



LICEU FRANCO-BRASILEIRO DE SÃO PAULO
LYCÉE PASTEUR

PROFESSORA: Ana Paula

S.P. 19/10/2020

Matéria: Francês - Integral – **Corrigé**

ALUNO(A): _____ N° _____

Nota:

Valor:

ass. Prof.

Turma:

Compréhension orale¹

1. Regardez la vidéo et répondez aux questions :

<https://cabouge.tv5monde.com/france/bretagne/>

a) Connaissez-vous cette région ? **Réponse libre**

b) C'est une région :

continentale

littorale

méridionale

c) Quels adjectifs caractérisent cette région ?

agricole et rurale

historique et industrielle

médiévale et touristique

d) Notez des éléments que vous associez à cette région.

la mer, un port de plaisance avec des voiliers, une île, une ville médiévale avec des maisons à colombage, un château...

e) Selon vous, à qui est destinée cette vidéo ?

Aux touristes, aux personnes qui veulent connaître la région

¹ Source des activités : <https://enseigner.tv5monde.com/fiches-pedagogiques-fle/bretagne-france>



LICEU FRANCO-BRASILEIRO DE SÃO PAULO
LYCÉE PASTEUR

PROFESSORA: Ana Paula

S.P. 21/10/2020

Matéria: Francês - Integral – **Corrigé**

ALUNO(A): _____ N° _____

Nota:

Valor:

ass. Prof.

Turma:

1. Lisez le texte.

La cuisine : une spécialité bretonne

La Bretagne est un territoire aux environnements divers qui permettent une variété importante de produits bretons propices à une **cuisine bretonne** unique. En d'autres termes : en Bretagne, il y a tout ce qu'il faut ! Légumes, fruits, viandes chassées ou d'élevage, fromages, céréales, poissons, coquillages et crustacés sont autant de spécialités bretonnes qui ravissent les papilles une fois cuisinés.

La Bretagne est la région de la pêche française par excellence et ses nombreux ports ont tous des "spécialités" selon la zone. Les ports de Brest, Audierne et Concarneau ramèneront des gros poissons tels la lotte, le bar ou le cabillaud alors les ports de la Baie de Saint-Brieuc sont prisés pour leurs coquilles Saint-Jacques.

En dehors des littoraux, l'agriculture et les élevages dominent. Un poulet français sur trois 58% des porcs français sont élevés rien qu'en Bretagne. On ne peut parler des produits Bretons sans évoquer la production maraîchère bien représentée par les choux-fleurs, les artichauts, les échalotes et les brocolis.

Recettes de spécialités bretonnes

Lorsque que vous avez vos produits, passons à la cuisine ! La cuisine bretonne se déguste et est accessible à tous les niveaux. Pour vous aider, nous mettons à votre disposition des recettes de spécialités bretonnes simples et plus avancées. Découvrez nos recettes à base de galettes de sarrasin telles que les langoustines au blé noir, millefeuilles de blé noir au chèvre ou encore les chips de crêpe au cumin.

Les possibilités sont infinies et propres à votre imagination mais n'hésitez pas à nous rendre visite pour trouver toujours plus d'idées qui permettront de pimenter (ou ioder) vos repas.

Les plus beaux endroits de Bretagne Sud

La Bretagne regorge d'**endroits magnifiques** dans sa partie sud. Que ce soit dans le Finistère Sud, le Morbihan et même en Loire Atlantique, la diversité des différents paysages force l'ébahissement. Du château des ducs de Bretagne à la Cornouaille en passant par la mer intérieure du golfe du Morbihan et Vannes, vous n'aurez pas assez d'un été entier pour profiter pleinement des plus beaux endroits du sud de la Bretagne. A que cela ne tienne ! Vous y retournerez !

Les plus beaux endroits de Bretagne Nord

Le Nord de la Bretagne n'est pas en reste. Le Finistère Nord, les Côtes d'Armor et l'Ille-et-Vilaine offriront à vos yeux des paysages de cartes postales à vous décoller la rétine. Tout à l'Ouest, se trouvent Ouessant, Molène et Le Conquet. Tout à l'Est, rien d'autre que Saint-Malo et le Mont Saint-Michel. Sur le chemin entre ces destinations, un voyage épique dont vous vous souviendrez au sein des **plus beaux endroits de Bretagne**. La rocaïlle des Monts d'Arrée donne l'impression d'une randonnée sur une autre planète. L'île de Bréhat et son environnement sauvage sera l'occasion d'une redécouverte d'une faune et d'une flore préservées. Vous voilà prévenus !

Source : <https://www.bretagne.com/fr/la-bretagne/sa-gastronomie>

Source : <https://www.bretagne.com/fr/ou-aller/les-plus-beaux-endroits-de-bretagne>

a) Qu'avez-vous découvert à propos de la cuisine bretonne ?

La cuisine bretonne se déguste et est accessible à tous les niveaux. Il y a des recettes à base de galettes de sarrasin telles que les langoustines au blé noir, millefeuilles de blé noir au chèvre ou encore les chips de crêpe au cumin. Il y a la production maraîchère bien représentée par les choux-fleurs, les artichauts, les échalotes et les brocolis.

b) Quels sont les lieux les plus beaux, selon le texte, de la région de la Bretagne ?

Les lieux vont du château des ducs de Bretagne à la Cornouaille en passant par la mer intérieure du golfe du Morbihan et Vannes, Il y a le Finistère Nord, les Côtes d'Armor et l'Ille-et-Vilaine. Tout à l'Ouest, se trouvent Ouessant, Molène et Le Conquet. Tout à l'Est, rien d'autre que Saint-Malo et le Mont Saint-Michel. La rocaïlle des Monts d'Arrée donne l'impression d'une randonnée sur une autre planète. L'île de Bréhat et son environnement sauvage sera l'occasion d'une redécouverte d'une faune et d'une flore préservées.

