérir. Et le plus souvent je réponds : la différence fondamentale entre soigner et guérir est la même qu'entre soi-nier et gai-rire. Au delà de ces jeux de mots un peu faciles, tenter quand même d'en dire plus sur ma compréhension des maladies, de ce mal-à-dire qui nous habite quand nous avons accumulé trop de messages négatifs, trop de violences verbales, physiques ou morales.

Soigner (vu du coté du soignant, s'il n'est pas trop un soi-niant) c'est tenter de comprendre la cause et de supprimer les effets négatifs de cette cause, c'est vouloir réparer, atténuer, voire détruire le symptôme, c'est essayer d'enrayer la douleur, diminuer la souffrance.

Alors que guérir (vu du coté de celui qui sera en difficulté de santé) supposera d'essayer d'accéder au sens de la maladie. Et donc de permettre à la personne malade d'entendre ce qu'elle crie (avec des maux). La guérison, au-delà des soins médicamenteux, chirurgicaux, médicaux, supposera donc des soins relationnels qui passent par une écoute de la maladie entendue comme un langage métaphorique ou symbolique. Guérir, dans sa finalité, supposera donc de permettre au malade de retrouver dans son histoire actuelle et passée la blessure originelle qui s'exprime, qui se crie avec un mal-à-dire qu'on appelle une maladie et parfois même une affection.

Curieux terme que celui d'affection, utilisé à la fois pour dire un ensemble de sentiments envers une personne aimée, et pour qualifier un trouble, un dysfonctionnement, une souffrance. Le double sens de ce mot devrait d'ailleurs nous inviter à être plus vigilant, pour entendre le sens profond (lié à l'affectivité maltraitée) de certaines maladies.

D'après http://www.psycho-ressources.com/bibli/soigner-guerir.html

4. Quels sentiments révèlent les attitudes ou les gestes suivants ?

1. hausser les épaules	a. la colère
2. baisser les yeux	b. la culpabilité (ou la timidité)

3. se mordre les lèvres	c. la déception
4. se frotter les mains	d. la générosité (la sympathie)
5. tirer la langue	e. l'indifférence
6. se ronger les ongles	f. le mécontentement
7. plisser le front	g. la méfiance
8. se tenir les côtes	h. la nervosité
9. accueillir à bras ouverts	i. la provocation
10. se gratter la tempe	j. la réflexion
11. serrer les dents	k. le rire
12. froncer les sourcils	l. la satisfaction

V. Style

1. Trouvez la signification des expressions idiomatiques ci-dessous, faites-les entrer dans des phrases:

avoir du poumon	*avoir le coup d'oeuil juste*
avoir du coeur	*avoir l'estomac lans les talons*
le coeur n'y est pas	*lever le menton*
se casser les reins à faire qch	*un coup de coeur*
avoir les foies	*(se) dilater la rate*
se ronger (se manger) les foies à propos de qch	*avoir / garder son sang froid*
se sentir les coudes	*un mauvais sang*
se serrer les coudes	

2. Cherchez dans les dictionnaires idiomatiques d'autres expressions figées avec des parties du corps humain. Faites-en une liste. Réécrivez le texte qui suit en utilisant les équivalents plus neutres des expressions soulignées.

Les tempéraments

L'entreprise est une grande famille dit-on. Catherine a la grosse tête depuis qu'elle est devenue directrice de la société : elle ne supporte aucune

remarque et ne parle plus à ses anciennes amies. C'est aussi une vraie tête de mule : il est impossible de lui faire changer d'avis ! Seul Jean-Luc peut l'approcher, il faut dire que lui aussi connaît des personnes importantes dans l'entreprise de son grand-père : il a le bras long !

Cristophe espère prendre le poste de directeur commercial d'ici deux ans. Il a vraiment les dents longues, quand on pense qu'il est arrivé juste en début d'année ! Ce n'est pas comme Philippe qui a un poil dans la main et préfère être payé à ne rien faire. Cependant, tout le monde l'apprécie car il a un coeur d'or, il écoute les problèmes de ses collègues et n'hésite pas à les aider financièrement quand le besoin s'en fait sentir : il a le coeur sur la main.

Thomas, quant à lui, a la langue bien pendue : il a une fâcheuse tendance à retenir ses collègues dans les couloirs ou à la cafétéria, ce qui n'est pas du goût de son chef, M. Vélin, qui est réputé pour être une mauvaise langue : quand on le rencontre, il est prudent de tenir sa langue!

D'après « Vocabulaire expliqué du français.
Niveau intermédiaire »

3. Composez un texte avec une dizaine d'expressions figées de votre liste. Réécrivez-le en utilisant les variantes neutres de ces expressions et soulignez-les. Echangez-vous des textes avec votre voisin et faites des textes en variante imagée . Comparez votre texte avec l'original de votre voisin. Ils doivent être identiques. Contrôlez votre voisin ☺

LE SYSTEME MEDICAL FRANÇAIS

- Allô, docteurs? j'ai mal au coeur.
- Allô, pompiers? j'ai mal au pied.

I. Civilisation

1. Lisez le texte qui suit et résumez-le en russe.

La médecine en France

L'état de santé de la population française est globalement satisfaisant puisque la France est le pays de l'Union européenne qui a l'espérance de vie la plus longue (75,6 ans pour les hommes et 82,9 ans pour les femmes) mais des inégalités subsistent.

En 2003, la France consacrait 10% de son produit intérieur brut (PIB) aux dépenses de santé.

