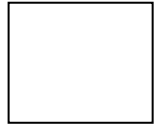


Von der Jury auszufüllen

Punkte: _____

SOLO 2026

FRANZÖSISCH Hörverstehen LÖSUNG



Vorname und Name: _____

Deine Schule: _____

(Bitte in Druckbuchstaben)

Du hörst gleich zweimal einen Text in französischer Sprache. Höre genau zu, denn auf den nächsten Seiten findest du 10 Fragen, die sich auf den Text beziehen.

Kreuze die jeweils richtige Antwort an.

Du kannst mit der Lösung der Aufgabe beginnen, sobald der Tonträger gestartet ist.

Nach dem zweiten Hören des Textes hast du für eventuelle Korrekturen noch 1 Minute Zeit.

Viel Erfolg!

Maximale Punktzahl: 10 Punkte

Quelle der Tonaufnahme:

Axel de Taré avec Nina Métayer (2025) : Nina Métayer – Comment bien choisir sa galette des rois ? C dans l'air – l'invité – 04.01.2025. France Télévisions.

☒ Bitte wenden!

Aufgabenteam: Margareta Hampel (Berlin), Laure Vimont (Rosenfeld), Hannah Wirtz-Lerich (Brüssel), Bianca-Maria Zimmermann (Göttingen), Cyrille-Laurent Zimmermann (Lüchow)

Comment bien choisir sa galette des rois ?

1. En 2024, l'invitée, Nina Metayer, a été élue...

- pâtissière.
- cheffe pâtissière.
- meilleure pâtissière de France.
- meilleure pâtissière du monde.**

2. À l'Épiphanie, on sert la galette des rois où on cache...

- un roi.
- un jeu.
- un jouet.
- une fève.**

3. 92 % des Français mangent des galettes des rois pour...

- s'amuser.**
- trouver la galette.
- éviter ce jeu traditionnel.
- goûter ce gâteau délicieux.

4. La galette des rois...

- a beaucoup de calories.**
- se mange toute l'année.
- coûte autant qu'un hamburger.
- est un gâteau seulement pour les enfants.

5. La galette des rois coûte plus cher chez les boulangers parce que/qu'...

- il y plus d'ingrédients.
- les machines sont plus chères.
- il y a de meilleurs ingrédients.**
- le gâteau reste plus longtemps au four.

6. Quelles sont les ingrédients de la galette des rois ?

- beurre, œufs et farine
- œufs, farine et poudre d'amandes
- beurre, farine et poudre d'amandes
- beurre, œufs, farine et poudre d'amandes**

7. On reconnaît la galette faite chez les boulangers à son feuilletage...

- écrasé.
- parfait.
- irrégulier.**
- industriel.

8. On reconnaît la galette faite chez les boulangers à...

- son beurre salé.
- sa couleur noire.
- sa couleur et son odeur.**
- tous ses arômes différents.

9. Pour préparer une galette des rois soi-même, Nina Métayer conseille de/d'...

- vite faire son propre feuilletage.
- acheter la pâte feuilletée au supermarché.
- demandeur la pâte feuilletée à une boulangerie.**
- acheter la pâte et de la mélanger avec du beurre.

10. Qu'est-ce que la frangipane ?

- la pâte de la galette
- la poudre d'amandes
- le contenu de la galette**
- le nom donné à la fève par les Français

SOLO 2026

FRANZÖSISCH

Hörverstehen - Transkript

Nina Métayer - Comment bien choisir sa galette des rois ?

C dans l'air – l'invité – 04.01.2025, 0:00 – 4:17 (de 10:15)

France Télévisions¹

Entretien de Axel de Tarlé avec Nina Métayer.

