

## TRANSKRYPCJA NAGRAN

### Zadanie 4.

#### LE NOUVEAU CODE DE CONDUITE

##### Première information

Pleins phares sur les jeunes. En France, le quart des 8 000 morts que la route fauche chaque année ont de 15 à 24 ans. Chez les garçons de cet âge, les accidents de la circulation représentent même 40 % des décès. Pour en finir avec cette « exception culturelle », le gouvernement durcit les règles du jeu. Et il promet que, cette fois, il n'y aura pas de pitié pour les barbares de la route.

##### Deuxième information

Jusqu'à maintenant, le permis, c'était douze points pour tout le monde, tout de suite. On vous les ôtait peu à peu en cas d'infraction. A partir de l'an prochain, on ne vous donnera que six points à l'obtention du permis. Vous aurez les six autres trois ans après...si vous avez été sage! En revanche, si on vous retire quelques-uns des six points pour une infraction, il faudra attendre à nouveau trois ans pour acquérir le total des points! Et si on vous retire les six points d'un coup pour une faute grave, il faudra repasser le permis, après une période de six mois. Le temps de réfléchir...

##### Troisième information

Le contrôle médical concernera tout le monde lors de l'examen du permis. En sachant que papi et mamie ont la vue qui baisse, visite obligatoire tous les deux ans à partir de 75 ans. Le vieillissement démographique s'accentue en France, alors les personnes âgées sont de plus en plus motorisées et c'est pour leur confort et leur sécurité qu'on fait ces contrôles.

##### Quatrième information

70 % des conducteurs de deux roues ne respectent pas les limitations de vitesse. Parce qu'ils savent qu'ils n'ont guère de chances d'être contrôlés. Et bien, c'est fini! En trois ans, un millier de radars pousseront au bord des routes. Ils transmettront automatiquement la photo numérique du chauffard au registre qui, après l'identification de la plaque d'immatriculation, lui enverra la contravention.

##### Cinquième information

En 2001, près d'un accident mortel sur trois impliquait un conducteur avec plus de 0,5 g d'alcool par litre de sang, le plafond autorisé par la loi pour prendre le volant. Le ministre de la Santé réclamait une sanction pour toute trace d'alcool. Le gouvernement a dit non mais lancera une campagne de sensibilisation sur les risques liés à l'alcool. Et rouler avec un taux d'alcool compris entre 0,5 et 0,8 grammes coûtera six points.

D'après « Phosphore », février 2003

### Zadanie 5.

#### PARIS DOG SHOW

Au cœur du magnifique Parc Floral de Paris, près de 4000 chiens issus des meilleurs élevages européens vont se mesurer pour le plus grand plaisir des amateurs de beaux et bons chiens. 200 des 300 races actuelles seront présentes, des plus délicats Chihuahuas aux plus gros Saint Bernard, des petits costauds, les bouledogues et des géants, les Mastifs...Mais on aura aussi l'occasion de découvrir des races rares, même rarissimes. Les visiteurs pourront aussi discuter en direct avec les éleveurs, admirer les démonstrations étonnantes des équipes de surveillance de transport de Paris, des chasseurs, des policiers et des soldats... et enfin applaudir les participants au concours d'Obéissance. Le spectacle se déroulera samedi et dimanche à partir de 14 heures. Une grande fête à partager avec ses proches.

*D'après « Paris Boum boum », du 31 décembre 2001 au 6 janvier 2002*

### Zadanie 6.

#### ALAIN DUCASSE, LE « PAPE » DE LA CUISINE FRANÇAISE

**Journaliste:-** Quel est votre métier aujourd'hui?

**Alain Ducasse:-** Je suis designer, concepteur de restaurants, un créateur qui apporte le contenu et le contenu. Dans l'harmonie d'un lieu, tout compte: l'environnement, la typo de la carte, l'élaboration de chaque centimètre carré.

**Journaliste.-** Vous publiez un très beau livre de recettes de cuisine méditerranéenne. Quelle a été votre inspiration?

**Alain Ducasse:-** La Méditerranée marque l'origine de notre culture culinaire. Dix historiens ont travaillé avec moi pour chercher les sources des plats de la Méditerranée occidentale. Nous avons extrait l'essentiel culinaire de chaque région, avec un regard contemporain.

**Journaliste ;-** On a l'impression qu'il y a eu un travail de re-création, que les aliments sont retravaillés ou retouchés...

**Alain Ducasse:-** L'idée du livre, c'est que la nature est belle, je voulais montrer ses couleurs, mettre les nourritures sous un microscope. J'en ai parlé avec Thomas Duval qui est photographe de mode pour qu'il porte un regard différent sur les ingrédients, les fibres.

**Journaliste:-** Vous ouvrez à Beyrouth, à Tokyo, à Las Vegas... Ducasse devient une marque internationale, mais vous ne dirigez pas réellement les cuisines. Quel est votre apport précis?

**Alain Ducasse:-** Dans un lieu nouveau, je participe à l'élaboration générale, soit complètement, soit comme partenaire majeur.

**Journaliste:-** Et comment faites-vous pour résister à une certaine pression?

**Alain Ducasse:-** Dans ce métier, qu'est-ce qu'on prend comme coups.... Mais plus on en prend, plus on est fort. Alors, on se fait une carapace, on se protège, comme le canard, pour que ça glisse. Nous faisons un métier médiatique, il faut l'accepter. Par chance, les médias s'intéressent à nous. Après, ce qui compte, c'est le travail quotidien, la persévérance, le désir d'être toujours le meilleur.

*« A Nous Paris », du 6 au 12 décembre 2004*