Le système actuel de protection sociale date de 1945. Son financement est assuré par les cotisations versées par les employeurs et les salariés. Les Français sont très attachés à leur système de protection sociale mais il est menacé par le déficit de la Sécurité sociale qui semble être un trou sans fond.

La médecine libérale.

Les études médicales. Après 8 ans d'études minimum, le médecin peut installer son cabinet où il le désire et travailler de manière indépendante.

70% des médecins généralistes et 60% des spécialistes choisissent cette possibilité. Les autres travaillent dans les hôpitaux gérés par l'Etat, cliniques privées, les organismes sociaux.

Le médecin de famille. Quand ils sont malades les Français peuvent consulter le médecin de leur choix (32 médecins pour 10 000 habitants mais ce nombre a tendance à diminuer sérieusement dans certaines zones rurales). La grande majorité des Français ont un médecin de famille qui se déplace à domicile en cas de nécessité.

En 2004 le montant des honoraires chez un généraliste est fixé à 20 €.

Le médecin prescrit des médicaments et rédige une ordonnance que le patient remet au pharmacien.

La carte vitale permet d'être remboursé de la consultation médicale et des frais pharmaceutiques.

86% des assurés ont en plus une assurance complémentaire qu'ils paient chaque mois et qui compense en partie la différence entre le remboursement de la Sécurité sociale et le prix réel des soins.

Pour les maladies graves, la Sécurité sociale rembourse 100% des frais.

Ce système est lourd à gérer, aussi le gouvernement a-t-il mis en place la carte Vitale, une carte à puce, (obligatoire depuis 2000) et qui permet, par le biais d'une gestion informatique, une meilleure prise en charge des malades et un meilleur suivi médical. Cependant la carte Vitale a des difficultés à s'imposer auprès des médecins qui doivent bien sûr s'informatiser.

En cas de nécessité, le médecin généraliste oriente son patient vers un spécialiste, un hôpital public ou une clinique privée.

Les hôpitaux et les cliniques

L'hôpital : un service public. L'hôpital a pour mission d'accueillir de manière permanente et non discriminatoire tous les patients. Il doit assurer les urgences médicales, le SAMU (Service d'Aide Médicale d'Urgence), la prévention et l'éducation pour la santé et enfin la formation du personnel hospitalier dans les CHU (Centre Hospitalier Universitaire).

Il y a en France 1 000 hôpitaux publics, 1 500 cliniques privées at 1 500 établissements sanitaires et sociaux. Actuellement, la médecine hospitalière est en pleine restructuration. En effet, certaines régions à forte population manquent de lits d'hôpitaux alors que des régions sous-peuplées ont des lits inoccupés. Le gouvernement voudrait fermer certains services pratiquant un nombre insuffisant d'actes médicaux,mais il se heurte au mécontentement de la population.

L'hospitalisation

En cas d'hospitalisation le malade doit payer 13 ou 15 € de forfait hospitalier par jour pour les repas et la chambre. Certaines assurances complémentaires remboursent tout ou partie de ce forfait. Les cliniques privées qui ont signé une convention avec l'Etat donnent droit aux mêmes remboursements.

Les médecins hospitaliers

Si le nombre de médecins est largement suffisant pour la population, l'hôpital manque d'anesthésistes et d'obstétriciens. En effet, ces deux spécialités sont les plus exposées aux risques d'accidents opératoires et les chirurgiens craignent de plus en plus les procès pour faute professionnelle.

Les hôpitaux emploient 7 900 médecins titulaires d'un diplôme étranger soit 24% de leurs effectifs.

La médecine à vocation sociale et préventive

La médecine du travail. Tous les salariés doivent obligatoirement passer une visite médicale annuelle auprès de la médecine du travail : celle-ci est payée par l'employeur.

La protection maternelle et infantile. En ville, les communes ont des centres de santé où l'on peut rencontrer des médecins et faire vacciner gratuitement les enfants.

La médecine scolaire

Les collèges et lycées ont une infirmière en permanence ou à temps partiel dans l'établissement. Les enfants passent régulièrement une visite médicale auprès des services de médecine préventive qui pratiquent également les vaccinations obligatoires. Les infirmières scolaires ont la possibilité de délivrer aux élèves des collèges et lycées une « pilule de lendemain » qui est un contraceptif d'urgence qui agit dans les trois jours suivant un rapport sexuel. Cette décision ministérielle, destinée à prévenir les grossesses précoces, soulève de nombreuses polémiques.

La couverture maladie universelle (CMU)

On estime à 6 millions le nombre de personnes qui ne se soignent pas correctement par manque d'argent. En effet, certaines prestations comme les lunettes, les soins dentaires mais aussi quelques médicaments sont assez mal remboursés par la Sécurité sociale. Pour remédier à ce problème le gouvernement a institué la Couverture Maladie Universelle (CMU) qui permet à tous les démunis de bénéficier de soins gratuits.

D'après « La France au quotidien »

2. Testez vos connaissances sur la sécurité sociale et la médecine en France. Dites si ces phrases sont vraies ou fausses.

1. 100% des Français sont couverts par une assurance maladie privée parce que le gouvernement oblige toutes les entreprises à payer pour leurs employés.
2. 100% des Français sont couverts par la sécurité sociale parce que c'est un droit fondamental garanti par la constitution.
3. La sécurité sociale est un programme d'assurance maladie nationale auquel tous les salariés et toutes les entreprises contribuent.
4. Les médecins font des visites à domicile le jour.
5. Les Français peuvent choisir leurs médecins et voir plusieurs docteurs s'ils le désirent.
6. A la fin d'une visite, le patient paie les honoraires (le prix de la visite) du docteur, environ 22 Euros pour un généraliste puis le patient est remboursé par la sécu.
7. Les Français sont remboursés par la sécu des visites chez le médecin et pour la plupart des médicaments sur ordonnance entre 60 - 35% selon les médicaments.
8. En France, il n'y a pas de compagnie d'assurance maladie privée.
9. Les écoles de médecine sont presque gratuites.