- Nina Métayer, bonsoir. Vous êtes cheffe pâtissière, vous avez été élue meilleure pâtissière du monde 2024, un grand bravo ! Et c'est vous qui avez concocté ces magnifiques galettes des rois. Alors, l'Épiphanie c'est lundi officiellement mais on peut parier que sur toutes les tables de France, demain, dimanche, il y aura des galettes des rois. 92 % des Français disent consommer chaque année des galettes des rois. Comment vous expliquez d'ailleurs cet engouement des Français pour ce moment, autour de cette galette ?
- Moi, je trouve que c'est le plus beau moment pâtissier de l'année, parce que c'est un gâteau qui réunit, qui traverse les générations, c'est un gâteau qui, même les gens qui n'aiment pas la galette, ils vont en manger parce qu'il y a ce côté ludique, qu'on va chercher la fève.
- La fève, même en entreprise, c'est amusant. Alors, chacun est roi ou reine etc., c'est ça ?
- C'est ça. Et..., ben c'est un gâteau simple qui traverse le temps et qui traverse les générations et qui devient en plus maintenant de plus en plus complexe avec plein de, plein de choses différentes dedans.
- Objection : Ça fait énormément grossir ! 500 calories pour une part. C'est plus qu'un hamburger.
- On en mange une seule fois dans l'année. ...fin un seul mois dans l'année.
- Bon, alors, même si, plus sérieusement le problème c'est qu'il y en a à tous les prix. Moi, j'ai regardé ça va de 3 euros en grande surface jusqu'à plus de 50 euros la galette dans les boulangeries. Comment expliquer un tel écart de prix ?
- Alors, c'est surtout la main-d'œuvre. Parce que quand on est dans l'industriel et que du coup c'est des machines qui font à la place du geste de l'artisan, tout d'un coup on va gagner un coup, mais déjà il y a des matières premières et la main-d'œuvre. Une galette, c'est ça. Donc, si on a des bonnes matières premières, déjà une matière première de qualité, c'est des matières premières simples mais qui sont très importantes, la farine, le beurre, les œufs, la poudre d'amandes. Il y a pas beaucoup d'ingrédients différents, mais il faut que ce soit de très bonne qualité.
- Alors, comment fait-on, pour, quand on est chez son boulanger, pour savoir, pour pas se faire avoir, parce qu'on doit se dire, il y a les galettes faits maison, puis il y a les galettes industrielles. Comment fait-on, alors il y a des signes qui montrent que c'est une galette industrielle.
- Alors déjà, on peut avoir un beau feuilletage, vous voyez le feuilletage, où il n'est pas écrasé, là on le voit il peut y avoir un peu d'irrégularité, parce que c'est pas une machine qui l'a faite, donc parfois, il va lever, le feuilletage il est vivant.
- D'accord.

¹ **France Télévisions**

Siège social : 7, Esplanade Henri de France

75015 PARIS

Société Anonyme au capital de 424 741 000 euros

RCS de Paris : 432 766 947

Direction de la Publication : Delphine Ernotte Cunci

Tel : (+33) 08 90 71 02 02 (0.15 €/min)

- Cette irrégularité peut être un signe, mais il y a pas que ça, il y a la coloration. Une coloration bien dorée partout, régulière, c'est une cuisson lente et belle. Et ensuite, bah, ça sent, on va sentir, on sent un vrai euh... ce côté un petit peu beurre noisette-amande et surtout pas tous ces arômes qu'on peut mettre dedans, qui vont cacher finalement.
- Et d'une façon plus générale, quels sont les signes qui, vous, vous dites « *Ah tiens, ça, ça, à l'œil nu – est-ce qu'on peut dire – ça, ça a l'air d'être une bonne galette et à l'œil nu, ça, c'est une galette que je ne vous conseillerais pas, parce qu'à mon avis, elle n'est pas très bonne.* »
- Alors, il y a le grignage, vous voyez, ces petits traits sur la galette, ou alors la finition de la galette va être très importante. C'est dans les détails qu'on voit les belles choses, et souvent on va le ressentir. Une galette un peu généreuse avec beaucoup de frangipane.
- Alors voilà, là on voit bien la couche de frangipane là, il y en a beaucoup, elle est généreuse votre galette.
- Ah, moi, j'adore ce côté amande-frangipane qui va être, qui va apporter la rondeur.
- Du coup, on peut la faire soi-même ? Alors, est-ce que vous pouvez nous donner quelques secrets de fabrication d'ailleurs, vous êtes élue meilleure pâtissière du monde.
- Oui, alors...
- Faire une galette soi-même ?
- Oui, Moi je pense qu'il faut la faire soi-même. Je pense qu'il faut au moins s'essayer une fois dans le mois et même essayer de faire son propre feuilletage, ça prend du temps, en termes de temps d'attente, mais finalement c'est juste du beurre et de la pâte qu'on va mélanger et on va venir à étaler l'une sur l'autre.
- Donc alors, faire son propre feuilletage, on n'achète pas le feuilletage, la pâte feuilletée toute faite au supermarché. Non, vous le faites, on le fait soi-même. D'accord.
- Oui, on va chez son boulanger, les boulangers peuvent vendre aussi du feuilletage. Faut pas hésiter à demander.
- Ok, après il faut fabriquer le cœur, c'est-à-dire la frangipane.
- C'est ça. Alors une frangipane, il y a de la crème pâtissière avec de la crème d'amande. C'est une frangipane classique. Mais chez soi, si on n'a pas envie de passer trop de temps en cuisine on peut simplement faire une crème d'amande et c'est très bon.
- Moi, j'aurais dit beurre et poudre d'amandes, c'est pas ça, non ?
- Non, c'est ben, beurre, œuf, poudre d'amande, sucre et puis on peut s'amuser à rajouter plein de choses dedans.
- D'accord.

