

**БЕЛКООПСОЮЗ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

---

Кафедра белорусского и иностранных языков

# **ФРАНЦУЗСКИЙ ЯЗЫК**

**Пособие  
для студентов экономических специальностей  
и слушателей специального факультета  
по переподготовке кадров**

Автор-составитель *А. Г. Кравченко*, ст. преподаватель

Рецензенты: *Н. Г. Блинова*, ст. преподаватель кафедры белорусского и иностранных языков Гомельского государственного технического университета имени П. О. Сухого;  
*Л. В. Вишневецкая*, преподаватель кафедры белорусского и иностранных языков Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Протокол № 2 от 14 декабря 2004 г.

**Французский** язык: Пособие для студентов экономических Ф 84 специальностей и слушателей специального факультета по переподготовке кадров / Автор-составитель *А. Г. Кравченко*. — Гомель: УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2005. — 60 с.

Пособие предназначено для студентов 2 курса экономических специальностей и слушателей специального факультета по переподготовке кадров.

Пособие позволяет развить умения и навыки говорения по теме «Моя специальность — коммерсант».

**ББК 81.2 Фр**

© Автор-составитель *А. Г. Кравченко*, 2005  
© УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2005

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данное пособие предназначено для студентов экономических специальностей «Коммерческая деятельность на рынке товаров и услуг», «Коммерческая деятельность и товароведение продовольственных товаров», «Коммерческая деятельность и товароведение непродовольственных товаров» и слушателей специального факультета по переподготовке кадров.

Цель пособия — подготовка студентов к самостоятельному чтению, пониманию и переводу оригинальной литературы на французском языке по специальности с целью извлечения необходимой информации, а также способствовать развитию у студентов навыков говорения.

Настоящее пособие состоит из трех циклов. Каждый цикл включает в себя тексты для изучающего, ознакомительного, просмотрового чтения, лексические упражнения. К пособию прилагается также франко-русский терминологический словарь.

Пособие предназначено как для аудиторной, так и для самостоятельной работы студентов дневной и заочной форм обучения.

### LEÇON 1

#### LE CIRCUIT COMMERCIAL

##### Ex. 1. Groupez les synonymes.

Approvisionner, principal, l'article, le client, augmenter, le marchand, occuper, la boutique, multiple, réduire, produire, se terminer, grand, la fourniture, évoluer, désirer, offrir, la marchandise, le magasin, ravitailler, fabriquer, essentiel, abaisser, l'acheteur, couvrir, important, se développer, nombreux, la livraison, s'achever, le commerçant, vouloir, proposer, se multiplier.

##### Ex. 2. Traduisez les antonymes suivants.

Agréable — désagréable, acheter — vendre, entrer — sortir, possible — impossible, multiple — rare, nombreux — unique, nouveau — vieux, bon marché — cher, bon — mauvais, un détaillant — un grossiste, souvent — rarement, régulier — irrégulier.

##### Ex. 3. Devinez la signification des substantifs:

choisir (выбрать) — le choix  
payer (платить) — le paiement  
vendre (продавать) — la vente — le vendeur  
acheter (покупать) — l'achat — l'acheteur  
approvisionner (снабжать) — l'approvisionnement  
ravitailler (снабжать) — le ravitaillement  
offrir (предлагать) — l'offre  
proposer (предлагать) — la proposition  
distribuer (распределять) — la distribution — le distributeur  
améliorer (улучшать) — l'amélioration  
échanger (обменивать) — l'échange  
installer (размещать, устраивать) — l'installation  
exposer (выставлять) — l'exposition  
informer (сообщать, информировать) — l'information  
lier (связывать, соединять) — la liaison  
dépenser (расходовать, тратить) — la dépense  
fournir (поставлять, снабжать) — la fourniture — le fournisseur  
livrer (поставлять, доставлять) — la livraison  
demander (спрашивать) — la demande  
perdre (терять) — la perte  
réduire (сокращать, уменьшать) — la réduction

##### Ex. 4. Complétez les phrases en remplaçant les mots ou les groupes de mots entre parenthèses par les équivalents français.

1. Le client porte les dépenses (дополнительные).
2. Les (оптовики) s'approvisionnent directement auprès des producteurs agricoles et industriels.
3. Les (гипермаркеты) occupent la superficie de plus de 2500 mètres carrés.
4. Ces magasins sont destinés à offrir à des clients les articles (дешевые).
5. Les produits renchérissent à des (темпами) accélérés.
6. On liquide tous les (запасы) deux fois dans l'année.

7. Ces marchandises sont exclues de la liste à cause de leur (качества) médiocre.
8. En période des (распродажи уцененных товаров) on ne choisit pas la marchandise, on choisit le prix sans toujours faire la comparaison.

**Ex. 5. Composez les phrases en employant les mots ci-dessous.**

1. Je veux, sur la couleur, consulter, du veston, ma femme.
2. Il y a, le catalogue, au client, nous avons envoyé, trois jours.
3. Toujours, de la marchandise, il faut, à la qualité, penser.
4. Ces articles, il est nécessaire, le plus tôt possible, d'envoyer.
5. C'est pourquoi, beaucoup de, il y avait, notre production, commandes, nous avons augmenté.
6. Des nouvelles techniques, pour leur faire connaître, attirent, des foires saisonnières, les paysans.
7. Le supermarché, offrir, que, ne peut pas, la même gamme de marchandises, la boutique.
8. Des acheteurs, est caractérisée par, à la marchandise, le libre accès, cette méthode.

