

Nom _____

le _____

Français 4 Pre-AP

Interpersonal Writing : E- mail reply La Cuisine

You will write a reply to an e-mail message. Your reply should include a greeting and a closing and should respond to all the questions and requests in the message. In your reply, you should also ask for more details about something mentioned in the message. Also, you should use a formal form of address.

C'est un message électronique de Madame Beillet. Vous habiterez chez Madame Beillet cet été pendant votre séjour en France. Vous recevrez ce message, lisez le message et répondez pour exprimer vos désirs.

De : Madame Beillet

Object : programme d'échange en France

Bonjour,

Ma famille sera ravie de vous accueillir ce juillet. Cependant, j'ai plusieurs questions pour vous afin de préparer notre maison avant que vous arriviez. Je m'intéresse surtout à vos habitudes alimentaires. Quelle sorte de pain préféreriez-vous ? Le pain complet ? Le pain bio ? Le pain de campagne ?

En plus, d'habitude, qu'est-ce que vous mangez le matin ? On a toujours des tartines ici, mais est-ce que vous préférez manger quelque chose d'autre ? Quels sont vos plats préférés pendant le reste de la journée ?

D'ailleurs, ma fille est allergique aux coquillages. Donc, on ne mangera pas de fruits de mer chez nous. Etes-vous allergique à certains aliments ?

Surtout, je souhaite que vous soyez confortable chez nous cet été.

Bien à vous,

Madame Beillet

Presentational Speaking: Cultural Comparison

Quelle est l'attitude de gens de votre communauté en ce qui concerne l'importance des repas? Quels aliments sont indispensables à la table ? Comparez vos observations des communautés où vous avez vécu avec vos observations d'une région du monde francophone que vous connaissez. Dans votre exposé, vous pouvez faire référence à ce que vous avez étudié, vécu, observé etc.

<http://www.observatoiredupain.fr/pro.asp?IDR=111567>



Le pain,

aliment gourmand par excellence

Au risque d'en *décevoir* certains, les Français ne *se coiffent* pas d'un béret et ne marchent pas dans les rues avec leur baguette de pain sous le bras. *Cependant*, il est vrai que les Français et le pain sont indissociables. Beaucoup de familles françaises ne sauraient imaginer un repas sans pain. Baguette, *ficelle*, *miche*, couronne, etc. : le pain, sous toutes ses formes, vit de beaux jours en France. Mais à qui devons-nous cette invention culinaire ?

Les Égyptiens, inventeurs du pain

Rien de plus basique que le pain : de *la farine*, du sel, de l'eau, de *la levure* (ou du *levain*) qui lui permettra de *gonfler*, et *le tour est joué*. Il ne reste plus qu'à mettre *la pâte* au *four* et à attendre qu'une jolie *croûte* se forme. Mais avant de devenir l'aliment que l'on connaît aujourd'hui, le pain est passé par différentes étapes. Il faut remonter au

néolithique, environ 30 000 avant J.-C., pour voir apparaître les premières traces d'un pain au levain, et ce n'est vraiment qu'en 8 000 avant J.-C. que les historiens ont retrouvé l'origine des pains « modernes ». On attribue aux Égyptiens l'invention du pain au levain, invention où *le hasard* joue un rôle important. L'histoire raconte que de la pâte à pain sans levain (composée d'eau, de lait, de farine d'orge et de millet) a été laissée trop longtemps à l'air libre. Cette pâte a tout de même été cuite et s'est mise à gonfler. Le pain au levain est né. *Au fil du* temps, le pain devient un aliment de base dans



La Fête du Pain à travers le pays !

Chaque année, autour de la Saint Honoré (le saint patron des boulangers), *se déroule* la Fête du Pain. Le concept est simple : mettre à l'honneur pendant sept jours ce produit qui accompagne *quotidiennement* les repas des Français. Créée en 1996 à l'initiative de Jean-Pierre Raffarin, la Fête du Pain permet d'aller à la rencontre des boulangers, et de découvrir leur métier et leurs produits.

se dérouler to take place
quotidiennement daily

décevoir to disappoint
se coiffer de to don
cependant however
une ficelle thin baguette
une miche large round loaf
de la farine flour
de la levure yeast
du levain leaven
gonfler to make rise
«le tour est joué» "that will do the trick"
une pâte dough
un four oven
une croûte crust
le hasard fate

Aujourd'hui en France, on compte environ quarante mille artisans boulangers. Mais attention! N'est pas boulanger qui veut!

l'alimentation des populations. Dès le Moyen Âge, on le retrouve aussi bien dans les maisons pauvres que dans les maisons plus aisées, bien qu'il ne soit pas réalisé avec la même farine.

