普通高等教育“十一五”国家级规划教材

新世纪高等学校法语专业本科生系列教材　总主编　曹德明

教育部高等学校外语专业教学指导委员会法语分委员会推荐使用教材

高级法语听说教程

Français
Cours avancé de compréhension et d'expression orales

杨艳如　编

教师用书
Guide pédagogique

上海外语教育出版社
外教社 SHANGHAI FOREIGN LANGUAGE EDUCATION PRESS

普通高等教育“十一五”国家级规划教材

新世纪高等学校法语专业本科生系列教材　总主编　曹德明

高级法语听说教程

Français
Cours avancé de compréhension et d'expression orales

杨艳如　编

教师用书
Guide pédagogique

上海外语教育出版社
外教社 SHANGHAI FOREIGN LANGUAGE EDUCATION PRESS

图书在版编目(CIP)数据

高级法语听说教程 / 杨艳如编.
—上海：上海外语教育出版社，2008
（新世纪高等学校法语专业本科生系列教材）
教师用书
ISBN 978-7-5446-0395-9

I. 高… II. 杨… III. 法语—听说教学—高等学校—教学参考资料
IV. H329.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 166107 号

出版发行：上海外语教育出版社
（上海外国语大学内） 邮编：200083
电　　话：021-65425300（总机）
电子邮箱：bookinfo@sflep.com.cn
网　　址：http://www.sflep.com.cn http://www.sflep.com
责任编辑：高云松

印　　刷：浙江省临安市曙光印务有限公司
经　　销：新华书店上海发行所
开　　本：787×1092 1/16 印张 16 字数 390 千字
版　　次：2008年3月第1版 2008年3月第1次印刷
印　　数：1000 册

书　　号：ISBN 978-7-5446-0395-9 / H - 0291
定　　价：33.00 元（附MP3光盘）
本版图书如有印装质量问题，可向本社调换

新世纪高等学校法语专业本科生系列教材编委会

总主编：曹德明

编　委：(以姓氏笔画为序)
王文融　　北京大学
王海燕　　北京语言大学
方仁杰　　大连外国语学院
户思社　　西安外国语大学
冯百才　　北京第二外国语大学
冯寿农　　厦门大学
许　钧　　南京大学
杨令飞　　中山大学
杜青钢　　武汉大学
李克勇　　四川外国语学院
何慧敏　　华东师范大学
肖云上　　上海外国语大学
徐真华　　广东外语外贸大学
钱培鑫　　上海外国语大学
唐杏英　　北京外国语大学
曹德明　　上海外国语大学
傅　荣　　北京外国语大学
褚孝泉　　复旦大学

Une langue consiste avant tout en un système de sons émis par la bouche et perçus par l'oreille.

— G. Gougenheim

Et ce système, particulier à un groupe humain, ne peut s'acquérir par une personne étrangère qu'à travers un apprentissage conscient de longue durée, centré sur la compréhension et l'expression orales.

— Yang Yanru

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

总 序

时光荏苒，岁月匆匆，新中国高校法语专业本科教学从1949年成立解放军外国语学院开设法语专业算起，已经近一个甲子的时间了；如果追溯到1898年北京大学成立之初便开设法语专业，可以说已有一百多年历史了。

中国法语百年起起伏伏，几经周折，在经历了文革十年之后，迎来了迅猛发展的春天，作为其显著标志之一的，便是法语教材的编写出版：20世纪80年代上海外国语学院和北京外国语学院先后编写出版了《法语》，各6册，形成了南北呼应之势；1992年北京外国语大学推出的新版《法语》，从编写理念和时代特征上，均有新的进步。

当时代进入21世纪，在中国法语教学期待更大发展的今天，我们突然发现，上述三种教材依然是中国法语教学的主干教材：我们突然意识到，编写一套新理念的系列教材成为新世纪的迫切需要。在这样的当口，上海外语教育出版社罗致了我国法语界的精英力量编写“新世纪高等学校法语专业本科生系列教材”，这是上海外语教育出版社的英明之举，是我国法语界的一件盛事。

凡事预则立。上海外语教育出版社在长期、详细的市场调研和多方协商的基础上，邀请我国各高校法语专业负责人、第一线的教师和资深教授于2003年金秋十月汇聚申城，集思广益，为教材的编写出谋划策，并充分讨论了这套教材的编写原则和指导思想。