10. Comme tous les employeurs et employés doivent contribuer à la sécurité sociale, la sécu n'a pas de déficit.

II. Recherches

1. Pour avoir plus d'information pratique sur le système médical et le fonctionnement de la Sécurité sociale en France, consultez le site Internet http://www.pratique.fr/securite-sociale.html et présentez-le.

III.Compréhension orale.

1. Regardez le reportage diffusé par TF1 et rendez son contenu en russe.

http://videos.tf1.fr/jt-13h/carte-vitale-biometrique-qu-est-ce-que-c-est-6543603.html

IV. Compréhension écrite et production orale

1. Aujourd'hui beaucoup de gens se méfient de l'efficacité de la médecine dite traditionnelle et s'adressent aux médecines alternatives. Lisez l'article qui suit et cherchez les raisons de cet engouement.

La vogue des médecines douces

Hier encore décriées, les médecines dites douces tentent actuellement de plus en plus de patients, tout comme certains hôpitaux. Focus sur un phénomène grandissant.

Ostéopathie, homéopathie, acupuncture... les médecines dites douces ou alternatives, longtemps dénigrées se sont tranquillement installées dans la vie des français. Ce recours à des thérapeutiques non conventionnelles n'est pas neutre.

<u>Un engouement croissant</u>

Si le XIXème et XXème siècles virent l'éclosion de la science avec, pêle-mêle la découverte des vaccins et le boom de la chirurgie, les généralistes continuent à se heurter aux malaises quotidiens que les médicaments ne

parviennent pas toujours à soulager. Doit-on voir là l'origine de l'engouement actuel pour les médecines alternatives.

Sans pour autant rejeter la voie classique, de plus en plus de personnes décident de se soigner autrement. D'après le sondage IFOP/Médecine douce & Thalasso (2000), il apparaît que 27 % des patients font confiance à l'homéopathie et 24 % aux techniques manuelles. L'engouement pour les plantes bat également son plein, avec 64 % de consommateurs.

Quelles sont les principales raisons de ce boom ?

Pour les uns, ce choix est motivé par une attitude holistique, qui selon les adeptes, part du fait que le corps et l'esprit sont liés ;

Face aux consultations classiques que certains jugent express et infantilisantes, les médecins "alternatifs" consacrent du temps à leur patient et les écoutent;

Les médecines alternatives apparaissent comme des thérapeutiques permettant de traiter en douceur leurs troubles fonctionnels chroniques (migraines, insomnie, maux d'estomac), en faisant l'économie des effets secondaires des médicaments;

Enfin, elles représentent l'ultime tentative de soins quand rien ne marche par ailleurs, en accompagnement d'un traitement classique lourd.

Éviter les charlatans

Des rapprochements entre médecine classique et médecine douce s'opèrent. Actuellement, les particuliers ne sont plus les seuls à l'adopter, certains hôpitaux intègrent des consultations de ce type dans différents services.

Pour les douleurs rhumatologiques récalcitrantes, l'acupuncture a trouvé une place de choix à l'hôpital Beaujon de Clichy, tandis qu'un kinésithérapeute a mis au point un protocole de massage, auprès des toxicomanes en sevrage, à l'hôpital Cochin. Jusqu'à l'hypnose qui est utilisée contre la douleur à l'hôpital Ambroise Paré.

Hormis ces chemins balisés, force est de reconnaître qu'il est bien difficile pour le novice de distinguer les différentes techniques. Alors comment choisir ? Le champs des médecines douces apparaît comme un domaine qui commence à se structurer, lentement. Pour assainir la profession et éviter son exercice par des charlatans, les praticiens s'organisent.

Aujourd'hui vous pouvez vous adresser à de nombreux organismes référents comme le syndicat national des médecins homéopathes ou Syndicat des médecins acupuncteurs de France. Pour obtenir les coordonnées d'un médecin phytothérapeute, vous pouvez également contacter la société française de phytothérapie et d'aromathérapie (SFPA).

N'hésitez pas à demander plusieurs avis. Dans tous les cas, si les symptômes persistent, allez voir un généraliste.

Catherine Maillard

http://www.doctissimo.fr

2. Quelle est votre attitude envers la médecine douce? Y faites-vous recours? Connaissez-vous quelques principes de ce type de médecine?

V. Compréhension écrite. Texte supplémentaire

1. Lisez le texte et répondez aux qustions qui le suivent.

La santé par les jus

Les jus de fruits et de légumes contiennent des quantités infinies d'éléments nutritifs qui nous donnent de l'énergie, la beauté et une santé merveilleuse. De plus, les jus aident les aliments à digérer plus facilement.

Boire du jus ou manger les fruits ou les légumes crus et entiers, qu'est-ce qui est meilleur ? La réponse est que dans chaque cas, l'effet est différent. Manger des fruits et des légumes nous donne, en plus des vitamines habituels, une bonne source de fibres essentielles au bon fonctionnement de l'organisme. Mais en buvant du jus, surtout lorsqu'on est très fatigué ou le matin, au petit

déjeuner, on reçoit en peu de temps (30 minutes environ) les éléments nutritifs qu'il faut pour nous mettre de bonne humeur et nous ravigorer. Par contre, lorsqu'on les mange, le processus est plus long, il est de plusieurs heures. L'effet n'est ainsi pas immédiat. Il est donc fortement recommandé aux personnes âgées et à ceux qui dépensent beaucoup d'énergie au travail d'essayer de boire souvent du jus fraîchement pressé.

