

Exercices avec VOD VOD 学習テキスト

DESTINATIONS GOÛTS – Fontainebleau (25')

「味な旅に出かけよう -フォンテーヌブロー」 (約25分)

Sommaire 目次

P 1	-----	Concept	番組コンセプト
P 1 – P 2	-----	Contenu	ビデオの内容
P 2 – P 4	-----	Exercices (Élémentaire)	練習問題(初級)
P 4 – P 5	-----	Exercices (Intermédiaire)	練習問題(中級)
P 5 – P 7	-----	Exercices (Avancé)	練習問題(上級)
P 7 – P 11	-----	Corrigés	解答

Concept 番組コンセプト

Le rendez-vous de la gastronomie et de l'art de vivre. Patrice Carmouze nous invite pour un tour de France culinaire : produits du terroir, hauts lieux de la gastronomie et de l'art de la table, rencontre avec les artisans, mais également découverte des cuisines du monde et des nouvelles tendances culinaires.

Direction Fontainebleau, en Île-de-France, et son célèbre château qui date de la Renaissance. Lieu de rendez-vous favori des rois pour les chasses royales, le château de Fontainebleau est, depuis 1981, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO

美食とライフスタイルのシリーズ番組。パトリス・カルムーズがグルメのツール・ド・フランスにご案内。ご紹介するのは土地の名産品、一流レストランや食の名匠たちのほか、世界の料理や料理界のニュートレンドもご紹介します。

今回はイル・ド・フランス地方のフォンテーヌブローにあるルネサンス期に建築された有名な城を訪問します。フォンテーヌブロー城の庭園は、歴代フランス王たちのお気に入りの狩場でした。1981年にユネスコの世界遺産に指定されています。

Contenu 内容

Durée totale de la vidéo : environ 25 mn 時間 : 約25分

La vidéo se découpe ainsi ヴィデオの構成:

Fiche Apprenants : Destination Goûts – Fontainebleau
味な旅に出かけよう:フォンテーヌブロー 学習テキスト

Fiche réalisée par Chizuko HASHIMOTO
作成:橋本千鶴子 1/11

- présentation des thèmes du reportage par le chroniqueur レポーターによるテーマの紹介 (0:00 – 0:05)
- générique de début タイトルクレジット (0:06 – 0:20)
- commentaire voix off : présentation générale de Fontainebleau ナレーション : フォンテーヌブローの概要 (0:20 – 0:39)
- mots d'accueil, rappel du concept de l'émission et annonce du reportage principal par le chroniqueur レポーターの挨拶、番組コンセプトと今回のメインテーマの紹介 (0:40 – 1:16)
- sommaire des reportages その他のルポルタージュのダイジェスト (1:18 – 1:51)
- la galerie des Cerfs du château de Fontainebleau フォンテーヌブロー城の雄鹿のギャラリー (1:52 – 4:56)
- séquence « Recette » : la confiserie Florian 「レシピ」コーナー : フロリアン砂糖菓子工房 (4:57 – 8:10)
- visite de l'appartement des chasses 狩猟の間 (8:11 – 11:26)
- séquence « Art de vivre » : le Festival de musique et gastronomie du monde à Saint-Georges de Didonne 「ライフスタイル」コーナー : サン＝ジョルジュ・ド・ディドンヌのワールドミュージック&グルメフェスティバル (11:27 – 14:12)
- la cuisine des gibiers ジビエ (狩猟鳥獣) 料理 (14:13 – 18:30)
- séquence « Produits du terroir » : le sel marin de l'île de Ré 「郷土の食材」コーナー : レ島の海塩 (18:31 – 21:16)
- le fromage Fontainebleau フォンテーヌブローチーズ (21:17 – 24:45)
- salutation du chroniqueur レポーターの終わりの挨拶 (24:46 – 24:53)
- générique de fin エンド・クレジット (24:54 – 25:14)

Exercices 練習問題

< Élémentaire > 初級

Activité 1 :

Situer dans l'espace 空間的位置付け / **La confiserie Florian** フロリアン砂糖菓子工房

Séquence « Recette » : la confiserie Florian (4:57 – 8:10)

Visionnez le début de la séquence indiquée avec le son et complétez le texte présentant la

situation géographique de la confiserie. En cas de difficulté, aidez-vous des mots de l'encadré au-dessous du texte. 指示された部分の最初を音付きで見て、砂糖菓子工房の場所を説明する文の空所を埋めなさい。

Destination 1. _____ la Méditerranée, 2. _____ Nice. Nous allons
3. _____, à Tourrettes sur Loup. Un petit coin de fraîcheur dans
4. _____ niçois. La confiserie Florian est installée à Pont du Loup depuis 1949.
Une région propice 5. _____ Grasse, où les agrumes et les fleurs poussent à profusion.