Vers la boulangerie moderne

Le XIX^e siècle amène avec lui la boulangerie moderne. Les inventions sont nombreuses, notamment celle du *pétrin mécanique* qui rend le travail du boulanger moins physique. L'accès aux *matières premières* est également plus facile. Le pain de bonne qualité peut donc se démocratiser. Pourtant, il va se raréfier pendant la crise économique de 1929, puis avec l'occupation allemande entre 1939 et 1945. Il faudra attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale pour voir la production *repartir* et les *fournils* se moderniser.

Au XX^e siècle, la boulangerie est encore une activité largement artisanale

même si le pain industriel a du succès, car il est moins cher et disponible en grandes surfaces. Les boulangers traditionnels ont *désormais* de la *concurrence*.

Aujourd'hui en France, on compte environ quarante mille artisans boulangers. Mais attention! N'est pas boulanger qui veut! Depuis 1993, la législation française *encadre* la profession. Les dénominations «boulanger» et «boulangerie» sont réservées aux professionnels artisans qui «choisissent leurs matières premières, *pétrissent* la pâte en contrôlant sa fermentation ainsi que sa mise en forme, et enfin, cuisent le pain sur le lieu de vente». *Par ailleurs*, les produits nécessaires à la fabrication du pain ne doivent jamais être *surgelés*.



Le pain facile

Recette de pain facile et rapide

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 1 verre et demi d'eau chaude
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sachet de levure, et le sel, puis ajoutez l'eau. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Attention la pâte ne doit pas coller à la paroi. Rajoutez de la farine si elle colle ou de l'eau si elle est trop sèche.
2. Formez une boule avec votre pâte et recouvrez-la d'un torchon mouillé.
3. Laissez la pâte lever pendant 1 heure à température ambiante (20°C minimum).
4. Pendant ce temps-là, préchauffez le four à 220°C pendant 20 minutes environ.
5. Enfourez pendant 40 minutes en surveillant la cuisson.

du blé	wheat
un sachet	packet
coller	to stick
une paroi	side
un torchon	tea towel
mouillé	wet
enfourez	to put in the oven
surveiller	to keep an eye on



Le boulanger du président

Tous les ans, la Chambre Professionnelle des Artisans Boulangers-Pâtisseries de Paris remet le prix de la meilleure baguette. La cuisson, le goût, la mie, l'odeur, l'aspect sont les principaux critères utilisés pour noter ce pain typique. Le vainqueur reçoit un prix de 4000 €. Il devient aussi, le temps d'une année, le «fournisseur officiel» de l'Élysée, et de ce fait, de la table présidentielle. Un petit contrat de dix baguettes et de vingt petits pains à livrer tous les jours qui assure sa renommée! L'édition 2011 a couronné le boulanger Pascal Barillon, dont la boulangerie «Au levain d'antan» est située 6 rue des Abbesses, à Paris (18^e).

remettre un prix	to award	noter	to grade
une cuisson	degree to which something is baked	un vainqueur	winner
un goût	taste	un fournisseur	supplier
la mie	soft interior of bread	une renommée	fame

dès	from... on	une concurrence	competition
un pétrin mécanique	kneading machine	encadrer	to supervise
une matière première	raw material	pétrir	to knead
repartir	to start back up again	par ailleurs	furthermore
un fournil	bakery	surgelé	frozen
désormais	now		



Les Français et le pain

Une étude réalisée par l'Observatoire du pain montre que 99% des 6-65 ans mangent du pain. Il fait partie intégrante de l'alimentation des Français qui en consomment en moyenne 138 g par jour. Cette consommation de pain a essentiellement lieu au petit-déjeuner, au dîner et au *goûter*. Du côté du lieu d'achat, les Français préfèrent les boulangeries traditionnelles. L'étude montre cependant que les lieux d'achat varient en fonction du type de pain. En effet, dans 72% des cas, les Français achètent leur pain préféré – la baguette – dans une boulangerie traditionnelle. On ne *lésine* pas sur la qualité !

le goûter snack time

lésiner to skimp

Le développement des chaînes

Le XX^e siècle et l'*avènement* de la société de consommation ont permis de faire émerger de nouveaux types de boulangerie : les chaînes. Paul, Moulin de Païou, Banette ou encore, dans un registre plus luxueux, le très prestigieux Poilâne. Ces marques, dont certaines étaient à la base de simples boulangeries familiales, sont aujourd'hui omniprésentes sur le territoire français et sont devenues de véritables empires. La grande nouveauté proposée par ces *enseignes* : un secteur sandwicherie répondant *aux attentes* des Français, de plus en plus adeptes des repas pris «*sur le pouce*».