On dit que boire du jus de carotte jus permet d'assimiler plus de bêta-carotène, un agent efficace dans la prévention contre le cancer , la lutte contre le rhume et la grippe en hiver et les maladies de la peau. Selon certaines croyances, l'ananas favorise la digestion, la pomme et l'orange constituent des sources importantes de vitamines alors que les légumes verts aident à combattre l'anémie , etc.

On peut faire des jus à l'aide d'une centrifugeuse et les combinaisons sont illimitées. Mettons une pomme, une poire, une orange et une lime dans la centrifugeuse et nous allons voir quelle boisson merveilleuse nous allons en tirer. Et il ne faut pas oublier les tomates, les carottes, les piments verts et rouges, la rhubarbe, les fruits exotiques, les différentes sortes de melons doux et sucrés et les fruits des champs comme les framboises, les fraises qu'on trouve en été dans les marchés. Les ingrédients les plus ordinaires peuvent parfois donner des résultats merveilleux.

Questions

1. Quelle est la qualité énergétique des jus de fruits et de légumes crus ?

a. Les jus procurent autant d'énergie que les fruits et les légumes crus.

b. Les jus donnent moins d'énergie que les fruits ou les légumes entiers.

c. Les jus donnent de l'énergie plus rapidement que les fruits ou les légumes entiers.

d. Les jus apportent un supplément d'énergie aux jeunes.

2. Comment les jus aident-ils l'organisme ?

a. Les jus aident à digérer et à prévenir des maladies.

b. *Les jus aident l'organisme à produire de l'énergie.*

c. *Les jus sont néfastes pour les gens atteints du cancer ou des maladies de la peau.*

d. *Les jus favorisent les inflammations.*

3. Le jus de carotte est efficace :

a. *dans la prévention contre les maladies de la peau.*

b. *dans la prévention contre les allergies.*

c. *dans la lutte contre le rhume et la grippe.*

d. *pour combattre les inflammations.*

4. On peut faire des jus :

a. *seulement avec les fruits ou les légumes cités dans le texte.*

b. *avec toutes sortes de fruits et de légumes.*

c. *en les regroupant par catégories, c'est-à-dire en mettant tous les légumes verts ensemble, par exemple.*

d. en combinant différents fruits et légumes.

Textes supplémentaires

SIDA

I. Compréhension orale

Le sida : plus de 28 millions de morts depuis 1981.

1. Que savez-vous sur le sida ? (agent pathogène, symptômes, voies de transmission, traitement, groupes à risque, moyens de prévention etc.)

2. Visionnez le reportage portant sur le sida. Essayez de rendre le contenu de cette vidéo en russe.

http://sante-medecine.commentcamarche.net/faq/1309-sida-chiffres-du-sida-en-france

Mots et expressions pour comprendre:

inciter qn à faire qch - pousser, engager, encourager

altération, f - changement en mal par rapport à l'état normal

effectuer une sérologie - prendre une analyse de sang pour un examen sérologique destiné à dépister/diagnostiquer le virus

ganglion (lymphatique), m - лимфатический узел

II. Compréhension écrite

3. Lisez les informations qui suivent et répondez aux questions:

1. Quelle est la quantité de malades et de sujets séropositifs à la date présentée?

2. Quelles sont les voies de transmission de cette maladie?

3. Quelles mesures sont à prendre pour arrêter le sida?

4. En lisant le texte, essayez de repérer les informations:

a) que vous connaissiez déjà

b) que vous ignoriez

c) que vous souhaiteriez vérifier ou compléter

le test de dépistage
la sérologie
un anticorps
prendre le malade en charge
tangible, adj.inv.
vulnérable
sidéen, -ne
la conduite à risques
la riposte
endiguer qch
la charge virale

Le syndrôme de l'immunodéficience acquise, plus connu sous son acronyme sida, est apparue en 1981 aux États-Unis. L'épidémie de cette maladie est devenue l'un des plus grands défis de notre temps en matière de santé publique.

C'est un ensemble de symptômes consécutifs à la destruction de plusieurs cellules du système immunitaire par le virus de l'immunodéficience humaine (VIH).

Un individu peut porter le virus sans avoir de symptômes. On dit qu'il est séropositif (séro+), car il possède déjà des anticorps contre le virus. Le sida est le dernier stade de l'infection par ce virus et finit par la mort de l'organisme infecté, des suites de maladies opportunistes. En France, une personne malade du sida est désignée par le terme sidéen (au Canada, on emploie le terme sidatique).

Ce virus se rencontre dans le sang mais aussi dans la plupart des liquides biologiques. Les rapports sexuels non protégés et la prise de drogues en intraveineuse représentent les principales sources de contamination du virus HIV.

Il est impossible de savoir avec certitude si l'on est porteur du virus HIV sans avoir effectué un test sanguin (sérologie HIV). La seule manière de se protéger et de protéger ses partenaires lorsque l'on adopte des conduites à

risques est de faire une sérologie HIV. En cas de positivité, cela permet de prendre en charge plus rapidement la personne atteinte et d'éviter ainsi qu'elle ne transmette le virus lors de relations sexuelles non protégées.