**Ex. 6. Terminez les phrases par les mots qui conviennent:**

- |   |   |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |
|---|---|--|------------------|--|-----------|--|-----------|--|---------|--|------------|--|-----------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un tout premier système d'échange était ...</li> <li>2. Ce sont les Grecs qui ont inventé ...</li> <li>3. Le commerce de gros approvisionne ...</li> <li>4. Les grossistes stockent les marchandises dans les ...</li> <li>5. Le client paie les marchandises à ...</li> <li>6. Ce magasin vend les articles à ...</li> </ol> | <table border="0"> <tr><td> </td><td>des prix réduits</td></tr> <tr><td> </td><td>la caisse</td></tr> <tr><td> </td><td>entrepôts</td></tr> <tr><td> </td><td>le troc</td></tr> <tr><td> </td><td>la monnaie</td></tr> <tr><td> </td><td>la commerce de détail</td></tr> </table> |  | des prix réduits |  | la caisse |  | entrepôts |  | le troc |  | la monnaie |  | la commerce de détail |
|   | des prix réduits  |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |
|   | la caisse   |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |
|   | entrepôts   |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |
|   | le troc   |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |
|   | la monnaie  |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |
|   | la commerce de détail   |  |                  |  |           |  |           |  |         |  |            |  |                       |

**Ex. 7. Dites si c'est vrai ou faux?**

1. On échange les produits contre de l'argent.
2. Le commerce de gros c'est la vente des marchandises par petites quantités.
3. La vente par correspondance permet de choisir dans un catalogue les marchandises dont on a besoin.
4. D'habitude les grandes foires d'échantillons sont organisées dans les petites villes.
5. Le système de libre-service permet d'économiser de la place ou d'abaisser les prix.
6. Le commerçant ne vend pas au même prix qu'il a acheté. Il vend au prix moins élevé qu'il a payé.
7. Tous les détaillants s'approvisionnent directement auprès des producteurs.
8. Le commerce de détail c'est la vente des marchandises à l'unité ou par petites quantités.
9. Le travail du vendeur consiste à faire acheter le plus possible à un client.
10. Le devoir du vendeur consiste dans le contentement des moindres caprices des acheteurs exigeants.

**Ex. 8. Remplacez les points par les prépositions ci-dessous: sans, de, dans, par, entre, à, sur, avant.**

1. Les produits alimentaires occupent une grande place ... le chiffre d'affaires du supermarché.
2. Le bénéfice réduit est compensé ... une vente de masse et une rapide rotation des stocks.
3. Les chariots et les paniers sont mis ... la disposition des clients.
4. Il les ravitaillie ... fruits et légumes.
5. Nous choisissons les produits ... l'intervention des vendeurs.
6. Cette méthode ... vente n'exige pas une main-d'oeuvre qualifiée.
7. Le représentant est un intermédiaire entre le grossiste et le détaillant.
8. On a inventé la monnaie ... notre ère.

**Ex. 9. Donnez les équivalents français aux groupes de mots ci-dessous.**

Терять время, покупать на свой вкус, оптовый рынок, быть в курсе, разглядывать витрины, предметы роскоши, товарооборот розничной торговли, сезонная ярмарка, начиная с семидесятых годов, продовольственный магазин, магазин готового платья, гипермаркет, снизить цены на 16 %, за пределами города, рабочая сила, довольствоваться небольшой прибылью, в зависимости от, в то же время, пройти в кассу, система самообслуживания, на выгодных условиях, свободный доступ, сельскохозяйственные излишки, в свою очередь, из-за низкого качества, как правило, дешевые товары, страховые компании, ярмарка образцов, благодаря оптовой торговле, брать заказ.

**Ex. 10. Traduisez en français.**

1. Мы покупаем товары в большом количестве.
2. Этот оптовый торговец снабжает розничных торговцев молочными продуктами.
3. В нашем городе организуют ярмарки каждый год.
4. В супермаркете самый большой выбор товаров.
5. Предприятие постоянно улучшает качество продукции.
6. Покупатель оплачивает товар в кассе.
7. Я ничего не нахожу на свой вкус.
8. У нас продают товары по сниженным ценам.

9. Они делают скидки на 15 %, чтобы привлечь покупателей.
10. Вы должны обменять товар.
11. Есть производственные дефекты.
12. Этот метод облегчает распределение продукции.
13. Существует удобная связь между рынком и сортировочной станцией.
14. Нужно обслужить клиента, не теряя ни минуты.
15. Можно найти еще одного посредника.
16. Ваш заказ уже выполнен.

### **Ex. 11. Lisez le texte et traduisez-le.**

#### **Le circuit commercial**

Allons-nous acheter nos vêtements chez le fabricant, les oeufs et les volailles à la ferme, les fruits et les légumes chez les paysans? Si cela était, mangerions-nous souvent des bananes, des oranges ou des ananas? De leur côté, les paysans vont-ils chercher les tracteurs, les machines diverses et les outils dont ils se servent chez un lointain fabricant?

Chacun de nous se ravitaille chez des commerçants spécialisés que l'on appelle des «détaillants». Mais les détaillants doivent approvisionner leurs magasins: ils s'adressent à des «grossistes» qui, à leur tour, établissent leurs commandes auprès des «producteurs».

Ainsi le commerce moderne comporte tout un système d'intermédiaires entre la production et la consommation. On peut même trouver un intermédiaire supplémentaire, «le représentant», soit entre le grossiste et le détaillant, soit entre le grossiste et le producteur. C'est tout cet ensemble qui constitue un circuit commercial.

Les circuits commerciaux n'ont pas toujours existé et, surtout, pas forcément sous leur forme actuelle.

Un tout premier système d'échange était le troc.

Dès le troisième millénaire avant Jésus Christ, les hommes ont l'idée d'échanger des marchandises entre des peuples plus ou moins voisins.

Ces premiers commerçants étaient les Phéniciens, puis les Crétois. Au cours du deuxième millénaire, ils se livrent à un commerce actif en Méditerranée.

La monnaie n'existant pas, on échangeait des produits; c'est ce qu'on appelait «le troc».

Ce sont les Grecs qui ont inventé la monnaie. A partir du sixième siècle, les Grecs deviennent les principaux commerçants des pays méditerranéens. Ils s'installent, à cette époque, sur le rivage gaulois, créent le port de Marseille et introduisent de la monnaie en Gaule.

Pendant le Moyen Age, le commerce connaît un grand développement dans les villes que se multiplient. C'est à la ville que paysans et seigneurs viennent vendre leur surplus agricoles et acheter les objets, le matériel ou les produits rares dont ils ont besoin.

C'est à la ville que les artisans s'installent pour fabriquer les objets nécessaires à tous. Marchands et artisans ont besoin de lieux sûrs: les uns entreposent leurs marchandises dans des boutiques, les autres installent leurs ateliers dans des échoppes. Boutiques et échoppes se multiplient rapidement. A côté des marchands en boutiques, un grand nombre de marchands ambulants, les colporteurs, parcourent les campagnes.