Les santons sont des petits personnages qui décorent les crèches en période de Noël. Apparus en Provence dans le sud de la France, les santons représentent la Nativité chrétienne, mais également les vieux métiers, personnages et traditions provençales.

C'est sous la Révolution française que naissent les santons. L'Etat ferme alors les églises et les crèches de Noël sont interdites, ce qui pousse bon nombre de Français [1] à créer leurs propres crèches au sein de leurs foyers. C'est en Provence que cela se fait en premier. Les « petits saints », « santoun » en provençal, sont des petites figurines colorées qui ont permis de maintenir la tradition de Noël dans les maisons provençales. Au départ réalisés [2] en mie de pain ou en papier mâché, c'est grâce au gisement d'argile rouge de Marseille et d'Aubagne en Provence, que les santons se sont popularisés.

Le santon d'argile apparaît au début du XIXème siècle sous l'impulsion de Jean Louis Lagnel. Il met au point un procédé de fabrication au coût modeste et utilisant un matériau souple et collant permettant l'édition en série : l'argile. Ce procédé permet une large diffusion et a été adopté par la suite [3] par de nombreux artisans.

Les premiers maîtres santonniers de Provence apparaissent au XIXème siècle. Les personnages d'argile représentent la vie religieuse traditionnelle mais également la vie quotidienne et [4] les métiers de la rue. Avec le temps, les personnages de la crèche ont également grandi. On les a habillés et peints. On y a ajouté les personnages du village et les vieux métiers.

Les villes de Marseille et d'Aubagne sont aujourd'hui encore les capitales de l'art santonnier de Provence et organisent [5] des foires annuelles pour promouvoir l'art du santon. De nos jours, elle se tient en décembre sur la Cannebière.

Les santons font non seulement partie d'une compétence artistique locale unique en France, mais également de la tradition provençale respectée. On recense aujourd'hui plus d'une centaine d'ateliers de fabrications de santons répartis entre Aix-en-Provence et Marseille. Leur fabrication nécessite un vrai savoir-faire. Véritable artiste, le santonnier réinterprète à sa façon chaque figure en argile et les personnalise [6] par leurs couleurs et leurs postures. Un soin minutieux est consacré à la peinture à la main, couleur par couleur, qui rendra

chaque santon unique ! Naïfs, tendres, leurs costumes et leurs expressions reflètent toujours leur personnalité et leur histoire. Il y a dans toute crèche la représentation de la Nativité.

La crèche provençale regroupe également tous les habitants et métiers provençaux. Pour rendre réaliste une crèche, il faut aussi rajouter des maisons, une colline, une rivière, des moulins ou encore des oliviers.¹

1. AUFGABE:

Von den folgenden 9 Satzausschnitten sind 6 dem Text entnommen. Gib an, welchen Satz sie vervollständigen.

- [3] par de nombreux artisans
- [f] par les moines provençaux
- [2] en mie de pain ou en papier mâché
- [5] des foires annuelles
- [f] l'histoire du midi de la France
- [4] les métiers de la rue
- [1] à créer leurs propres crèches
- [f] à ne plus fêter Noël
- [6] par leurs couleurs et leurs postures

2. AUFGABE:

Kreuze bitte bei jeder der folgenden Aussagen an, ob sie in Bezug auf den Text richtig oder falsch ist.

- | | Vrai | Faux |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Les crèches, aujourd'hui, ne sont plus à la mode. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2. La tradition des santons est née au Moyen Âge. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. Tous les santons ont des traits individuels. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

3. AUFGABE:

Welche Überschrift passt am besten zu dem Text?

- 1. L'histoire des santons en Provence
- 2. L'histoire des métiers provençaux
- 3. L'histoire des chrétiens en Provence

¹ **Quelle:** <https://santonsdeprovence.com/histoire-des-santons-de-provence/>, gekürzt, letzter Zugriff am 24.02.2025

SOLO 2026

FRANZÖSISCH

Landeskunde: Gut zu wissen

Vorname und Name: _____

Deine Schule: _____

(Bitte in Druckbuchstaben)

Kreuze bei den folgenden 10 Fragen jeweils die richtige Antwort an.

Richtzeit für diese Aufgabe: 10 Minuten

Maximale Punktzahl: 10 Punkte

Viel Erfolg!

1. Qui amène les œufs de Pâques dans la plupart des régions françaises ?

- un coq
- un lapin
- des lutins
- des cloches

2. Au 1^{er} mai, on souhaite beaucoup ...

- d'amour.
- d'argent.
- de travail.
- de bonheur.

3. En Provence, sur la table de Noël, la tradition veut qu'il y ait...

- 6 huîtres.
- 10 étoiles.
- 12 santons.
- 13 desserts.