La transmission sanguine s'observe essentiellement chez les toxicomanes s'injectant des substances en intraveineuse à l'aide de matériel contaminé par le sang d'une personne infectée par le virus HIV. Les professionnels travaillant au contact de malades (médecins, infirmières, aide soignantes, dentistes...) peuvent également être contaminés accidentellement.

Une mère infectée par le virus HIV peut le transmettre à son bébé au cours de la grossesse, de l'accouchement ou lors de l'allaitement.

La salive, l'air, ni les contacts directs ne peuvent transmettre l'infection. L'utilisation commune de verres, couverts, objets, toilettes... ne permet pas la propagation du virus.

L'infection par le VIH est incurable. Toutefois, grâce à l'amélioration des traitements médicaux et dans la mesure où la thérapie a débuté à temps, il existe de fortes chances que le sida ne se déclare jamais ou que son apparition soit retardée de plusieurs années. Le progrès médical fait que les personnes vivant avec le VIH ont aujourd'hui une espérance de vie semblable à celle des personnes en bonne santé.

Comment se déroule une infection par le VIH si elle n'est pas traitée?

En l'absence de traitement, l'infection par le VIH passe par trois stades successifs entre le moment de la contagion et l'apparition du sida. Chaque stade dure plus ou moins longtemps selon les personnes.

Stade 1: primo-infection et phase de latence

La charge virale augmente rapidement au cours des premières semaines suivant la contagion. Pour cette raison, le VIH se transmet très facilement aux partenaires durant cette période. Cette phase se caractérise par l'apparition fréquente de symptômes similaires à ceux d'une grippe légère. Souvent, les personnes touchées ou même les médecins ne remarquent pas ces symptômes ou

ne font pas le lien avec une possible infection par le VIH. D'où l'importance d'en parler lors d'une consultation médicale.

Les premiers signes de la maladie disparaissent spontanément après quelques semaines, car le système immunitaire réagit à l'agression des virus et produit des anticorps. Pourtant, le virus se propage insidieusement dans l'organisme et malmène le système immunitaire en permanence.

Stade 2: phase des symptômes généraux

En raison de sa sollicitation constante due au VIH, le système immunitaire s'affaiblit toujours davantage jusqu'à ne plus arriver à se défendre contre tous les agents pathogènes. L'organisme commence à montrer plus fréquemment des signes de déficience immunitaire. Il peut s'agir de maladies de la peau, de gonflements permanents des ganglions lymphatiques, de fortes sueurs nocturnes et d'autres symptômes.

Stade 3: sida

A ce stade, le système immunitaire est tellement affaibli qu'il ne peut plus empêcher l'apparition de maladies graves, voire mortelles. On parle de sida en présence de certaines associations spécifiques de maladies. L'éventail de ces maladies dites «révélatrices du sida» est vaste. Il va de différents cancers à l'envahissement de l'œsophage par un champignon. Après déclenchement du sida et en l'absence de traitement, l'espérance de vie ne va plus que de quelques mois à trois ans.

Le VIH/SIDA en chiffres

Depuis l'identification du VIH, le sida a fait plus de 20 millions de victimes. Chaque année, on dénombre près de 3 millions de nouvelles contaminations. Pourtant, le taux annuel de nouvelles infections a chuté de 21% entre 1997 et 2010, selon l'Onusida, le programme communs des Nations Unies sur le VIH. Paradoxalement, le nombre de personnes vivant avec le VIH/sida n'a jamais été aussi important, principalement en raison d'un meilleur accès aux traitements.

Selon l'Onusida, nous n'avons jamais été aussi près de la fin de l'épidémie à court terme: « la science, l'appui politique et la riposte communautaire commencent à produire des résultats certains et tangibles ». L'amélioration de l'accès aux traitements, qui concerne désormais plus de 8 millions de personnes dans le monde, est cependant tempérée par la progression de l'épidémie dans certaines zones. L'Onusida appelle à une stratégie plus forte basée sur six axes pour endiguer l'épidémie.

- Des interventions ciblées à l'intention des populations les plus vulnérables (en particulier les professionnel(le)s du sexe et leurs clients, les hommes ayant des rapports sexuels avec des hommes, et les personnes qui s'injectent des drogues) ;
- La prévention des nouvelles infections VIH de la mère à l'enfant ;
- Des programmes sur les changements de comportement ;
- La promotion et la distribution de préservatifs ;
- Le traitement, les soins et l'aide aux personnes vivant avec le VIH ;
- Et la circoncision masculine volontaire dans les pays où la prévalence du VIH est élevée et les taux de circoncision sont faibles.

Facteurs de risques

Les hommes ayant des rapports sexuels avec des hommes (HSH).

En 2011, 2 400 hommes gays et bisexuels ont découvert leur séropositivité, ce qui représente 40% de l'ensemble des découvertes. Il s'agit de la seule population dans laquelle le nombre de découvertes a régulièrement augmenté après 2003 avec une stabilisation toutefois depuis quelques années. Ces hommes sont le plus souvent diagnostiqués suite à une prise de risque. Ils sont âgés de 37 ans en moyenne.

Les personnes infectées par rapports hétérosexuels.

En 2011, 3 500 personnes infectées par rapports hétérosexuels ont découvert leur séropositivité, représentant 58% de l'ensemble des découvertes. Les personnes nées à l'étranger représentent la majorité de ces découvertes (2

400 en 2011). Il s'agit essentiellement de personnes nées en Afrique subsaharienne (76%) et de femmes (60%). Le nombre total d'infections à VIH lors de rapports hétérosexuels a tendance à diminuer depuis 2007, y compris chez les personnes nées à l'étranger.