Côté tendance, on assiste à une explosion du pain bio. Pour obtenir cette appellation, il doit contenir au minimum 95% d'ingrédients biologiques.

Parmi les leaders du marché, on retrouve notamment Biofournil, qui, depuis des dizaines d'années, *inonde* le marché mondial.

Mais au fait, le pain français a-t-il *la cote* dans les pays anglo-saxons ? Il semblerait que oui.

Le pain français s'exporte

Même si chaque pays possède ses propres pains, la baguette française séduit de l'autre côté de l'Atlantique. Avec ses 250 grammes, elle est l'un des symboles de la gastronomie française. Nombreuses sont les enseignes comme Paul, Fauchon ou tout simplement des boulangers indépendants partis à la conquête du marché américain. Les grandes marques cherchent également à toucher ces nouveaux clients *par le biais* d'Internet.

À découvrir : le magasin en ligne de Poilâne. Il *livre* dans de nombreux pays du monde et permet de découvrir tout le savoir-faire de l'artisanat français. Le petit plus : l'interface du site construit comme une vraie petite boulangerie *d'antan*. Alors, le pain français est-il le meilleur du monde ? Les Français vous *l'affirmeront*. Mais il n'y a qu'une manière de le savoir : *goûtez-le* ! ■

un avènement	rise
une enseigne	brand name
une attente	expectation
«sur le pouce»	on the go
parmi	among
inonder	to flood
«avoir la cote»	to be appreciated
par le biais de	through
livrer	to deliver
d'antan	old-fashioned
affirmer	to say 'yes'
goûter	to taste



Quels sont les plats que manger en famille ?

Joëlle, 26 ans, infirmière,
Montbéliard



Pour nous, c'est *un pain perdu* salé inventé par ma belle-mère. On l'appelle «croûtes aux lardons» et c'est très facile. Dans un grand bol, mélangez la crème fraîche, *le coulis* de tomates, le gruyère *râpé* et les lardons (*fumés* de préférence). Vous pouvez aussi rajouter un peu de vin blanc selon votre *goût*. Coupez du pain de campagne en *tranches* et *tartinez* généreusement les tranches de pain avec ce mélange. Passez au four à 180 °C environ quinze minutes (il faut *surveiller* pour que ça *gratine* mais que ça ne brûle pas). Avec une salade verte, c'est un repas complet!

un pain perdu	eggy bread
un coulis	sauce
râpé	shredded
fumé	smoked
un goût	preference
une tranche	slice
tartiner	to spread
surveiller	to keep an eye on something
gratiner	to brown on top

Christiane, 64 ans, retraitée,
Pontarlier



Quoi de plus important pour les repas de famille que nos plats du *terroir*. Quand mes enfants et *petits-enfants* arrivent à Pontarlier, bien entendu on boit un pont ou une absinthe (les apéritifs locaux) en attendant que *la table soit mise*, puis Roestis (pommes de terre rôties), saucisse de Morteau, *jambon à l'os* et salade verte. S'ils restent plusieurs jours, une raclette *s'impose!* S'ils vont dans la Suisse voisine, ils pourront lire *l'affiche* suivante : «Une semaine sans fondue est une semaine *foutue*», mais c'est aussi le repas de bien des *Francs-Comtois* le samedi soir, et surtout de tous les jeunes avant d'*aller en boîte!* Pour un repas du dimanche, une croûte aux morilles puis un poulet au vin jaune, un bon comté de vingt-quatre mois d'*affinage* et de la cancoillotte. Voilà quelques idées, mais bien sûr il y en aurait encore bien d'autres!

un terroir	region
un petit-enfant	grandchild
mettre la table	to set the table
un jambon à l'os	ham on the bone
s'immooser	to be a must