奉献给广大法语专业学习者的这套教材，我们希望能在以下几方面有所突破。

前瞻性与创新性。从开始构思到投入使用，教材的编写都有一个周期，这个周期短则三五年，长则近十年。这种周期性给教材编写设置了一个陷阱：用现有教学经验推测未来教学实际。因而，我们在制定编写原则和指导思想时，考虑最多的是，未来的法语教材是什么样子，未来的法语学习有什么规律？我们希望通过所有参与学校和专家的共同努力，在新教材的编写理念上符合并引领中国法语教学规律，在内容结构上充分体现时代特征，在表现方式上尽可能

采用多媒体手段，给法语教学者和学习者一个全新的、活力无限的新体验。

代表性与权威性。教材是“少数人编写，多数人使用”，因而，不可能每一所开设法语专业的高校、每一位从事法语教学的教师都参与到具体的教材编写中来。为此，在广泛征求意见的基础上，我们聘请了来自15所高校的18位法语界知名专家组成了系列教材编写委员会，他们在各自领域颇有建树，不少是高等学校外语专业教学指导委员会法语分委员会委员。教材作者均由编写委员会在仔细审阅样稿后商定，有的是从数名候选人中遴选，总体上代表了我国法语教学的发展方向和水平。

系统性与呼应性。本系列教材分为核心教材(《综合教程》)、主干教材(阅读、听说、写作、翻译、语法等教程)和特色教材(概况、文化、文学、语言学等教程)三大类20余种，几乎涵盖了当前我国高校法语专业开设的全部课程，涉及语言知识与技能、语言与文学、语言与文化、人文科学、测试与教学法等领域。而且，整个系列各教材之间相互协调和呼应，形成了以《综合教程》为核心的有机整体。

我们相信，外教社该套教材的编写和出版，一定能更好地满足21世纪法语人才的培养需要，一定能够成为中国法语教学新发展的有力跳板。

曹德明

上海外国语大学校长

前　言

《高级法语听说教程》是一套供大学专业法语高年级使用的教材。该教程旨在培养学生对有声材料所传递信息的理解能力及口语表达能力。

对于法语专业高年级学生而言，除了大量阅读以外，听和说是提高语言水平和获取知识的一个重要途径。通过听觉刺激所获得的语言信息更直接、更快捷。但由于在听取信息时和阅读文字时的情况截然不同，学习者会感到压力较大，因为话语信息在时间轴上线性流过，转瞬即逝。特别是当语言材料通过播放录音的渠道传输时，视觉途径完全被切断，捕捉信息更加困难。这就要求听力内容具有较强的知识性和逻辑性，才能使听说训练有针对性地在更高交际层次展开。

本教程的立项依据是《高等学校法语专业高年级法语教学大纲（试行）》。大纲将听说课列入高年级必修课程，并作了纲要式描述。该大纲规定高年级学生应能听懂有关法国社会、文化生活方面的录音、电台新闻、专题报导、专题采访等不同题材的有声资料。本教程汇集了多方面的内容，突出知识性和信息量，题型丰富多样，适合法语专业三年级听力课程使用，也可作为高年级学生的自学听力教材。

本教程以《大纲》为依据，以提高学生听力理解水平和口语表达能力为目的，围绕不同主题展开听说训练，通过有声材料的听力训练传授语言知识和文化知识，以听带动说，使学生在学习知识的推动下在更高层次提高法语听力理解能力和口语表达能力。本教程分学生用书和教师用书，共18个单元。内容涉及美食、健康、电脑、毒品、环保、核能、发电、教育、就业、妇女、绘画、建筑、文学、语言学、法律、旅游等18个主题。每个单元由对话和演讲两部分组成，并配有相关听说练习（问答题、判断题、填空题或多项选择题）。每个单元自成体系，可按编排顺序安排教学进度，也可跨越单元顺序重新编排教学计划。教师用书配有教学提示、参考答案和听力文字材料，供教师在教学中灵活设计教学进度和教学过程参考使用。建议每周开课2至4学时。如部分单元内容信息量过大，可将某些段落布置为课后听力作业。

本教材在编写过程中得到了法国专家Jacques Meunier的支持，提出了许多宝贵意见，完稿后又经他校对修改，在此特表谢意。由于编者水平有限，书中错误在所难免，恳请专家及广大同行批评指正。