à quelques pas de – l'arrière-pays – autour de – les bords de – sur les hauteurs

Activité 2 :

Compréhension globale 大まかな理解 / Les pétales de fleur cristallisés au sucre

花びらの砂糖菓子

Séquence « Recette » : la confiserie Florian (4:57 – 8:10)

A. *Visionnez la séquence indiquée et numérotez les étapes de la fabrication de chaque produit dans le bon ordre.* 支持された部分を音付きで見て、それぞれの製品の製造工程順に説明文に番号を付けなさい。

Les pétales de fleur cristallisés

- () Les fleurs sont cristallisées dans du sirop sucré.
- () Les pétales sont enduits de gomme arabique pour devenir collants.
- () Les pétales sont poudrés de sucre glace.
- () Les pétales sont triés.
- () Faire sécher les fleurs à environ 60 °C.

Les bonbons acidulés

- () Passer la pâte aux cylindres pour former des dizaines de bonbons.
- () Verser le liquide bouillant sur la plaque refroidissante.
- () Recouvrir les bonbons de sucre acidulé dans un mélangeur.
- () Couper et laisser refroidir la pâte.
- () Travailler la pâte.

() Faire frémir de l'eau, du sucre et du glucose sur le feu.

B. *Visionnez la fin de la séquence indiquée et complétez les noms d'autres spécialités de la confiserie Florian.* 指示された部分の最後を見て、フロリアン砂糖菓子工房のその他のオリジナル商品名を完成させなさい。

- _____ à l'ancienne à la _____
- Pâte d'_____ au confit de _____
- Toute la gamme de _____ et d'_____ floraux.

< Intermédiaire > 中級

Activité 1 :

Mise en route 導入 / La chasse 狩猟

Avant de visionner la vidéo ヲィデオを見る前に

- A. *Donnez le maximum de mots que vous associez à la chasse.* 狩猟という言葉から連想するものを思い付くだけ挙げなさい。
- B. *Voudriez-vous chasser ? Quel gibier ? Si vous n'aimiez pas chasser, pour quelle(s) raison(s) ?* 狩猟をしてみたいですか。どんな獲物をとりたいですか。したくない場合、理由は何ですか。

Activité 2 :

Compréhension sélective 選択的理解 / La galerie des Cerfs 雄鹿のギャラリー

La galerie des Cerfs du château de Fontainebleau (1:52 – 4:56)

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions. 指示された部分を見て質問に答えなさい。

1. Quelle est la fonction de l'homme qui accompagne Patrice Carmouze dans sa visite du château ?

2. Quelle est la longueur de la galerie des Cerfs ?
3. Quelle est l'autre appellation de « tête de cerf » ?
4. Par quoi les murs de la galerie sont-ils ornés ?
5. Fontainebleau était-il le seul domaine de chasse réservé aux souverains ?
6. Qui a donné la véritable dimension au château de Fontainebleau ?
7. Qu'est-ce qui a fait de Fontainebleau un château de la chasse privilégié ?

Activité 3 :

Compréhension sélective 選択的理解 / Recette « Strate de chevreuil et foie gras » レシピ『ノロ鹿とフォアグラの重ね焼き』

La cuisine des gibiers (14:13 – 18:30)

Visionnez la séquence indiquée et complétez la recette avec les mots ci-dessous. 指示された部分を見、下の語を補ってレシピを完成させなさい。

assaisonner – brochette – enfourner – escaloper – faire saisir – ficeler – napper – poêle
romarin – superposer – tranches

- Couper le filet de chevreuil en fines 1. _____.
- 2. _____ le foie gras dans une 3. _____ avec un peu de sucre et du poivre.
- 4. _____ les tranches de chevreuil avec du sel et du poivre.
- 5. _____ le foie gras saisi.
- 6. _____ alternativement les tranches de chevreuil et de foie gras pour former une strate.
- 7. _____ bien les tranches de viande montées afin qu'elles tiennent bien et les faire saisir dans une poêle.
- 8. _____ la strate de viande à basse température pendant 7 minutes.
- Préparer la garniture : monter en 9. _____ les petites betteraves rouges et les petits cèpes sur un petit bâton de 10. _____.
- 11. _____ le tout avec une concentrée d'échalotes et de vin.

< Avancé > 上級

Activité 1 :

Compréhension détaillée 詳細な理解 / L'appartement des chasses 狩猟の間

Visite de l'appartement des chasses (8:11 – 11:26)

Visionnez la séquence indiquée et répondez aux questions.