Retard au dépistage, diagnostics tardifs et conséquences.

Encore 15% des personnes découvrent leur séropositivité au stade sida (forme tardive de l'infection par le VIH, destruction massive de lymphocytes T4) et défaillant pour lutter contre toutes les autres agressions. On observe alors l'apparition d'infections dites opportunistes liées au sida (infections fongiques, virales, parasitaires, voire certains cancers classant sida). Conséquences : deux autres chiffres ne diminuent plus. Celui des cas de sida, 1 500 chaque année depuis 2007. Et celui des décès liés au sida, 300 chaque année depuis 2007.

Pour le docteur François Dabis de l'université de Bordeaux, qui signe l'éditorial du Bulletin épidémiologique hebdomadaire présentant ces données, il est urgent de placer la réduction des nouvelles infections au programme : « Mieux que le simple contrôle sans objectif précis, et plus réaliste que l'éradication du VIH-sida qui n'est pas aujourd'hui possible, l'élimination des nouvelles contaminations VIH est un engagement à prendre de toute urgence en France. La réduction de 80 à 90% des nouvelles infections, probablement atteignable en cinq ans, devrait figurer dans la rubrique « Santé » de tous les programmes électoraux qui nous seront prochainement proposés. »

L'objectif de l'OMS pour 2015: "zéro nouvelle infection à VIH, zéro discrimination, zéro décès lié au sida".

d'après:

http://sante-medecine.commentcamarche.net/faq/1309-sida-chiffres-du-sida-en-france#sida

http://www.aides.org/info-sante/chiffres-vih-sida

5. Dites si c’est vrai ou faux :

1. Le VIH peut se transmettre par voies respiratoires.
2. La transmission sanguine s'observe exclusivement chez les toxicomanes.
3. La salive peut transmettre le VIH.
4. Grâce au progrès médical les personnes dont la sérologie est positive peuvent rester saines.
5. Après le moment de la contagion et jusqu’à l’apparition du sida la personne peut ne pas avoir de symptômes.
6. Quelques semaines après la contagion la personne ne peut pas transmettre le virus aux autres.
7. Les premières manifestations de l’agression du VIH suite à une contagion peuvent passer inaperçues.
8. Au deuxième stade la déficience immunitaire augmente sans avoir de répercussions sur l’organisme.
9. Au stade « sida » l’espérance de vie ne dépasse pas quelques mois.
10. On a réussi à réduire les nouvelles infections.
11. Les mesures proposées par l’Onusida dans le but d’endiguer l’épidémie sont centrées surtout sur la distribution de préservatifs.
12. Selon le docteur François Dabis l’éradication du VIH/sida n’est pas possible aujourd'hui.

6. Trouvez les équivalents français des expressions ci-dessous:

Подвергаться риску - сдать анализ на ВИЧ - поставить на учет - лицо, зараженное ВИЧ – передать вирус партнеру - вводить внутривенно – зараженные инструменты – медикаментозное лечение – начать вовремя - имеется большая вероятность, что… - протекать (о болезни) - без лечения/если не лечить – момент заражения – симптомы, схожие с симптомами гриппа – (не) видеть связи с… - ослабевать все больше и больше – не справляться с патогенными факторами –

увеличение лимфатических узлов - кол-во новых случаев инфицирования в год сократилось – повышение доступности лечения – осязаемые результаты – остановить эпидемию – целенаправленные меры в отношении групп риска – имеет тенденцию к снижению – выявление (инфекции) – обследоваться - так называемые оппортунистические инфекции – устранение новых случаев заражения - искоренение - вирусная нагрузка - быть подверженным (заболеванию, риску)

7. Analysez les données de Onusida sur l'épidémie mondiale de sida en 2013 et essayez de les commenter en synthétisant les faits.

Épidémie mondiale de Sida - principaux faits et chiffres

En 2011, plus de 8 millions de personnes avaient accès à un traitement antirétroviral, - soit une hausse de 20 % en un an seulement, entre 2010 et 2011.

En 2011, 2,5 millions de personnes ont été nouvellement infectées par le VIH, - soit une baisse de 20 % depuis 2001.

Près de 330 000 enfants ont été nouvellement infectés par le VIH en 2011, - soit un recul de 24 % en deux ans seulement, entre 2009 et 2011.

Environ 1,7 million de personnes sont décédées de causes liées au sida en 2011, - soit une baisse de 24 % depuis le pic de 2005.

Les jeunes de 15 à 24 ans représentent 40 % des nouvelles infections à VIH chez les adultes (15 ans et plus).

Quarante-six pays, territoires et zones imposent des restrictions d'entrée, de séjour ou de résidence aux personnes vivant avec le VIH.

Seulement 4 % des personnes vivant avec le VIH qui consomment des drogues injectables sont admissibles au traitement et en bénéficient.

Le coût des médicaments antirétroviraux pour un traitement de première intention d'un an a baissé, passant de plus de 10 000 USD par personne en 2000 à moins de 100 USD (traitement le moins onéreux recommandé par l'OMS) en 2011.

En 2011, 57 % des femmes enceintes vivant avec le VIH dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, soit 1,5 million de personnes, recevaient des médicaments antirétroviraux efficaces pour éviter la transmission du virus à leur enfant. Cela représente une augmentation de près de 10 % en un an seulement.

Près de 330 000 enfants ont été nouvellement infectés par le VIH en 2011. Cela représente une baisse de 24 % par rapport au nombre d'enfants nouvellement infectés en 2009.