编　者

Table des matières

Dossier 1 Le pain **1**

Partie 1 Gagner son pain 1
Partie 2 L'histoire du pain 5

Dossier 2 La gastronomie **11**

Partie 1 La bonne cuisine 11
Partie 2 La gourmandise 15

Dossier 3 L'ordinateur **21**

Partie 1 L'extra-ordinateur 21
Partie 2 Connaître l'ordinateur 24

Dossier 4 La drogue **29**

Partie 1 Illusion et souffrance 29
Partie 2 La lutte contre la drogue 33

Dossier 5 L'énergie nucléaire **41**

Partie 1 Questions sur le nucléaire 41
Partie 2 Les centrales nucléaires 46

Dossier 6 L'environnement **53**

Partie 1 La Terre en danger 53
Partie 2 L'écologie et l'environnement 60

Dossier 7 Le monde du travail **69**

Partie 1 La recherche d'emploi 69
Partie 2 Créer sa propre entreprise 76

Dossier 8 La littérature **85**

Partie 1 Émission 85
Partie 2 Le siècle du roman 93

Dossier 9 Les femmes **103**

Partie 1 La liberté des femmes 103
Partie 2 Les droits des femmes 109

Dossier 10 La médecine et la santé **117**

Partie 1 À l'écoute d'un cancérologue 117
Partie 2 L'équilibre alimentaire 123

Dossier 11 L'éducation des enfants **131**

Partie 1 Comprendre le langage des enfants 131
Partie 2 Les droits des enfants 138

Dossier 12 La peinture **145**

Partie 1 L'impressionnisme 145
Partie 2 L'histoire de la peinture française 152

Dossier 13 La linguistique **161**

Partie 1 La planète des signes 161
Partie 2 Un linguiste à découvrir : Ferdinand de Saussure 168

Dossier 14 L'architecture **175**

Partie 1 L'eau et le barrage 175
Partie 2 Un architecte hors du commun 183

Dossier 15 La justice **191**

Partie 1 Un licenciement abusif ? 191
Partie 2 Un long procès 195

Partie 16 L'amitié franco-chinoise **201**

Partie 1 Les relations entre la Chine et la France 201
Partie 2 À l'amitié franco-chinoise 209

Dossier 17 Le tourisme **217**

Parie 1 Tourisme individuel ou voyage organisé ? 217
Partie 2 Rendez-vous au pays de la châtaigne 224

Dossier 18 À l'écoute des informations **231**

Partie 1 Pour devenir un citoyen français 231
Partie 2 Les infos à la Une 238

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

Dossier 1

Le pain

Partie 1

Gagner son pain

1. **Testez vos connaissances avant d'écouter l'enregistrement :**

(Avec les exercices de cette partie, on cherche à évaluer les connaissances des étudiants sur le sujet présenté. On peut les utiliser en commençant soit par le vocabulaire soit par les questions. L'objectif est de faire parler les étudiants et en même temps d'anticiper certaines connaissances sur le sujet. Il vaut mieux s'abstenir d'apprécier ou de corriger les réponses données. Rien n'empêche le professeur de poser d'autres questions s'il en voit la nécessité.)

A. ***Parmi les mots proposés ci-dessous, cochez ceux qui sont en rapport avec le pain :***

pétrissage ☒	façonnage ☒	moule ☐	levure ☒	sucre ☐
division ☒	croûte ☒	étalage ☐	pétrin ☒	fermentation ☒

B. ***Lisez les questions suivantes et essayez d'y répondre oralement :***

(Pas de réponses types à ces questions qui restent ouvertes en fonction des connaissances ou de l'imagination des étudiants.)

a. Quels sont les ingrédients et les instruments nécessaires pour faire un pain ?

b. À quel repas de la journée mange-t-on du pain en France ?

c. Y a-t-il une différence entre le pain artisanal et le pain industriel ? Pourquoi ?

d. Quelles sont les qualités d'un bon pain ?

e. Quelles sont les grandes marques de pain en France ?

2. Écoutez l'enregistrement et remettez les opérations dans l'ordre chronologique :

a. Le pointage a une durée variable de 2 à 4 heures.

b. Le frasage est une étape essentielle pour faire un pain de qualité.

c. Le façonnage est la mise en forme des pâtons.

d. N'oubliez pas de donner un coup de lame sur chaque pâton avant de les enfourner.

e. La division en pâtons se fait mécaniquement.

f. Il faut bien contrôler la préparation des ingrédients : farine, ferment, eau et sel.

g. Lorsque le boulanger défourne ses pains, il vérifie le degré de cuisson en écoutant la résonance et en regardant la couleur.

1	2	3	4	5	6	7
f	b	a	e	c	d	g

3. Écoutez de nouveau l'enregistrement et répondez aux questions à choix multiples :

a. Le commerce de la boulangerie artisanale s'est maintenu grâce :

☒ à la qualité du pain fait artisanalement et aux besoins diététiques des consommateurs.

