

**ЗАВДАННЯ**  
**III ЕТАПУ ОЛІМПІАДИ З ФРАНЦУЗЬКОЇ МОВИ**  
**2023-2024 НАВЧАЛЬНИЙ РІК**  
**АУДІЮВАННЯ**

**CLASSE DE 9<sup>ème</sup> — COMPRÉHENSION ORALE**

*Ecoutez le texte suivant et répondez aux questions de la 1<sup>ère</sup> partie en mettant une croix dans la case « vrai » ou la case « faux » sur la feuille de réponses.  
Ensuite, répondez aux questions de la 2<sup>ème</sup> partie en entourant la bonne réponse sur la feuille de réponses. Une seule bonne réponse est possible.  
Chaque bonne réponse vaut 2 points dans les deux parties.*

**Lexique :**

-grumeau = petite boule de farine dans une pâte liquide  
-chinois et passette = noms de petits ustensiles de cuisine qui servent à filtrer les sauces et les pâtes liquides pour ne pas avoir de morceaux dedans

**1<sup>ère</sup> partie**

	Vrai	Faux
1. À la Chandeleur, la tradition est de faire des crêpes		
2. La recette de base des crêpes est très compliquée		
3. Les crêpes sont une recette qu'on peut faire en famille		
4. Il faut 100 grammes de sucre d'après la recette de Fabrice Bloch		
5. Le beurre est obligatoire dans la recette des crêpes		
6. Il ne faut pas mettre de sel dans la pâte des crêpes sucrées		
7. Fabrice Bloch conseille de verser le lait dans la farine en même temps que le sucre et les oeufs		
8. En France, la crêpe la plus connue est la crêpe au sucre		
9. M. Escoffier vivait au XVIème siècle		
10. On peut, si l'on veut, mettre de l'alcool dans les crêpes Suzette		

**2<sup>ème</sup> partie**

**1. La Chandeleur a lieu tous les ans :**

- A) le 8 janvier
- B) le 2 février
- C) le 5 mars

D) le 9 mai

**2. Dans la recette de crêpes de Fabrice Bloch, combien faut-il d'oeufs?**

A) 1

B) 3

C) 6

D) 9

**3. Que faut-il faire, selon lui, pour ne pas avoir des grumeaux dans la pâte à crêpes?**

A) ajouter les ingrédients dans un certain ordre

B) mélanger très rapidement et fortement la farine avec les oeufs

C) ne pas utiliser d'oeufs dans la recette

D) on ne peut malheureusement rien faire

**4) Dans le langage de la cuisine, qu'est-ce qu'un « appareil » ?**

A) une marque de lait

B) un mélange de produits, comme une pâte, une sauce, etc.

C) un type spécial de farine

D) le nom de la personne qui prépare la pâte à crêpe

**5) Quel ingrédient doit-on mettre en premier selon la recette de pâte à crêpes de Fabrice Bloch ?**

A) la farine

B) le sucre

C) le lait

D) l'eau

**6) On passe la pâte à crêpes à travers un chinois ou une passette pour :**

A) ne plus avoir de grumeaux dans la pâte

B) enlever le sel de la pâte

C) changer la couleur de la pâte

D) refroidir la pâte

**7) M. Escoffier est surnommé « le roi des cuisiniers » car :**

A) il a inventé le boeuf bourguignon

B) il a codifié la grande cuisine française

C) il a écrit des centaines de livres de recettes

D) c'était le cuisinier du roi Louis XVI

**8) La crêpe Suzette est un type de crêpe garnie avec...**

A) du caramel

B) de la pomme

C) du chocolat

D) de la clémentine

**9) Fabrice Bloch est chef cuisinier sur le site internet...**

- A) la fourchette.com
- B) la belle assiette.com
- C) super cuisine.com
- D) 1000 recettes.com

**10) Si on veut manger des crêpes tout en faisant un régime, on peut changer la recette :**

- A) ne pas mettre de lait
- B) remplacer le lait par du miel
- C) ajouter du jus d'orange au lait
- D) remplacer une partie du lait par de l'eau