Seulement 24 % des jeunes femmes et 36 % des jeunes hommes répondaient correctement à cinq questions qui leur étaient posées concernant la prévention et la transmission du VIH, selon les enquêtes en population les plus récentes menées dans les pays à revenu faible ou intermédiaire.

À l'échelle mondiale, les jeunes femmes de 15 à 24 ans sont les plus vulnérables à l'infection à VIH, avec des taux d'infection deux fois plus élevés que chez les hommes de la même classe d'âge.

Transformations sociales

En 2012, 80 % des pays avaient des lois générales anti-discrimination et 62 % des pays indiquaient disposer d'une législation interdisant la discrimination à l'encontre des personnes avec le VIH. - 78 % des pays indiquaient avoir des lois ou des politiques protégeant les femmes de la discrimination.

- 22 % des pays indiquaient avoir des lois protégeant les hommes ayant des rapports sexuels avec des hommes.

- 15 % des pays indiquaient avoir des lois protégeant les personnes transsexuelles de la discrimination.

En 2012, 46 pays, territoires et zones imposaient des restrictions à l'entrée, au séjour ou à la résidence des personnes vivant avec le VIH.

Ces dernières années, plus de 100 pays ont poursuivi au pénal des citoyens qui n'avaient pas fait connaître leur statut VIH.

Sciences et technologies

Des études ont établi que si une personne vivant avec le VIH reçoit un traitement antirétroviral, le risque de transmission du virus à son partenaire sexuel est réduit jusqu'à 96 %. De ce fait, l'accès accru au traitement antirétroviral va immanquablement accentuer la baisse du nombre de nouvelles infections à VIH.

D'après http://unaids.org

8. Selon le modèle ci-dessous faite la grille de données sur la situation actuelle en Russie:

Les 10 chiffres clés du sida en France et dans le monde:

34 millions de personnes vivaient avec le VIH dans le monde, au cours de l'année 2010.

150.000 Français vivaient avec le VIH en 2010. Un chiffre qui a peu évolué par rapport à l'année précédente.

6.300 personnes ont découvert leur séropositivité en France en 2010.

12% des découvertes de séropositivité concernaient des personnes âgées de moins de 25 ans en France en 2010.

50.000 Français seraient porteurs du VIH sans en avoir connaissance, ou sans bénéficier d'un suivi médical.

2,7 millions de personnes contaminées dans le monde en 2010, soit plus de 7.000 nouvelles infections par jour.

30 : montant du don, en euros, nécessaire pour la prise en charge d'un enfant orphelin du sida pendant un mois. Cette somme permet notamment de couvrir l'alimentation, la scolarité et le suivi médical.

700.000 décès évités dans le monde grâce aux antirétroviraux en 2010.

1,8 million de personnes décédées des suites du sida dans le monde en 2010.

110 : le numéro de téléphone à composer pour effectuer un don et soutenir la lutte contre la maladie.

http://sante-medecine.commentcamarche.net/news/113848-sidaction-2012-le-vih-sida-en-10-chiffres-cles

9. Avoir un bébé quand l'un des conjoints est séropositif, est-ce possible? Comparez la situation en France et en Russie. Référez-vous au site:

http://www.doctissimo.fr/html/sante/principalespatho/sa_17_sida_bebe.htm

10. Avez-vous entendu parler de la première guérison "fonctionnelle" d'un nouveau-né ?

11. Si on a pris un risque, que doit-on faire? Comparez les consignes indiquées sur le web francophone et russophone.

http://www.spid.ru/info/interviyu/vich-tysyacheletiya/

http://www.diagnostika-spid.med.cap.ru/Page.aspx?id=580717

VIH et la société

1. Quelle est votre opinion sur la garantie des droits des personnes séropositives? Comment en est-il en France, en Russie et en d'autres pays du monde? Référez-vous au site de la Commission mondiale sur le VIH et la loi:

2. Dissidents VIH/Sida, qu'est-ce que c'est?

http://www.diagnostika-spid.med.cap.ru/Page.aspx?id=580717

http://www.agoravox.fr/actualites/sante/article/reportage-sur-la-conference-119142

la polémique opposant la médecine officielle et plusieurs groupes "dissidents" sur la question de la cause réelle du SIDA et la manière de traiter cet état de déficience immunitaire.

Alimentation

Virelangues :

Poisson sans boisson, c’est poison!

Fruits frais, fruits frits, fruits cuits, fruits crus.

Un pâtissier qui patissait chez un tapissier qui tapissait, dit un jour au tapissier qui tapissait: vaut-il mieux patisser chez un tapissier qui tapisse ou tapisser chez un patissier qui patisse.

Elle est partie avec tonton, ton Taine et ton thon. (H. Taine, philosophie de l'art.)

Au pied de cet arbre vos laitues naissent-elles? Si vos laitues naissent, vos navets naissent!

Ces six saucissons-ci sont si secs qu’on ne sait si c’en sont.

Chanson : Nino Ferrer Les cornichons

Les cornichons

On est parti, samedi, dans une grosse voiture,

Faire tous ensemble un grand pique-nique dans la nature,

En emportant des paniers, des bouteilles, des paquets,

Et la radio !

Des cornichons

De la moutarde

Du pain, du beurre

Des petits oignons

Des confitures

Et des œufs durs

Des cornichons

Du corned-beef
Et des biscottes
Des macarons
Un tire-bouchons
Des petits-beurre
Et de la bière
Des cornichons

On n'avait rien oublié, c'est maman qui a tout fait
Elle avait travaillé trois jours sans s'arrêter
Pour préparer les paniers, les bouteilles, les paquets
Et la radio !