☐ aux efforts de toutes les boulangeries osant affronter la concurrence du marché national et international.

☐ à la mécanisation et à la modernisation qui ont permis aux boulangers de produire en

quantité croissante.

b. Monsieur Meunier a pu maintenir une clientèle stable

☐ parce qu'il entretient une bonne relation commerciale avec les cantines scolaires.

☒ parce qu'il fait partie des boulangers qui s'intéressent avant tout à la qualité du pain.

☐ parce qu'il a des filières de distribution un peu partout en France.

4. Relevez les termes techniques à propos de la fabrication du pain et donnez une explication :

Voici les différentes étapes de la panification : Tout d'abord il y a la préparation des ingrédients. Puis, après *le frasage*, c'est *le pointage*, qui dure 2 à 4 heures selon les différents types de pâte. Les deux étapes – *division* et *façonnage* – sont en général mécanisées. Avant d'*enfourner*, les boulangers donnent un coup de lame sur chaque pâton pour laisser la poussée gazeuse se prolonger à l'endroit de l'entaille, ce qui contribue au bon développement du pain.

le frasage : premier pétrissage qui consiste à mélanger, à incorporer les ingrédients avec de l'eau.

le pointage : début d'une fermentation.

la division : action de diviser la pâte.

le façonnage : mise en forme de la pâte après la division de la pâte en pâtons.

enfourner : mettre dans un four.

Transcription de l'enregistrement

(Entre une journaliste et Monsieur Meunier)

– Monsieur Meunier, voilà bien du monde dans votre boutique ! Est-ce votre clientèle habituelle, ou est-ce exceptionnel ?

– Ce que vous voyez là, c'est surtout notre clientèle habituelle ; mais il y a aussi quelques gens de passage.

– C'est ici votre unique point de vente ou vous avez d'autres filières de distribution ?

– Nous n'avons qu'une seule boutique ; mais nous fournissons aussi plusieurs cantines scolaires. Depuis 20 ans, nous avons su adapter nos produits aux différents besoins, si

bien que nous entretenons d'excellentes relations avec ces établissements.

– Qu'est-ce qui fait que les boulangeries, en général, se sont bien maintenues malgré la concurrence des grandes surfaces et des supermarchés ?

– C'est vrai, face à cette concurrence, face à la modernisation et l'industrialisation de la production et de la distribution panaires, la boulangerie est le commerce artisanal qui s'est le mieux maintenu ; en moyenne, seulement une boulangerie sur six a disparu depuis un siècle. Et aujourd'hui, nous, artisans, assurons encore 85% de la production et de la distribution.

– Comment expliquez-vous ce phénomène ?

– La qualité, Monsieur ! La qualité ! Le goût ! Les Français, traditionnels mangeurs de pain, peuvent accepter n'importe quelle tomate ou n'importe quel fruit, mais ils restent intransigeants sur la qualité du goût de leur pain. D'ailleurs, cela correspond bien aussi aux nouveaux besoins diététiques et aux conseils des nutritionnistes.

– Et comment faites-vous pour obtenir cette qualité de pain et ce goût si particulier que les clients recherchent ?

– Pour obtenir une bonne panification, il faut une bonne maîtrise des gestes et une solide connaissance des matières, et puis, il faut surtout respecter les étapes de la fabrication et leur durée respective. D'abord il y a la préparation des ingrédients : farine, ferment, eau et sel ; leur pesée précise. Ensuite, c'est le pétrissage, en deux temps, le frasage d'abord, assez lent puis un pétrissage plus rapide pour obtenir la pâte souhaitée. Pendant le pétrissage, il faut surveiller le fonctionnement du pétrin pour éviter le blanchiment de la pâte, synonyme d'affadissement du goût. Puis vient le temps de la première fermentation, le pointage, qui dure entre 2 et 4 heures selon le type de pâte. Les sucres présents dans la farine se transforment en alcool et en gaz carbonique sous l'effet de la levure, pour donner la structure alvéolée du pain. Ensuite c'est la division et le façonnage, étapes généralement mécanisées. La pâte est divisée et mise en forme de pâtons que l'on dispose sur un tapis pour une seconde fermentation, l'apprêt. Enfin, dernière étape, la cuisson.

– À quelle température, le four ?

– Le four est réglé à 240 degrés. Lorsque le boulanger défourne son pain, il vérifie le degré de cuisson en écoutant sa résonance et en examinant sa couleur. Il faut que la croûte soit bien dorée.

