

TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

Zadanie 1.

Journaliste : Chers auditeurs, bonjour. Ce matin, nous allons rencontrer François Simon, critique culinaire. Bonjour, Monsieur ! Nous voudrions savoir quelle est votre opinion sur l'édition du guide gastronomique Michelin de cette année.

François Simon : J'ai l'impression d'avoir entre les mains un guide resté au vingtième siècle. C'est sûr, il continue d'être important pour les grands chefs, mais pour moi, le Michelin donne un avis démodé sur la gastronomie d'aujourd'hui.

Journaliste : Selon vous, l'ère du guide Michelin est déjà finie ?

François Simon : Ce guide ne correspond plus à notre époque. Je lui souhaite de commencer à penser réellement à la cuisine d'aujourd'hui.

Journaliste : Le guide couronne les cuisiniers qui représentent une cuisine traditionnelle ?

François Simon : Tout à fait, vous avez raison. Le guide Michelin aime les chefs qui respectent ses opinions.

Journaliste : Cette année, le jury du guide Michelin a récompensé de deux étoiles cinq nouveaux restaurants. Ces choix sont-ils justes ?

François Simon : Ce sont des restaurants qui méritent ce prix. J'ai goûté les plats gagnants et pour moi, ces restaurants sont les plus intéressants de leur région.

Journaliste : Cette année, on a accordé par erreur deux étoiles à un chef d'un restaurant en Bretagne. Qu'en pensez-vous ?

François Simon : Une drôle d'histoire ! Le cuisinier à qui on a donné les deux étoiles portait un nom qui ressemblait au nom d'un des favoris. Une secrétaire, persuadée que c'était bien lui, lui a annoncé cette belle nouvelle. Bien sûr, après il a fallu tout expliquer. Le cuisinier breton n'était pas malheureux parce que, grâce à cette erreur, son restaurant est devenu célèbre.

Na podstawie: www.atabula.com

Zadanie 2.

Tekst 1.

Est-ce que vous prenez régulièrement de la vitamine C achetée dans des pharmacies ? Beaucoup de personnes le font : les sportifs, les personnes âgées et celles qui sont souvent malades... Cependant, je voudrais vous encourager tous à en chercher plutôt dans les aliments. C'est moins cher et plus efficace. Mangez tous les jours du cassis, du persil, du poivron rouge, des kiwis ou des oranges. C'est quand même plus agréable que de prendre des comprimés !

Na podstawie: www.consoglobe.com

Tekst 2.

Nous commençons aujourd'hui une série documentaire sur le problème de l'intolérance au gluten. Les personnes intéressées y trouveront quelques recettes avec du quinoa, de la farine de riz et de maïs qui sont des aliments qui ne contiennent pas de gluten. Pendant nos échanges, nous vous donnerons quelques bonnes adresses Internet de boutiques spécialisées. Malheureusement, préparer les repas soi-même est nécessaire parce que les restaurants n'offrent pas grand-chose aux personnes intolérantes au gluten. Pour en savoir plus, nous vous invitons à rester avec nous chaque vendredi à 17 heures.

Na podstawie: www.madmoizelle.com

Tekst 3.

Vous voulez savoir comment je prépare ce délicieux sandwich connu de tous les habitants du quartier ? Pas de problème, regardez. Je prends du pain bien frais. J'ajoute une tranche de jambon et du fromage. Ensuite des légumes crus, ils apportent un peu de fraîcheur et un meilleur goût. Je n'utilise pas de mayonnaise, je la remplace par du fromage blanc aux herbes. Et voilà, votre sandwich est prêt ! Avec un jus d'orange, ça fait 7 euros 50, s'il vous plaît. Vous pouvez vous asseoir dans la salle ou à la terrasse de notre bistro.

Na podstawie: www.irbms.com

Tekst 4.

Demain matin, c'est une grande journée. Je voudrais vous rappeler que, pour avoir des forces et gagner cette rencontre importante, vous devez bien manger ce soir. Pour le dîner, je vous propose des pâtes, de la viande maigre, un produit laitier, des fruits et de l'eau. Il faut tout manger lentement et calmement. Évitez les aliments qui peuvent être mal tolérés, par exemple les produits fumés et tout ce qui est très gras.