Enfin, au XIX-e siècle, apparaît une nouvelle forme de commerce: le grand magasin. Le commerçant de la petite boutique fait place à celui des grands magasins qui s'ouvrent dans les grandes villes. Les boutiques se maintiennent dans les villes moins importantes.

Le colporteur est remplacé à son tour par la vente par correspondance qui permet de choisir dans un catalogue, d'après une image, l'objet dont on a besoin.

De nos jours, les échanges se sont multipliés. On échange toujours les produits nécessaires contre de l'argent, mais on échange aussi les idées, les informations par:

- les journaux et les magazines de plus en plus nombreux;
- le téléphone, la radio, la télévision qui nous donnent instantanément des nouvelles du monde entier.

### **Ex. 12. Répondez aux questions sur le texte ci-dessus.**

1. Qu'est-ce qui constitue un circuit commercial?
2. Comment s'appellent les commerçants chez qui se ravitaillent les consommateurs?
3. A qui s'adressent les détaillants pour approvisionner leurs magasins?
4. Quel était le premier système d'échange?
5. Quels peuples étaient les premiers commerçants?
6. Qui a inventé la monnaie?
7. Où viennent vendre le surplus agricole les paysans et les seigneurs?
8. Quelle nouvelle forme du commerce apparaît au dix-neuvième siècle?
9. Qu'est-ce qu'on échange de nos jours?

### **Ex. 13. Lisez le texte en vue de le comprendre dans ses grandes lignes.**

#### **Le commerce de détail**

De nos jours, le commerce de détail prend des formes variées que l'on peut classer sous deux rubriques:

- le commerce spécialisé;
- le commerce concentré.

#### **Le commerce spécialisé**

On le trouve partout.

Les magasins en sont la forme la plus répandue: les magasins d'alimentation sont les plus nombreux; ce sont ensuite: des magasins de confection, de bonneterie, de mercerie, des magasins de chaussures, d'articles ménagers, de meubles, les quincailleries, des drogueries, des bijouteries, des librairies ...

Le commerce en étalage: ce sont des commerçants qui ne vendent pas dans une boutique; ils installent leurs marchandises, à jours fixes, dans un emplacement habituel; c'est le marché local de sa commune ou de la commune voisine.

Le marchand forain se déplace. Il propose sa marchandise dans un camion aménagé, au cours de passages plus ou moins réguliers dans les villages. Il offre souvent un choix plus varié que celui du commerce local et à meilleur prix.

Des foires saisonnières surtout en milieu rural. Elles attirent les paysans à la ville et leur font connaître: le matériel agricole perfectionné, des produits nouveaux (engrais, alimentation du bétail), des semences ou des reproducteurs sélectionnés et, en général, de nouvelles techniques.

Ces foires sont assez nombreux en régions de montagne où elles assurent la vente du bétail.

#### **Le commerce concentré**

On le trouve dans les villes.

A côté du commerce de détail de la commune ou du quartier, il existe maintenant une autre forme de commerce très répandue et bien connue de nous tous, le «supermarché», sous ses divers aspects.

Il concurrence le petit magasin par les facilités qu'il offre aux consommateurs: un grand éventail de produits, des prix avantageux, des facilités d'accès (parkings); il leur évite une perte de temps et des déplacements multiples. C'est ce que l'on appelle «le commerce concentré».

Sa forme la plus ancienne est «le grand magasin». Il est apparu il y a une centaine d'années à Paris. Le premier a été le «Bon Marché» en 1852. Puis ce furent le «Louvre», le «Printemps», les «Galeries Lafayette». Le grand magasin proposait diverses innovations: un grand choix de marchandises, des prix avantageux, marqués sur tous les articles proposés, l'entrée libre des clients. Des vendeuses guidaient le choix.

Les magasins à succursales sont venus ensuite. Pour l'alimentation: «Docks rémois»... Pour le commerce de la chaussure: «Bata», «André», «Bally»... Pour le textile: les «Laines du Pingouin», les tissus: «Bouchara», «Reine»... La qualité était moyenne, les prix avantageux.

Une nouvelle formule à partir de 1929: les magasins populaires. «Prisunic» fut le premier magasin populaire. Maintenant ils sont plus de 700, dont leurs noms sont Prisunic, Uniprix, Monoprix etc. Au départ, ils étaient destinés à offrir à une clientèle populaire les articles à bon marché que ne fournissaient ni les grands magasins, ni les commerçants détaillants. La gamme des articles proposés s'est étendue en même temps que se produisait une remarquable amélioration de la qualité. Le magasin populaire tend donc à se rapprocher du grand magasin.

Toutefois, il est loin d'offrir la même gamme d'articles que le grand magasin traditionnel: 3500 articles environ, en face des 60000 que l'on peut trouver dans un grand magasin de province, et des 250000 offerts par un grand magasin parisien. Le magasin populaire est spécialisé dans les articles de vente courante, c'est-à-dire qu'en sont exclus généralement tous les objets chers, encombrants et de vente irrégulière. Pour chaque type d'articles, le choix de la clientèle est limité à quatre ou à cinq modèles sélectionnés en fonction de la possibilité d'une vente de masse. L'article de «prix unique» est un article de bonne qualité, vendu à un prix moyen; de ce type de magasin sont donc exclus les produits de qualité médiocre tout autant que les produits de luxe.

Tous les magasins populaires sont rattachés à une centrale d'achats. Grâce à ce système de commandes groupées, les magasins populaires obtiennent des prix extrêmement intéressants qui leur permettent de vendre certains articles au prix où les petits détaillants les achètent aux grossistes. Ils se contentent d'un bénéfice réduit qu'ils compensent par une vente de masse et une très rapide rotation des stocks.

Le magasin populaire se différencie encore du grand magasin par la place qu'occupe l'alimentation dans son chiffre d'affaires (48 % environ) et par ses méthodes de vente qui n'exigent pas une main-d'oeuvre nombreuse ou particulièrement qualifiée.