1. Quelle est la particularité des tableaux de l'appartement des chasses ?
2. Présentez sommairement le peintre qui a fait les tableaux.
3. Les femmes étaient-elles admises aux chasses royales ? Si oui, dans quelles conditions ?

Activité 2 :

Compréhension détaillée 詳細な理解 / La production du sel 塩作り

Séquence « Produits du terroir »: le sel marin de l'île de Ré (18:31 – 21:16)

A. Visionnez la séquence indiquée avec le son et relevez les quatre éléments naturels qui se rencontrent dans la chimie du sel.

le 1^{er} élément :

le 2^e élément :

le 3^e élément :

le 4^e élément :

B. Visionnez la séquence indiquée et complétez ces phrases présentant la production du sel. Le nombre de lettres est indiqué pour chaque mot.

1. Entre deux grandes marées, l'eau arrive par des _____ dans les premiers bassins.
2. Les premiers bassins sont les bassins de stockage ou de _____.
3. Ensuite, l'eau passe par des bassins d' _____.
4. L'eau avance par _____ sur ses chemins jusqu'au _____.

5. La _____, autrement dit l'eau très salée, doit atteindre une _____ de 250g de sel par litre d'eau, soit dix fois plus que celle de la mer.
6. Le saunier ramasse avec la _____ la fleur de sel qui se forme à la surface de l'eau.
7. Le _____ permet de retirer vers le bord le gros sel qui repose sur le fond.
8. Le sel est séché au soleil. Il n'est pas lavé et ne contient aucun _____.

Activité 3 :

Compréhension globale 大意の把握 / **La préparation du fromage Fontainebleau** フォンテーヌブローチーズ製造

Le fromage Fontainebleau (21:17 – 24:45)

Visionnez la séquence indiquée. Expliquez comment on fait du fromage Fontainebleau.

Activité 4 :

Résumé 要約 ; **Compréhension sélective** 選択的理解 / **Festival de musique et de gastronomie du monde** 世界の音楽と味のフェスティバル

Séquence « Art de vivre » : le Festival de musique et gastronomie du monde à Saint-Georges de Didonne (11:27 – 14:12)

- A. *Visionnez la séquence indiquée et présentez ce festival en quelques lignes.*
- B. *Donnez des exemples de plats ou de mets cités dans le commentaire ou présentés dans l'image.*

Corrigés 解答

< Élémentaire > 初級

Activité 1

1. les bords de 2. à quelques pas de 3. sur les hauteurs 4. l'arrière-pays 5. autour de
訳 :

地中海沿岸地方、ニースのすぐ近くに行ってみましょう。ニース近郊の高台にあるトゥレット・シュル・ルーーは爽快感ある場所です。砂糖菓子工房フロリアンは1949年からボン・シュル・ルーで操業しています。この地方はグラースの周囲にあり、柑橘類や花が豊富で砂糖菓子製造に適したところです

Activité 2

A.

Les pétales de fleur cristallisés 花びらに糖衣がけした菓子

- (3) Les fleurs sont cristallisées dans du sirop sucré. シロップに漬けて結晶化させる。
- (2) Les pétales sont enduits de gomme arabique pour devenir collants. ガムシロップを塗ってべたつかせる。
- (5) Les pétales sont poudrés de sucre glace. 粉砂糖をまぶす。
- (1) Les pétales sont triés. 花びらが選り分けられる。
- (4) Faire sécher les fleurs à environ 60 °C. 花をやく 60 度で乾燥させる。

Les bonbons acidulés 酸っぱいキャンディ

- (5) Passer la pâte aux cylindres pour former des dizaines de bonbons. 筒状の型を使って型何十個かのキャンディに形成する。
- (2) Verser le liquide bouillant sur la plaque refroidissante. 熱い餡の液を冷ましプレートにあける。
- (6) Recouvrir les bonbons de sucre acidulé dans un mélangeur. ミキサーを使って、酸味を加えた砂糖をキャンディにまぶす。
- (4) Couper et laisser refroidir la pâte. 餡を切って冷ます。
- (3) Travailler la pâte. 餡をこねる。
- (1) Faire frémir de l'eau, du sucre et du glucose sur le feu. 水、砂糖、水あめを弱火で煮たてる。

B.

- Moutarde à l'ancienne à la violette スマイレ風味の昔風マスタード

- Pâte d'olives au confit de rose バラの砂糖漬け入りオリーブペースト
- Toute la gamme de liqueurs et d'apéritifs floraux. フローラルなりキュール、食前酒シリーズ

< Intermédiaire > 中級

Activité 1

Exemples de réponses :

- A. un fusil – un arc – des chiens de chasse – le gibier (lapin, lièvre, cerf, sanglier, canard, renard, etc.) – le permis de chasser – un chasseur
- B. Oui, je voudrais bien pratiquer la chasse. J'aimerais chasser les grands animaux.
Non, je ne veux absolument pas chasser, car je déteste tuer les animaux.