Le poulet froid
La mayonnaise
Le chocolat
Les champignons
Les ouvre-boîtes
Et les tomates
Les cornichons

Mais quand on est arrivé, on a trouvé la pluie
Ce qu'on avait oublié, c'était les parapluies
On a ramené les paniers, les bouteilles, les paquets
Et la radio !

On est rentré
Manger à la maison
Le fromage et les boîtes
Les confitures et les cornichons

La moutarde et le beurre
La mayonnaise et les cornichons

Le poulet, les biscottes
Les œufs durs et puis les cornichons

Petits vers bien utiles :

Ne vous ruinez pas dans ce restaurant,
Allez au RU, profitez-en!
Il était si attrayant
Que je lui ai offert mon flan.
Comment se comporter au RU
Le RU c'est un endroit unique
Pour s'y sentir à l'aise, apprenez une certaine technique:
Trouvez une âme charitable,
Invitez-la à votre table
Demandez-lui de vous acheter des tickets repas
Et n'oubliez pas de la remercier parfois.
Sachez bien qu'ici, au RU,
Tous les novices ont l'air complètement perdu.
Pour y conquérir une place quittée
Il faut pressentir de certains signes le premier.
Profitez de votre petit répit
Pour vous y faire encore une amie.
Même si vous n'êtes pas très liant
Elle pourra vous trouvez assez attrayant.
Alors, prenez votre courage à deux mains
Pour en inviter une dans un vrai restaurant !

Santé
Virelangues

- *Tatie, ton thé t'a-t-il ôté ta toux? - disait la tortue au tatou.*

-Mais pas du tout, dit le tatou, - Je tousse tant que l'on m'entend de Tahiti au Toumbouctou.

Rimes bien utiles :

Une simple irritation
Peut provoquer de graves répercussions.

Au lieu d'anxiolytiques et d'antibiotiques
Vaut mieux utiliser des herbes aromatiques.

Si vous avez beaucoup d'ennuis
Préparez-vous aux insomnies.

Un médicament sans posologie
Ne pourra pas guérir une maladie.

Si vous êtes à la pharmacie sans ordonnance
Vous n'avez pas de chance !

Pour établir un diagnostic
Faudrait que vous veniez dans notre clinique.

Chanson : Aldebert « Hypocondriaque »
Dans la salle d'attente,
avec entre les mains
un « Figaro Madame » de 1981,

je refais le test
en trichant dans les cases
pour me voir catégorisé
"fumeur à l'occas"

je pense au pire, et je transpire,
devant les panneaux "dons du sang"
Appréhension du diagnostic:
cirrhose du dos? mycose des dents?

Il y a une tres vieille grand mère devant moi, qui m'affiche un sourire édenté mais compatissant!
J'suis sûr qu'elle sait que moi ça va pas!
On sourit pas comme ça à quelqu'un en bonne santé c'est évident....

Qu'est ce qu'on est mal assis sur ces chaises en fer!
Les médecins sont des bourreaux! Des tortionnaires!
"C'est à vous Mme Dufour!"

Ca m'aurait étonné aussi qu'après seulement 3 quarts d'heure, ce soit mon tour....

Qu'il est bon, d'être patraque!
Hypocon, hypocondriaque!
La jérémiade en bandoulière,
Malade imaginaire!

"Bonjour jeune homme, asseyez vous! Qu'est ce qui vous amène?"

"J'suis fatigué docteur, j'ai mal partout depuis plus d'une semaine... et ben quoi?

Qu'est ce qu'il y a? Pourquoi vous me regardez comme ça? Quelque chose ne va pas? Ca sent l'sapin c'est ça?"

"Tirez la langue!

Redressez vous!

Respirez fort!

Courbez le dos!

Vous n'avez rien du tout!!

Ca vous fait 20 Euros!"

Pour ce prix-là, j'aurais aimé un traitement digne de ce nom!

De quoi j'ai l'air avec un tube de Juvamine en prescription?

Qu'il est bon, d'être patraque!

Hypocon, hypocondriaque!

La jérémiade en bandoulière!

Malade imaginaire!

C'est vrai quoi! J'aurais tellement aimé arriver à la pharmacie, avec une ordonnance un peu sérieuse, bien remplie...

Avec des noms de gélules hyper-compliqués, que la phramacienne n'arriverait pas à déchiffrer...

Alors, elle tirerait ses grands tiroirs à barbituriques, en maudissant les médecins et leurs écrits hiéroglyphiques.

et puis elle me recopierait la posologie sur toutes les boîtes: 3 fois par jour, matin, midi, soir, aux repas...

Je partirai rassuré! Dans une quinte de toux effroyable!
Avec mon sac en papier, heureux et fier! D'être malade!

Qu'il est bon d'être patraque!
Hypocon, hypocondriaque!
La jérémiade en bandoulière,
Malade imaginaire!

Индира Рафаиловна Абдулмянова
Мария Алексеевна Мазанова
Елена Рафаэльевна Поршнева

Французский язык для переводчиков

Часть 1
Общественное питание и кулинарные традиции. Медицинское обслуживание и здоровье

Учебное пособие

Издание 3-е, стереотипное

Редакторы: Н.С. Чистякова
Д.В. Носикова
Ю.А. Белякова

Лицензия ПД № 18-0062 от 20.12.2000

Подписано к печати Формат 60 x 90 1/16
Печ. л. Тираж экз. Заказ
Цена договорная

Типография НГЛУ
603155, Н. Новгород, ул. Минина, 31а