Mais les magasins populaires ont subi, à partir des années soixante, la concurrence des supermarchés et des hypermarchés. Ils sont basés sur le système de «libre-service». Cette méthode de vente est caractérisée par:

- la présentation des articles à la vue et à la portée de la main des clients;
- les prix étant affichés de manière très apparente;
- le libre accès de la clientèle à la marchandise;

- le libre choix des articles par les clients sans l'intervention de vendeurs;
- la mise à la disposition de la clientèle d'un chariot ou d'un panier pour rassembler ses achats;
- le paiement des achats à la sortie seulement, en passant devant une caisse enregistreuse.

Ce système permet de réduire le personnel, d'économiser de la place et d'abaisser les prix; il stimule la vente par la tentation permanente qu'il offre au clients.

Les supermarchés ont connu en France un réel succès; ils se présentent comme les grands magasins des grands ensembles d'habitation.

Les hypermarchés ou centres commerciaux en sont une variante. Couvrant d'immenses surfaces, ils s'installent en dehors des villes. Ils peuvent accueillir des centaines d'automobilistes venus faire leurs achats pour la semaine ou pour le mois.

**Ex. 14. Répondez aux questions suivantes.**

1. Quelles sont les formes du commerce spécialisé?
2. Quels magasins sont les plus nombreux?
3. Quand est apparu le premier grand magasin?
4. Combien de magasins populaires y a-t-il en France?
5. Sur quel système sont basés les supermarchés?
6. Par quoi est caractérisée la méthode de libre service?
7. En quoi consiste la différence entre les supermarchés et les hypermarchés?

**Ex. 15. Lisez le texte et racontez-le en se basant sur les réponses aux questions suivantes.**

1. Où sont établis les établissements de gros?
2. De quoi s'occupent les grossistes?
3. Dans quelles villes sont organisées les grandes foires d'échantillons?
4. Où sont stockées les marchandises?
5. A quoi servent les halles de Rungis?
6. Quelle superficie occupent les halles de Rungis?
7. Quels services et installations comprennent les halles de Rungis?
8. Quelles voies de communication comprend le marché de Rungis?

**Le commerce de gros**

Les établissements de gros sont établis dans les grandes villes, particulièrement à Paris. Par exemple, les halles de Rungis sont un véritable centre de distribution alimentaire formé de grossistes qui mettent en relation directe, sans intermédiaire, les producteurs de toutes les régions et les commerçants de détail de la région parisienne.

Les grandes foires d'échantillons sont organisées chaque année à Paris et dans les grandes villes: Lyon, Bordeaux, Marseille, Lille. Elles permettent aux grossistes de se tenir au courant d'une production nationale et internationale qui évolue constamment et de prendre des commandes à de bonnes conditions.

Le commerce de gros est constitué par des négociants, les grossistes régionaux qui s'approvisionnent directement auprès des producteurs agricoles ou industriels. Ils achètent de grandes quantités de marchandises destinées à approvisionner le commerce de détail. Ils les stockent dans des entrepôts, les conditionnent si nécessaire et les revendent au fur et à mesure des besoins du marché de détail.

Le transfert des halles de Paris à Rungis ordonné en 1962 s'acheva en 1968. Les halles de Rungis sont le plus grand marché alimentaire de gros du monde. Il ravitaille les détaillants de la région parisienne en fruits et légumes, en fleurs, en poissons et coquillages, en produits laitiers et avicoles (volailles) et en viande. Les différents produits sont présentés dans des pavillons spécialisés.

L'ensemble de l'installation couvre plus de 600 hectares. Il comprend:

- les pavillons spécialisés de la zone commerciale où l'on trouve des bâtiments contenant des salles de stockage au sous-sol, des lieux au premier étage;
- des quais le long desquels viennent accoster camions et wagons;
- de vastes entrepôts frigorifiques;
- de larges avenues pour l'évolution aisée des camions;
- de grands parkings;
- un centre administratif avec des bureaux, des banques, des compagnies d'assurances;
- des installations industrielles et des centres de conditionnement;
- des agences de voyages, des hôtels, des restaurants.

C'est un centre de distribution alimentaire particulièrement bien desservi.

Le marché de Rungis comprend la gare routière où les gros transporteurs arrivant de province déchargent leur cargaison dans des véhicules plus légers, facilitant ainsi la distribution des produits.

Les multiples liaisons routières (autoroutes, bretelle d'Orly, les nationales vers Toulouse et vers Lyon) ouvrent le marché vers toutes les régions.

Les liaisons commodes avec les gares de triage.

La liaison aérienne toute proche avec l'aéroport d'Orly.

### Ex. 16. Lisez le texte et résumez-le.

#### La visite d'un supermarché

On compte encore à Paris une cinquantaine de milliers de magasins de détail, dont 15000 environ sont des boutiques d'alimentation. On peut dire que l'on n'a que l'embaras du choix. Le petit commerçant, c'est le commerçant du quartier, l'épicier, le boulanger, le marchand de couleurs chez qui on est connu et avec qui on bavarde. Ils sont commodes et l'on continue à acheter chez eux des produits courants en petite quantité et des produits spécialisés.

Mais de nos jours, l'acheteur, économe et toujours pressé, préfère les supermarchés aux petites boutiques traditionnelles. L'habileté des organisateurs des supermarchés consiste à amener le client à acheter avec joie, et, si possible, à oublier qu'il est en train de dépenser.

Dès l'entrée, on prend un chariot métallique et la liste d'achats sous les yeux, on passe de comptoir en comptoir sans perdre une minute, tout en remplissant le chariot de bouteilles de jus de fruits, de pots de yaourt, de beurre, de pâtes... Souvent, il suffit qu'un client s'intéresse à une marque pour que la personne qui vient derrière lui prenne la même chose. On imite son voisin, on copie ses préférences.

Devant les comptoirs réfrigérés, on prend un rôti de veau, un rosbif ou des côtelettes de mouton. La qualité de la viande, les poids et les prix sont nettement indiqués. Puis vient le grand rayon des fromages sous la lumière douce, sorte d'immense frigidaire ouvert de façon qu'une main puisse facilement saisir la portion qui la tente. Tout est propre, net, enveloppé de cellophane. Il ne reste plus qu'à passer à la caisse. La caissière calcule, à la machine enregistreuse, le total des dépenses. Le client reçoit sa fiche et paie.