Activité 2

1. C'est un des * conservateurs du château. 維持管理者
2. C'est une galerie de 75 m de long.
3. Cela s'appelle aussi « *massacre de cerf ». 頭部の剥製
4. Ils sont ornés de cartes représentant les différents domaines de chasse de la couronne* royale. 王、君主
5. Non, il y en avait plusieurs, dont Chambord et Amboise.
6. C'est François 1^{er}.
7. Le château se trouvait au milieu d'une forêt extrêmement *giboyeuse (=riche en gibier). 狩猟鳥獣の多い

Activité 3

- 1 tranches
2. Faire saisir
3. poêle
4. Assaisonner
5. Escaloper
6. Superposer
8. Ficeler
8. Enfourner
9. brochette
10. romarin
11. Napper

訳 :

9. ノロ鹿のフィレ肉を薄切りにする。
10. 少量の砂糖とコショウをかけたフォアグラをフライパンで焼き固める。
11. ノロ鹿肉を塩コショウで味付けする。
12. 焼き固めたフォアグラを薄切りにする。
13. 鹿肉とフォアグラの薄切りを交互に重ねて層にする。
14. 重ねた薄切り肉が崩れないようにひもで縛り、フライパンで焼き固める。

15. それを低温のオーブンで7分間焼く。
16. 付け合わせ野菜の調理：ローズマリーの茎に小さなビーツとセップ茸をくし刺しにする。
17. 肉と野菜にエシャロットとワインを煮詰めたソースをかける。

< Avancé > 上級

Activité 1

1. Ce sont des tableaux préparatoires pour des tapisseries.
2. Le peintre s'appelle Jean-Baptiste Oudry. C'est un peintre animalier favori de Louis XV. Il était aussi illustrateur et il a illustré les Fables de la Fontaine dans une très fameuse édition de 18^e siècle.
3. Les femmes participaient uniquement aux chasses aux chevreuils, réputées plus faciles.

Activité 2

A.

le 1^{er} élément : la terre

le 2^e élément : le soleil

le 3^e élément : l'air

le 4^e élément : l'eau

B.

1. chéneaux 大潮と大潮の間に、海水が水路を通して最初の池に引き込まれる。
2. décantation 最初の塩田は海水を溜める、あるいは沈殿させるための池である。
3. évaporation 次に海水は蒸発用の池を通る。
4. gravité / cristalliseur 海水は重力によって流れ、結晶化池に至る。
5. saumure / concentration にがり、つまり濃い海水は1リットルにつき250 gの塩分が濃縮されていなければならない、これは自然海水塩分の10倍の濃度だ。
6. lousse 塩職人は熊手で表面にできた塩の花を集める。
7. simoussi 塩田の底に溜っている粗塩はシムシ(柄の長い熊手)で塩田の縁に掻き出す。
additif 塩は天日干しされる。精製はせず、一切の添加物を加えない。

Activité 3

Pour fabriquer le fromage fontainebleau, on utilise un mélange de crème crue épaisse et liquide. D'abord on met la crème dans un compresseur pour la monter. Quand la crème monte, on la remue pour qu'elle ne déborde pas. A l'aide d'une grille, on mélange bien la

crème (pas fouetter) jusqu'à ce qu'elle prenne et colle aux parois. On prend de la crème et la met dans un petit pot tapissé d'une gaze pour l'envelopper.

訳 :

フォンテーヌブローチーズを作るには、濃い生クリームと薄いのを混合したのを使います。まず生クリームを泡立てるために、コンプレッサーにかけます。泡立ったら溢れないように、かき混ぜます。網を使ってクリームが固まり、容器の内側にくっついてくるまで混ぜ続けます（泡立てない）。クリームをすくい、ガーゼを敷き込んだ小さな容器に入れて、ガーゼで包みます。

Activité 4

A.

Ce festival se tient chaque année à Saint-Georges de Didonne en Charente-Maritime. On y trouve des saveurs et des sons du monde entier et la manifestation attire près de 10 000 visiteurs en six jours. Selon l'organisateur du festival, il permet à chacun de découvrir les cuisines et les musiques du monde, mais aussi d'apprendre la convivialité.

B.

Punchs, yassas (sénégalais), acras, rouleaux aux crevettes (afro-antillais); glaces italiennes, nems, nouilles sautées, brochettes (cambodgiens); paëlla, gambas, kibe (brésiliens), etc