



## FRANCÉS

### OPCIÓN A

#### Les trains "Ouigo".

Ces wagons couleur mauve n'auront pas de bar ni de classe Premium. Ce seront les trains à grande vitesse les moins chers d'Europe, selon la France. Guillaume Pepy, le président de la SNCF a dit mardi « nous avons le réseau grande vitesse le moins cher de la planète. Nous avons vu les prix que propose la Chine et les nôtres sont les plus compétitifs ».

La ligne économique s'appelle Ouigo (comme 'we go', en anglais) et à partir de mardi elle propose des billets pour différentes villes françaises à partir de 10 euros. Pour l'instant les trains ne circuleront que vers le sud (Marseille, Lyon, Montpellier) et ne partiront pas de Paris. Mais, en plus de ces voyages à bas prix, il y en aura d'autres entre 25 euros et 85 euros a expliqué la responsable des voyages SNCF, Barbra Dalibard.

"Il s'agit de faire des trains à grande vitesse (TGV) très accessibles. Nous baissions les prix mais nous maintenons le niveau de confort et de sécurité. Nous avons éliminé les sièges de première classe et le wagon-cafétéria pour gagner de l'espace. Dans chaque Ouigo 1.200 passagers peuvent voyager. C'est 20% de plus que dans un wagon normal" a expliqué le directeur. Il faut réserver une place très longtemps à l'avance car ces billets vont attirer beaucoup de clients. Le but est de convertir les rails en un moyen essentiel pour le développement de l'Europe face à l'avion ou à la route.

Traduisez le texte du début jusqu'à "Dalibard » (7 puntos)

Répondez aux trois questions suivantes par "oui" ou par "non". (3 puntos)

	<u>Oui</u>	<u>Non</u>
La nouvelle ligne à bas prix s'appelle-t-elle Trigo ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les billets coûtent-ils tous 10 euros ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les nouveaux wagons ont-ils une cafétéria?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## OPCIÓN B

### Des produits variés

Notre pays regorge de produits variés, présents depuis des siècles et qui ont inspiré nos recettes régionales. Un repas gastronomique français sait mettre en valeur viandes, légumes et parfums, selon les saisons. Une certaine éthique, et l'amour du travail bien fait sont évidents lorsqu'on écoute ces hommes parler de leur métier de cuisine. Je n'ai que 24 ans, mais j'aime savoir que nous n'avons pas tous succombé à la facilité, conservant des valeurs dans ce domaine qui fait partie intégrante de notre culture.

Un repas gastronomique peut être simple ou raffiné, traditionnel ou aventureux, qu'il surprenne ou rappelle des goûts déjà appréciés. Il doit au mieux s'accorder aux saisons, ce à quoi nous devrions nous réhabituer. Le repas à la française doit se prendre autour d'une table ou d'une nappe. Et il doit inclure des convives: rien ne passe plus l'envie de manger que de se retrouver seul devant son assiette. La qualité de la nourriture peut être simple tant que la notion de partage est présente. Cela dit, le plaisir de la table est proportionnel à la qualité de la cuisine. Il n'y a d'ailleurs qu'en France qu'on parle autant de nourriture et d'expériences culinaires passées, présentes, futures, durant un repas.

Traduisez le texte du début jusqu'à "des goûts déjà appréciés." (7 puntos)

Répondez aux trois questions suivantes par "oui" ou par "non". (3 puntos)

	<u>Oui</u>	<u>Non</u>
La gastronomie est-elle importante en France?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le repas à la française est-il avant tout un partage?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recherche-t-on surtout la sophistication?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>