Le supermarché attire de loin les gens comme des mouches, avec sa façade imposante, ses portes nickelées, ses vitrines éclatantes, ses lumières rouges invitant les clients. Au dehors, les gens lèchent les vitrines. Des camelots vendent des stylos, des foulards, de la bijouterie, des petits souvenirs parisiens, en faisant de grands gestes pour attirer le public.

La foule, avec un bruit sourd, entre et sort sans cesse. Les gens se bousculent, agacés de ce qu'on les empêche d'entrer. Une chaleur souffle par les portes ballantes. En sortant de là, on a la tête lourde et les yeux fatigués, on fait toutes sortes de rêves inadmissibles et agréables et on désire un tas de choses: complets, écharpes, imperméables, costumes de sport.

### Ex. 17. Répondez aux questions suivantes.

1. Pourquoi l'acheteur préfère-t-il les supermarchés aux boutiques traditionnelles?
2. Qu'est-ce que les commerçants français font pour attirer l'acheteur et lui faire acheter avec joie?
3. Quel rôle jouent la musique et l'éclairage dans les magasins modernes?
4. Énumérez les articles qu'on achète dans les magasins d'alimentation?

### Ex. 18. Lisez le texte et intitulez-le. Nommez les types des acheteurs.

Est-ce que le Français entre toujours dans un magasin pour acheter? Si aimables et insistants que soient les vendeurs, le client réussit à en sortir les mains vides.

Certes, il y a le «Bon Client». Le Bon Client va au rayon des chemises, s'en fait montrer cinq ou six modèles à sa taille, hésite un temps raisonnable, choisit, paie et s'éloigne. Mais il y a l'«Indécis». Celui-ci s'aperçoit que l'été finit et il entre au magasin pour acheter de quoi se couvrir. Mais il doute s'il va prendre un pardessus ou se contenter provisoirement d'un pullover sous son veston. Si vous l'inclinez en faveur du pardessus, il ne saura que choisir, de l'épais vêtement qui permet de supporter décembre, ou du «demi-saison» qui tient moins chaud mais qu'on peut encore au printemps porter sans ridicule. Tout à coup, il s'interrompt: il n'a pas consulté sa femme sur la couleur, il a peur d'être désapprouvé; ou bien décidément — décidément est le mot favori des hésitants — la coupe n'est peut-être pas absolument à son goût. Là-dessus, le vendeur qui s'est dépensé pendant trente ou quarante minutes, s'énerve; et dès cet instant notre Indécis désigne au hasard un pardessus qu'il emporte. Car il est timide, et il ne veut pas que l'employé ait, à cause de lui, perdu le temps... Voilà un souci qui n'intéresse pas l'«Exigeante». Elle veut tout voir, tout palper, tout saisir. C'est elle qui paie, elle a le droit de choisir!

Si vous lui dites qu'il est plus sage de concilier son droit, que personne ne songe à lui contester, et les considérations sur la fatigue des vendeuses: «Elles sont là pour ça!» vous répondra-t-elle. Et après avoir fait exposer vingt articles, elle s'en ira en déclarant qu'elle ne trouve rien à son goût... et se précipitera aux soldes pour y acheter «la même chose, mais trois fois moins cher». Elle n'a pas raison, la petite dame! Au lieu de devenir «trois fois moins chère», toute marchandise renchérit à un rythme galopant. On liquide tous les stocks, parce que la concurrence devient féroce.

Il n'y a que quelques Françaises privilégiées qui portent des vêtements haute couture. La plupart des Françaises cherchent des solutions plus économiques pour s'habiller: prêt à porter, catalogues de ventes par correspondance ou soldes. Il existe des magasins de soldes permanents qui vous proposent parfois des modèles de grands couturiers à des prix réduits. Deux fois dans l'année, en janvier et à la fin du printemps: c'est la période des soldes. Les magasins vendent leurs articles avec des réductions de 20 %, 30 % ou même 50 %. On vend des

marchandises dans la rue, en faisant semblant de les sacrifier, en attirant acheteurs et curieux..., méfiez-vous-en! Il faut être sûr que le vêtement acheté est vraiment utile, qu'il ne comporte pas de défaut important... et que c'est votre taille.

**Ex. 19. Lisez le dernier alinéa du texte et répondez aux questions suivantes.**

1. Par quoi attirent les soldes?
2. Sur qui comptent les commerçants en annonçant les soldes?

**Ex. 20. Développez les sujets suivants.**

1. Le commerce en Bélarus.
2. Les formes du commerce.
3. Le commerce de gros.
4. Le commerce de détail.

## LEÇON 2

### LES PRODUITS ALIMENTAIRES

**Ex. 1. Groupez les synonymes.**

Une saveur, user, accroître, nécessaire, un essor, une variété, un procédé, un arôme, fabriquer, un traitement, néanmoins, une route, une relation, surtout, faire, à présent, détruire, en vue de, briser, une voie, un goût, un senteur, pour, produire, actuellement, un recyclage, une technologie, rendre, principalement, une sorte, un rapport, augmenter, indispensable, un développement, cependant, utiliser.

**Ex. 2. Traduisez les antonymes suivants.**

Conserver — changer, une force — une faiblesse, maritime — terrestre, ruiner — construire, un Orient — un Occident, des revenus — des frais, diminuer — augmenter, humide — sec, importer — exporter, agréable — désagréable, permettre — empêcher, externe — interne, rapide — lent, particulier — courant, blanc — noir, un défaut — un avantage, échouer — réussir, bas — élevé.