⊗ Bitte wenden!

4. Comment s'appelle le dessert traditionnel de Noël en France ?

- le marron glacé
- le sapin de Noël
- la bûche de Noël**
- la galette de Noël

5. La fête de la musique est fêtée tous les ans le...

- 21 mars.
- 21 juin.**
- 21 septembre.
- 21 décembre.

6. Pour distribuer les parts de la galette des rois, ...

- on lance un dé.
- on tire un nom au sort.
- chacun choisit sa part de gâteau.
- le plus jeune, sous la table, décide qui reçoit la part de gâteau.**

7. Le mardi gras est appelé ainsi parce...

- qu'on mange trop de gâteaux et on devient gros.
- que le roi du carnaval est traditionnellement gros.
- que c'est le dernier jour avant une période de jeûne.**
- qu'on fait ce jour-là un gâteau avec beaucoup de beurre.

8. Quelle spécialité mange-t-on pendant le carnaval dans la région de Lyon ?

- des bugnes**
- des caramels
- des palets au beurre
- des masques en chocolats

9. Que fête-t-on le 14 juillet, le jour de la fête nationale ?

- les grandes vacances
- la Révolution française**
- la fin de la Seconde Guerre mondiale
- la fin de la Première Guerre mondiale

10. Où a lieu le défilé du 14 juillet ?

- aux Champs Élysées**
- au château de Versailles
- au château des Tuileries
- sur la Place de la Bastille

Texte No. 1 : Fête de la musique

C'est une fête annuelle qui célébrait en 2022 ses 40 ans et qui est devenue l'événement culturel le plus fréquenté de l'année avec les Journées européennes du patrimoine. Tous les ans, la manifestation peut rassembler plusieurs milliers de spectateurs partout dans les rues, les bars, les restaurants et salles de concert de toutes les villes de France : musique classique ou musiques actuelles, chaque genre a sa place pour se produire dans les rues et sur les places de France. La Fête de la musique est un événement ouvert aux professionnels comme aux amateurs. (93 mots)

Verändert nach : <https://www.culture.gouv.fr/evenements-nationaux/Fete-de-la-musique>
Zugriff am 24.02.2025

Texte No. 2 : Pourquoi offre-t-on du muguet le 1^{er} mai ?

Le muguet fleurit au début du printemps [...]. Il est depuis l'antiquité la plante idéale pour célébrer la nouvelle saison [...]. La tradition d'offrir du muguet comme « porte-bonheur » remonte à la Renaissance. Le roi Charles IX reçoit un brin de cette fleur quand il fait campagne dans la Drôme ; alors il entreprend de continuer la coutume et l'introduit à la cour. Plus tard sous la Révolution, le muguet devient officiellement le symbole du 1^{er} mai. (78 mots)

Verändert nach : Source Etude Kantar pour FranceAgrimer et VALHOR. Zugriff am 28.1.2025 von <https://agriculture.gouv.fr/le-1er-mai-offrez-du-muguet>

Texte No. 3 : Des œufs pour la fête de Pâques

L'œuf est un symbole fort de fertilité et de renaissance. Il est donc la représentation idéale du Printemps.

Cette coutume est liée aux fêtes de Pâques. Elle apparaît à partir du XIII^e siècle.

Avant de les offrir, on cuit les œufs de poule et on les peint en rouge pour rappeler le sang de Jésus-Christ.

Cette vieille tradition semble d'autant plus symbolique qu'il est interdit de consommer des œufs pendant le Carême (période de jeûne de 40 jours qui précède la fête de Pâques). (86 mots)

Verändert nach : <https://www.jaimemonpatrimoine.fr/fr/module/81/681/article-les-fetes-de-paques-et-leurs-traditions->. Zugriff am 02.02.2015

Texte No. 4 : Un livre sur le carnaval de Nice

C'est la première fois qu'un livre ouvre les portes du grand Carnaval de Nice avec un regard intérieur et familial.

Voici un magnifique voyage, entre le passé et aujourd'hui, au milieu des chars, des coulisses des batailles de fleurs et des grosses têtes. Un univers façonné par les carnavaliers niçois et les fleuristes, dont leur savoir-faire artisanal est reconnu aujourd'hui. C'est un regard sur ses particularités et ses originalités. (71 mots)

Text leicht adaptiert : Annie Sidro: Le carnaval de Nice. Zugriff am 24.02.2025 von <https://unlivreunjeu.fr/des-jeux-des-livres-sur-le-carnaval/>.

Aufgabenteam: Margareta Hampel (Berlin), Laure Vimont (Rosenfeld), Hannah Wirtz-Lerich (Brüssel), Bianca-Maria Zimmermann (Göttingen), Cyrille-Laurent Zimmermann (Lüchow)