– Alors, pour vous, qu'est-ce qu'un bon pain ?

– Un bon pain doit avoir une croûte croustillante, une mie pas trop blanche et un bon rassissement, c'est-à-dire qu'il ne durcisse pas trop vite et se conserve assez longtemps. Mais il faut poser cette question aux consommateurs pour connaître vraiment leur goût en matière de pain.

– Une question indiscrète, pour finir. Dites-moi ! Vous gagnez bien votre vie ?

– Je reconnais que pour l'instant, je ne m'en tire pas trop mal.

– Autrement dit, en fabriquant le pain quotidien des autres, vous gagnez bien le vôtre, de pain quotidien !

Partie 2

L'histoire du pain

1. Testez vos connaissances avant d'écouter l'enregistrement :

(Ce sont des exercices de sensibilisation. Il est préférable que les questions donnent lieu à des expressions libres qui aident à réfléchir pour donner l'envie d'écouter. Il ne faut pas attendre une réponse correcte à chaque question ; l'essentiel c'est que les esprits soient stimulés. Le professeur intervient pour débloquer ou pour donner une affirmation.)

A. *Lisez les questions suivantes et essayez d'y répondre oralement :*

a. Pensez-vous que le pain ait une longue histoire ?

b. À quelle époque l'origine du pain peut-elle remonter ?

c. Quel est le peuple qui a inventé le premier le pain ?

d. Qu'est-ce qui a permis au pain de devenir l'aliment de base de nombreux peuples ?

e. Comment les techniques du pain se sont-elles développées ?

B. *Voici quelques expressions qu'on entendra dans l'enregistrement. Cochez celles que vous connaissez :*

(Cet exercice peut s'accompagner d'une demande d'explication sur les mots cochés, mais sans trop s'attarder sur chaque mot pour ne pas allonger excessivement l'exercice.)

aliment de base ☐	techniques de fabrication ☐	famille des graminées ☐
galettes sèches ☐	qualités nutritionnelles ☐	effets de la fermentation ☐
valeur nutritive ☐	critères de diététiques ☐	se déguster ☐

2. Écoutez la 1ère séquence de l'exposé et répondez aux questions :

a. Pourquoi l'histoire du pain se confond-elle avec celle du blé ?
Avant l'histoire du pain, il y a d'abord une histoire du blé ; d'abord produit de la cueillette consommé cru jusqu'à l'apparition de galettes qui marque le début de l'histoire du pain ; le pain va ensuite s'améliorer avec le développement des cultures de blé.

b. Quelles étaient les différentes façons d'utiliser le blé avant d'arriver au pain ?
Le blé a d'abord été utilisé comme un produit de la cueillette et consommé cru, puis grillé ou cuit sous forme de bouillie, puis de galettes sèches élaborées à partir des grains simplement broyés entre deux pierres.

c. À quand remonte la première culture du blé ?
Les premières cultures de blé sont apparues au VII^e siècle avant J-C en Mésopotamie, dans les vallées du Tigre et de l'Euphrate.

d. Quelle est l'importance de la culture du blé pour l'existence de l'homme qui, jusqu'alors, vivait de la chasse et de la cueillette ?
La culture du blé qui s'est répandue progressivement sur presque tous les continents a permis à l'homme de développer une agriculture et d'abandonner les moyens primitifs d'existence qu'étaient la chasse et la cueillette.

e. Comment le blé est-il arrivé à s'imposer comme l'aliment essentiel de la civilisation occidentale ?
En raison de sa valeur nutritive, le blé est devenu dès 4000 ans avant J-C, la base de l'alimentation en Europe, en Afrique du Nord ainsi que dans une grande partie de l'Asie. À partir de cette époque, de nouvelles espèces de blé n'ont cessé d'apparaître car les agriculteurs d'alors savaient déjà sélectionner les meilleurs grains pour les cultures des années suivantes. C'est ainsi que sous des formes très variées (pain, semoule, pâtes, couscous, biscuits, biscottes ...), le blé est arrivé à s'imposer comme l'aliment essentiel de la civilisation occidentale.

f. Où commence l'histoire du pain ?
L'histoire du pain remonte à des temps très anciens. C'est entre 2000 et 3000 ans avant J-C que les premiers procédés de panification semblent avoir été élaborés par les Égyptiens.

g. Quels sont les instruments utilisés pour écraser le blé ?
Pour en faire une farine, il fallait écraser le blé au pilon tout d'abord, puis à la meule et enfin dans des moulins.

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com