**Ex. 3. Devinez la signification des substantifs:**

aider (помогать) — une aide  
apparaître (появляться) — une apparition  
boire (пить) — une boisson  
congéler (замораживать) — une congélation — un congélateur  
conserver (сохранять, консервировать) — une conservation  
consommer (потреблять) — une consommation — un consommateur  
contribuer (способствовать) — une contribution  
détruire (разрушать) — une destruction  
emballer (упаковывать) — un emballage  
exploser (взрываться) — une explosion  
exporter (вывозить) — une exportation — un exportateur  
extraire (добывать, извлекать) — une extraction — un extrait  
fabriquer (производить) — une fabrication  
fermenter (бродить) — une fermentation  
importer (ввозить, импортировать) — une importation — un importateur  
inventer (изобретать) — une invention — un inventeur  
obtenir (получать) — une obtention  
perfectionner (совершенствовать) — un perfectionnement  
recycler (повторно обрабатывать) — un recyclage  
traiter (обрабатывать) — un traitement  
utiliser (использовать) — une utilisation

**Ex. 4. Complétez les phrases en remplaçant les mots ou les groupes de mots entre parenthèses par les équivalents français.**

1. (Перец) vert sert à préparer les sauces.
2. Les produits du (переработки) sont destinés à la production des boissons.
3. L'exportation permet d'augmenter les rentrées en (валюты).
4. Cette (разновидность) du thé peut supporter les plus grands froids.
5. Cette herbe aromatique a des (свойства) curatives.
6. Le beurre de cacao est extrait des (бобов) de cacao.
7. L'écorce de cannelle est d'une (запах) agréable.
8. On (ввозят) le café du Brésil.

**Ex. 5. Composez les phrases en employant les mots ci-dessous.**

1. la cannelle, pour, préparer, on utilisait, et, des huiles, dans l'antiquité, aromatiser le vin;
2. surtout, et, les graines de café, fabriquer des boissons, servent à, des articles de confiserie;
3. la production de thé, donne, d'automatiser, le procédé de, une possibilité, congélation profonde;
4. permet, dans les brefs délais, plus de café, cette technologie, d'obtenir, de haute qualité;
5. diviser, des fèves de cacao, on peut, en, le traitement, deux étapes;
6. du financement, résoudre, de l'industrie, le problème, il est nécessaire de, du traitement des matières.

**Ex. 6. Terminez les phrases par les mots qui conviennent.**

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1. On cultive le cacaoyer pour la ...                                 | fermentation           |
| 2. Le rapide dégel accélère le processus de ...                       | falsifications         |
| 3. Le cacao en poudre est obtenu par le traitement mécanique du ...   | processus biochimiques |
| 4. La cannelle est une épice qui peut être utilisée même dans les ... | frais de production    |
| 5. Ce procédé permet de diminuer les ...                              | production de cacao    |
| 6. Les épices sont souvent un objet de ...                            | tourteau de cacao      |
| 7. La technologie de fabrication du thé se base sur des ...           | plats salés            |

**Ex. 7. Dites si c'est vrai ou faux?**

1. Les rollers servent à rouler les feuilles de cacao.
2. La rapide congélation accélère dans une grande mesure le processus de fermentation.
3. Les épices n'étaient jamais un moyen de conservation des aliments.
4. Venise fut remplacée par Amsterdam comme port des épices.
5. On peut facilement falsifier les poudres.
6. Le poivre vert est une épice de dessert.
7. On produit moins de café en Afrique que dans l'Amérique Latine.
8. Les plus grands consommateurs de café sont la Norvège et la Suède.
9. En Belgique on sert le café avec un verre d'eau fraîche.
10. Pour obtenir un bon café il est indispensable de détruire les cellules des feuilles de thé.

**Ex. 8. Donnez les équivalents français aux groupes de mots suivants.**

С экономической точки зрения, черный перец, способствовать пищеварению, морской путь, кофейные зерна, африканского происхождения, переработка сырья, растворимый кофе, уменьшить расходы, пищевые продукты, средство консервирования, целебные свойства, образ жизни, с помощью, с другой стороны, механизировать производство, мировой производитель, кондитерские изделия, увеличить доходы, расширение производства, стимулировать работу желудка.

**Ex. 9. Traduisez en français.**

1. Этот способ обработки не дает никакой выгоды. 2. Существует более 10 сортов кофе. 3. Кофейный напиток получают из кофейных зерен. 4. Технология производства чая не менялась в течение веков. 5. Этот способ способствует появлению веществ, обладающих цветочным и фруктовым ароматом. 6. Почти все специи имеют восточное происхождение. 7. Специи стимулируют работу желудка и способствуют пищеварению. 8. Повара используют зеленый перец для приготовления различных соусов. 9. Нужно применить эту технологию переработки сырья. 10. Это позволит получить необходимую валюту для развития национальной экономики.

**Ex. 10. Lisez le texte et traduisez-le à l'aide d'un dictionnaire**

**Le thé**

L'histoire nous a conservé une date, le 20 septembre 1638. Ce jour-là, l'ambassadeur russe, Vassili Starikov, revenant de Chine, ramena à la cour du tsar plusieurs caisses emballés dans du cuir et contenant une herbe aromatique. (A ce propos, en Angleterre, pays qui consomme aujourd'hui le plus de thé au monde cela n'est arrivé que 25 ans plus tard). Les médecins de la cour prononcèrent le verdict: «C'est un remède excellent contre le rhume et les maux de tête». Ils avaient immédiatement deviné les propriétés curatives du thé sans savoir que cela avait déjà été écrit dans une antique encyclopédie chinoise 2700 ans avant notre ère.

Déjà au XVII-e siècle, dans les années 70, on ne pouvait se représenter le mode de vie moscovite sans thé, comme, par exemple, on ne pouvait se représenter Moscou sans les coupes dorées des églises. «Toute la Russie, du plus petit jusqu'au plus grand ... boit du thé», en témoigne l'historien Kokorine qui vécut à la fin du siècle dernier.

Le thé russe se fait à l'aide des samovars. A présent, leurs confrères électriques ont supplanté les vieux samovars chauffés au charbon de bois de bouleau ou, dans le pire des cas, aux pommes de pins. Le bon vieux samovar de cuivre n'orne plus à présent la table que dans les maisons de campagne.

Néanmoins, on continue de boire le thé comme dans le bon vieux temps. On couvre la table d'une nappe, on y dispose des petites coupes avec du miel ou de la confiture de cerise, de framboise, de pomme et un plat avec des brioches fraîches, des gâteaux. Certains connaissant les goûts de leur famille mettent sur la table un pot de crème ou des tranches de citron. Mais ce n'est pas là le principal. En règle générale, le thé — c'est l'heure du repas où tout le monde se rassemble pour causer sans hâte à cœur ouvert.