Maryline, 32 ans, femme au foyer,
Paris



Enfants, nous avons l'habitude de choisir le plat qui nous faisait le plus plaisir pour le jour de notre anniversaire. Sans hésiter, nous choisissons le fameux «gratin de pâtes» de ma maman. Des pâtes, quelques tranches de saucisse ou de jambon, tout cela *parsemé* de fromage râpé : il n'en fallait pas plus pour nous *ravir* et faire de ce repas de fête *une réussite!* Les souvenirs qu'il m'en reste sont *impérissables*. Comme quoi, même simple, ce qui compte en cuisine, c'est qu'on s'en souvienne!

parsemer	to sprinkle over
ravir	to thrill
une réussite	success
impérissable	unforgettable

une affiche	sign
foutu	ruined, spoilt
un Franc-Comtois	resident of Franche-Comté
aller en boîte	to go out to a night club
un affinage	maturino age

vous préférez



Olivier, 41 ans, commercial, Paris



Stéphanie, 32 ans, assistante sociale, Angers



Jérémy, 34 ans, responsable commercial, Fontainebleau



Les plats que je préfère manger en famille sont classés en deux catégories. D'abord les plats *conviviaux* où le *partage* est la règle, quand tout le monde est autour de la table et *profite de ce moment* de retrouvailles, comme la raclette, les fondues à la viande ou au fromage et *la pierrade*. Et puis les plats *mijotés* ou *mitonnés* avec amour par le ou la cuisinière qui sont souvent de grands moments de dégustation : le coq au vin, le veau marenngo, la pintade aux marrons. Ils sont précédés d'entrées souvent simples, suivis de fromages et de fameux desserts : le gâteau au chocolat, un classique *indémoudable* qui existe en nombreuses variations, les tartes aux fruits, *l'île flottante* ou les *œufs à la neige*, la mousse au chocolat, etc.

Mon mari est indien et il m'a fait découvrir un plat que j'aime manger : le Dal à base de lentilles, d'épices (curcuma, cumin, *graines* de moutarde), d'oignons et de tomates. Il peut être servi comme une soupe, accompagné de pain. Il peut aussi être servi avec du riz. Le Dal, par sa consistance liquide, sera ainsi déposé sur le riz. C'est un plat ne nécessitant pas une longue préparation. Le Dal est apprécié lors du déjeuner, accompagné d'un *féculent* ou alors en soupe lors du dîner, pour un repas plus léger. C'est *un mets* riche en protéines, une bonne recette donc pour les personnes qui ne mangent pas ou très peu de viande. Le Dal nous fait découvrir une autre façon de cuisiner les lentilles.

Moi, je ne parlerai pas d'un plat mais d'un dessert : «le vacherin de Denise». Il s'agit d'un *vacherin glacé meringué* fait par ma maman. Les meringues faites maison sont très particulières puisque qu'elles sont à la fois *croustillantes* et *moelleuses*, avec un goût d'amandes sublime. Les meringues sont mélangées à différents parfums de glaces ou de sorbets superposés les uns sur les autres. Nous mangeons ce dessert lors de grandes occasions comme Noël, les anniversaires ou une réunion de famille.

un vacherin glacé meringué croustillant moelleux cream cake with meringue crisp moist

convivial fun, friendly
un partage sharing
profiter de to enjoy
une pierrade grilling slices of meat on a hot stone
mijoté simmered
mitonné slow-cooked
indémoudable timeless, classic
une île flottante floating island (fluffy egg-whites 'floating' on custard)