Na podstawie: www.e-sante.fr

Tekst 5.

Il y a quelque temps, j'ai déménagé sur le plateau du Vercors. J'ai rencontré des personnes qui voulaient manger sainement et local. J'ai constaté que beaucoup de produits frais comme les produits laitiers et la viande étaient disponibles dans les fermes mais il n'y avait pas de produits de première nécessité comme le pain. Et l'histoire a commencé... Maintenant, au volant de ma camionnette, je suis présente sur les marchés de la région pour proposer une alternative au supermarché avec des produits alimentaires sains et de bonne qualité.

Na podstawie: www.vanavrac.fr

Zadanie 3.

Tekst 1.

Catherine de Médicis a été, sans aucun doute, une femme de pouvoir et de caractère, et une reine qui a compté en politique. Mais je préférerais maintenant rappeler son amour de la bonne cuisine. Elle a apporté en France un certain nombre de légumes mais elle était surtout réputée pour son amour des glaces... italiennes, bien entendu ! Elle adorait les desserts et en a introduit plusieurs en France. Elle raffolait surtout de la confiture, popularisée par les Vénitiens ! Des quantités énormes de toutes ces douceurs étaient servies pendant des festins à la cour. C'est grâce à elle qu'on mange maintenant du gâteau de riz, du massepain, de la pâte d'amandes et qu'on sait fabriquer la pâte à choux.

Na podstawie: Renée Grimaud, « 1001 secrets d'histoire de France »

Tekst 2.

Journaliste : Stéphane Allix, photographe et ex-reporter de guerre, est avec nous. Comment s'est fait votre passage à la vie professionnelle ?

Stéphane Allix : J'ai 19 ans et demi. Le journaliste et photographe britannique, Tim Page raconte la guerre du Vietnam et ses exploits de reporter de guerre dans un magazine des éditions Atlas. Je suis fasciné et par l'homme et par ses photos. Cette année-là, on est en pleine guerre d'Afghanistan. C'est plus fort que moi, je décide d'y aller.

Journaliste : Et qu'est-ce qui se passe quand vous rentrez à Paris ?

Stéphane Allix : Mon reportage sur les événements afghans est publié dans une revue et il est très bien reçu. Cela m'a confirmé dans mon envie d'être reporter de guerre.

Na podstawie: www.letudiant.fr

Tekst 3.

Vous avez envie de faire plaisir à quelqu'un et de le surprendre pour son anniversaire ? Organisez-lui une fête-surprise ! Attention, préparer une fête demande de l'organisation. Il faut bien sûr faire la liste des invités. Mais avant, vous devez fixer une date pour pouvoir commencer les préparatifs à l'avance ! Cela vous permettra de tout préparer sans précipitation.

Quand le groupe d'invités est déjà constitué, il faut lancer les invitations. Pour cela, créez un groupe sur un réseau social sans y ajouter le ou la principal(e) intéressé(e). Cela vous servira à partager toutes les informations importantes.

Après, il est temps de trouver un lieu pour faire la fête. Chez la personne dont c'est l'anniversaire ? Chez vous ? Dans un restaurant, un bar, une salle des fêtes ? À vous de décider. Il faut aussi penser au menu de la soirée. Si le lieu que vous avez choisi peut assurer le repas et les boissons nécessaires, tant mieux pour vous car vous ne devrez pas faire les courses ni organiser la préparation des plats vous-même.

Pour la musique, c'est facile, vous pouvez vous occuper tout seul de la playlist. Ce n'est pas la peine de faire appel à un DJ.

Qui dit anniversaire, dit forcément cadeau. Alors, à vous de décider si vous préférez plusieurs petits cadeaux ou un cadeau plus important.

Mais surtout, n'oubliez pas la règle capitale de l'anniversaire-surprise : vous devez être sûr que la personne qui fête son anniversaire sera contente. Avant de commencer les préparatifs, assurez-vous que votre invité d'honneur aime les surprises. Pas question d'organiser une soirée-surprise à une personne qui déteste l'imprévu !

Na podstawie: www.wonderbox.fr