En Russie, les arbrisseaux de thé furent plantés sur le territoire de Krasnodar au début du XIX siècle par Iov Kochman, premier planteur-sélectionneur de thé de Russie autodidacte. Il prouva que le thé pouvait supporter les gels et les tempêtes de neige. A XX-e siècle ses variétés ont remonté vers le nord. On a continué à les «endurcir». La variété de thé dite «russe» peut, selon les spécialistes, supporter même les plus grands froids. Il faut ajouter que le théier vit plus de cent ans.

Qu'est-ce qui rend le thé aromatique? L'humanité cultive le thé depuis des siècles et pourtant la technologie de sa production n'a guère changé longtemps. Le secret de la transformation des feuilles qui se transmettait de génération en génération fut jalousement gardé. Ce n'est qu'en 1935 que l'académicien L. Oparine prouva que la technologie de fabrication du thé se basait sur des processus biochimiques complexes. Il se trouve que pour obtenir un bon thé, il est nécessaire de détruire les cellules de ses feuilles.

Sans le savoir, de longue date, les gens détruisaient ces cellules, en roulant finement les feuilles. Plus tard, on a eu recours aux rollers. Ces machines présentent un certain nombre de défauts. Quand on les a inventées on ne pensait pas à détruire les cellules, on ne se souciait que de rouler soigneusement les feuilles. Résultat: on n'arrive pas à briser toutes les cellules ce qui empêche le processus essentiel qui est la fermentation. Tous les efforts en vue de perfectionner les rollers ont échoué.

Les chercheurs de l'institut de biochimie A. Bach ont su trouver le procédé permettant de faire exploser les cellules: ils exposent les feuilles à de basses températures. Les petits cristaux de glace qui se forment à l'intérieur font éclater les cellules.

La technologie «explosive» présente un avantage important: le rapide dégel accélère considérablement le processus de fermentation et contribue à l'apparition d'une plus grande quantité d'acides aminés libres. L'essentiel, c'est qu'après leurs transformations biochimiques ultérieures, se forment des substances possédant des arômes de fleurs et de fruits, la senteur des roses. Cela se met aussitôt après le dégel des feuilles vertes.

D'autre part, le procédé de congélation profonde permet d'obtenir plus de thé de qualité en des délais moins longs. En outre la matière première congelée peut être conservée autant qu'on veut, ce qui permet de supprimer le caractère saisonnier de la production du thé. Enfin, ceci laisse entrevoir une possibilité réelle de mécaniser et d'automatiser entièrement la production du thé.

### **Ex. 11. Répondez aux questions sur le texte ci-dessus.**

1. D'où provient le thé?
2. Quel pays consomme le plus de thé au monde?
3. Quelles propriétés curatives possède le thé?
4. A l'aide de quoi se fait le thé russe?
5. Quand planta-t-on pour la première fois les arbrisseaux de thé en Russie?
6. Quel défaut ont les rollers?
7. Quels avantages présente la technologie «explosive»?
8. Qu'est-ce qu'il faut faire pour obtenir un bon thé?

### **Ex. 12. Lisez le texte. Répondez aux questions suivant le texte. Résumez le texte en français.**

#### **Le café**

Sur notre planète on produit chaque année six millions de tonnes de café.

Le caféier pousse dans les régions tropicales et subtropicales. Le café est d'origine africaine, notamment d'Ethiopie.

Actuellement, on produit plus de café dans l'Amérique Latine qu'en Afrique. Les plus grands producteurs de café sont le Brésil, la Colombie en Amérique du Sud, l'Ouganda et l'Ethiopie en Afrique, l'Inde en Asie.

Les plus grands consommateurs de café sont les pays scandinaves. Les USA importent près de 3 millions de tonnes de café.

On connaît plus de 10 variétés de café, dont les plus connus sont Moka, Martinique, Bourbon.

Les fruits ou les graines de café servent, pour l'essentiel, à fabriquer des boissons du même nom, des concentrés de café et quelques autres articles de confiserie.

La boisson «café» peut être obtenue avec du café torréfié ou du café soluble. Ainsi, du point de vue économique, le procédé d'obtention des matières premières pour fabriquer cette boisson peut être divisée en deux étapes: le traitement initial des graines de café et l'obtention du produit fini (café soluble) en traitant les graines de café. A la première étape, le traitement peut être divisé en plusieurs maillons, se trouvant en corrélation: le

traitement sec ou humide des graines, le triage, la torréfaction et la granulation. A la deuxième étape on obtient le café soluble à partir du café torréfié moulu. L'autre orientation prometteuse permettant d'accroître l'obtention de café soluble et de diminuer les frais de production, est d'appliquer un nouveau procédé de recyclage où le produit de base est traité plusieurs fois, ce qui permet d'obtenir davantage de matières solubles.

Chaque pays a sa tradition de servir et de boire le café. En Grèce on sert le café avec un verre d'eau fraîche. En Italie et en Espagne on préfère servir le café avec un petit biscuit ou du chocolat. En Belgique on prend du café après un repas et un pousse-café (un pousse-café c'est un verre d'alcool que l'on prend après le café).

**Ex. 13. Répondez aux questions sur le texte ci-dessus.**

1. Combien de tonnes de café produit-on annuellement sur notre planète?
2. Où pousse le caféier?
3. Quels pays sont les plus grands consommateurs de café?
4. Combien de variétés de café existe-t-il dans le monde?
5. A quoi servent les graines de café?
6. En quelles étapes peut-on diviser le procédé d'obtention des matières pour fabriquer la boisson «café»?
7. Comment sert-on le café en Grèce, en Italie et en Belgique?

**Ex. 14. Lisez le texte et résumez-le en se basant sur les questions suivant le texte.**

**Le cacao**

Le cacao est la graine du cacaoyer ou cacaotier, petit arbre, originaire de l'Amérique du Sud. On le cultive pour la production du cacao, surtout en Afrique. Le premier producteur mondial du cacao est le Ghana.

Les fèves de cacao sont des matières premières et un important composant pour la production d'un grand nombre de boissons et d'articles de confiserie.