une graine seed
un féculent starch
un mets dish



Scoring Guidelines

Interpersonal Writing: E-mail Reply

<p style="text-align: center;">A Strong 92-100</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maintains the exchange with an appropriate response and elaboration • Fully understandable, with ease and clarity of expression; occasional errors do not impede comprehensibility • Varied and appropriate vocabulary and idiomatic expressions • Control of time frames; accuracy and variety in grammar, syntax, and usage, with few errors • Consistent use of register appropriate for the situation • Variety of simple and compound sentences, and some complex sentences
<p style="text-align: center;">B Good 80-91</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maintains the exchange with an appropriate response and some elaboration • Fully understandable, with some errors, which do not impede comprehensibility • Generally appropriate vocabulary, including some idiomatic expressions • Accurate use of present time and mostly accurate use of other time frames; general control of grammar, syntax, and usage • Consistent use of register appropriate for the situation except for occasional shifts • Simple, compound, and a few complex sentences
<p style="text-align: center;">C Fair 70-79</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maintains the exchange with an appropriate response and limited elaboration • Generally understandable, with errors that may impede comprehensibility • Sufficient vocabulary, including a few idiomatic expressions • Mostly accurate use of present time and some accuracy in other time frames; some control of grammar, syntax, and usage • Use of register may be inappropriate, several shifts occur • Simple and a few compound sentences
<p style="text-align: center;">D Weak 65-69</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maintains the exchange with a minimal response • Partially understandable, with errors that force interpretation and cause confusion for the reader • Limited vocabulary and idiomatic expressions • Some accuracy in present time and little or no accuracy in other time frames; limited control of grammar, syntax, and usage • Use of register is generally inappropriate for the situation • Simple sentences and phrases
<p style="text-align: center;">F Poor 50-64</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unsuccessfully attempts to maintain the exchange by providing an inappropriate response • Barely understandable, with frequent or significant errors that impede comprehensibility • Very few vocabulary resources • Little or no control of grammar, syntax, usage, and time frames • Little or no control of register • Simple sentences or fragments
<p style="text-align: center;">0 Unacceptable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mere restatement of language from the stimulus • Completely irrelevant to the stimulus • "Je ne sais pas." "Je ne comprends pas." or equivalent • Not in the language of the exam • Blank

Presentational Speaking: Cultural Comparison

<p>A Strong 92-100</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Thorough and effective treatment of topic, including supporting details and relevant examples • Fully understandable, with ease and clarity of expression; occasional errors do not impede comprehensibility • Varied and appropriate vocabulary and idiomatic expressions • Control of time frames; accuracy and variety in grammar, syntax, and usage, with few errors • Consistent use of register appropriate for audience • Pronunciation, intonation, and pacing make the response comprehensible; errors do not impede comprehensibility • Organized presentation; effective use of transitional elements or cohesive devices • Clarification or self-correction (if present) improves comprehensibility
<p>B Good 80-91</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Effective treatment of topic, including some supporting details and mostly relevant examples • Fully understandable, with some errors, which do not impede comprehensibility • Generally appropriate vocabulary, including some idiomatic expressions • Accurate use of present time and mostly accurate use of other time frames; general control of grammar, syntax, and usage • Consistent use of register appropriate for audience except for occasional shifts • Pronunciation, intonation, and pacing make the response mostly comprehensible; errors do not impede comprehensibility • Organized presentation; some effective use of transitional elements or cohesive devices • Clarification or self-correction (if present) usually improves comprehensibility
<p>C Fair 70-79</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competent treatment of topic, including a few supporting details and examples • Generally understandable, with errors that may impede comprehensibility • Sufficient vocabulary, including a few idiomatic expressions • Mostly accurate use of present time and some accuracy in other time frames; some control of grammar, syntax, and usage • Use of register may be inappropriate, several shifts occur • Pronunciation, intonation, and pacing make the response generally comprehensible; errors occasionally impede comprehensibility • Some organization; limited use of transitional elements or cohesive devices • Clarification or self-correction (if present) sometimes improves comprehensibility
<p>D Weak 65-69</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inadequate treatment of topic, consisting mostly of statements with no development; examples may be inaccurate • Partially understandable, with errors that force interpretation and cause confusion for the listener • Limited vocabulary and idiomatic expressions • Some accuracy in present time and little or no accuracy in other time frames; limited control of grammar, syntax, and usage • Use of register is generally inappropriate for audience • Pronunciation, intonation, and pacing make the response difficult to comprehend at times; errors impede comprehensibility • Inadequate organization; ineffective use of transitional elements or cohesive devices • Clarification or self-correction (if present) usually does not improve comprehensibility
<p>F Poor 50-64</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Little or no treatment of topic; may not include examples • Barely understandable, with frequent or significant errors that impede comprehensibility • Very few vocabulary resources • Little or no control of grammar, syntax, usage, and time frames • Little or no control of register • Pronunciation, intonation, and pacing make the response difficult to comprehend; errors impede comprehensibility • Little or no organization; absence of transitional elements and cohesive devices • Clarification or self-correction (if present) does not improve comprehensibility; does not recognize errors
<p>0</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mere restatement of language from the prompt • Clearly does not respond to the prompt; completely irrelevant to the topic