Ayant emprunté la voie de l'indépendance économique, les pays producteurs de fèves de cacao se sont heurtés au problème du financement. Pour accroître les revenus et les réserves il est nécessaire que l'industrie de traitement des matières premières l'exportation de ces pays progresse. Cela permettra avant tout d'augmenter les rentrées en devises indispensables pour assurer l'essor de toute l'économie nationale. Mais il faut noter qu'aussitôt après avoir accédé à l'indépendance, les pays producteurs ont surestimé leurs possibilités dans l'extension de l'industrie de traitement de cacao, supposant être en mesure de traiter dans les cinq ou six années suivantes jusqu'à 50 % de toute la récolte de fèves de cacao.

Les produits du traitement des fèves de cacao sont destinés à la production d'articles de confiserie et de boissons. A leur nombre se rapportent les graines de cacao obtenues du nettoyage et de l'écoassage des fèves de cacao; le cacao broyé obtenu par le concassage mécanique des graines de cacao sans aucune addition; le cacao en poudre obtenu par traitement mécanique du tourteau de cacao; le beurre de cacao, ou la graisse, extrait des fèves de cacao ou des produits de leur traitement.

**Ex. 15. Répondez aux questions sur le texte ci-dessus.**

1. Quelle est l'origine du cacao?
2. Quel pays est le premier producteur mondial du cacao?
3. A quel problème se sont heurtés les pays producteurs de fèves de cacao qui ont emprunté la voie de l'indépendance?
4. Quels sont les produits du traitement des fèves de cacao?
5. A quoi sont destinés les produits du traitement des fèves de cacao?

**Ex. 16. Lisez le texte. Intitulez chaque alinéa du texte. Rendez le contenu du texte.**

**Les épices**

Venues de l'Orient, dont elles sont presque toutes originaires, les épices s'installèrent dans les cuisines de la Grèce, la cannelle en premier lieu, puis le poivre. Les autres suivirent. Leur longue marche fut d'abord terrestre, ce fut la «route de la soie» qui conduisit cette soie et d'autres produits chinois jusqu'aux rivages méditerranéens. Ensuite ce fut la route maritime, lorsque les navires pharaoniques croisèrent, en mer Rouge, établissant des relations commerciales avec l'Océan Indien.

Ainsi et jusqu'au Moyen Age, la recherche des épices a «changé la face du monde». Mais dans l'Europe ruinées par les invasions qui avaient supprimé tout rapport avec leurs pays d'origine, les épices étaient devenues quasi légendaires. A l'époque des croisades on leur attribuait presque une origine surnaturelle, les vénitiens baptisaient le poivre «graine de paradis» et son prix était si élevé que l'expression «cher comme le poivre» devint proverbiale. Le mot épice fut synonyme de présent, de cadeau, d'argent...

Les grands importateurs d'épices furent donc les grands voyageurs: Marco Polo, puis les Conquistadores, Colomb, Vasco de Gama, Magellan, la Compagnie des Indes.

Longtemps la force gustative des épices fut un moyen de conservation des aliments. Ensuite on leur attribua des vertus particulières. (Qui dit épice dit aphrodisiaque).

Aujourd'hui les épices sont tout à la fois de prix abordables, d'usage courant et quelquefois aussi, hélas, objet de falsifications certaines. Du moins use-t-on d'elles modérément et sans arrière-pensées.

Le poivre est l'épice la plus employée. Longtemps nous n'avons connu que ce qu'on appelle le poivre blanc et le poivre noir. Il s'agit de la même graine de cette plante grimpante à tiges ligneuses dont les fleurs minuscules engendrent ces petites baies (au nombre d'une vingtaine par épi) tour à tour vertes, rouges ou jaunes enfin en mûrissant.

Le poivre noir est donc la graine récoltée avant la maturité, desséchée (au soleil ou en séchoirs) et devenue ainsi brunâtre. Le poivre blanc est la graine récoltée à maturité et débarassée de sa pulpe rouge-noirâtre externe. Les chefs usent volontiers du poivre blanc parce qu'il ne colore pas leurs sauces. Mais on ne peut pas être absolument d'accord avec l'affirmation de supériorité du poivre blanc. La pipérine qui donne au poivre sa saveur piquante est en effet abondante surtout dans la pulpe. C'est elle que le moulin à poivre «gratte» et qui communique, aux mets, cette saveur chaude, aromatique et tonifiante, stimulant l'estomac et facilitant la digestion. Il est faux de dire que le poivre blanc est plus parfumé. Il est moins brûlant certes mais plus âcre car c'est l'huile concrète qui lui confère cette âcreté désagréable.

Quant au poivre vert, ce nouveau venu, on le trouve soit en conserves ou surgelé, les restaurateurs l'utilisent à toutes les sauces.

La cannelle est l'écorce du cannelier. Mais en fait on distingue et a toujours distingué deux plantes et donc deux cannelles, la cannelle dite Chine et celle du cannelier de Ceylan, celle aujourd'hui du commerce en Europe. La première vint peut-être par voie de terre avec Marco Polo, la seconde par voie de mer, à la suite de la découverte de l'île de Ceylan par Vasco de Gama en 1505. C'est à Ceylan qu'un colon hollandais, vers 1767, tenta la culture du cannelier sauvage. Amsterdam remplaça Venise comme port des épices. Enfin les canneliers s'expatrièrent jusqu'en Inde, à Java, aux Seychelles, à la Martinique, en Guyane, au Brésil même, mais Ceylan resta le principal producteur.

L'écorce de cannelle est mince, lisse et mate, d'une belle couleur fauve brun-clair, d'une odeur agréable, passant du sucré au brûlant en saveur. Dans l'antiquité elle servait à préparer des huiles, des pommades et à aromatiser le vin. Comme toutes les autres épices on le trouve en poudre mais les poudres ouvrent la porte à toutes les falsifications et il convient de l'acheter en bâtons comme on dit, ou en branches. La cannelle est une épice de dessert mais on peut en ajouter même dans les plats salés.

**Ex. 17. Développez les sujets suivants.**

1. Le thé.
2. Le café.
3. Le cacao.
4. Le poivre.
5. La cannelle.

### LEÇON 3

#### LES PRODUITS ALIMENTAIRES (SUITE)

**Ex. 1. Groupez les synonymes.**

Altérer, divers, complètement, mettre en valeur, conduire, un composant, avoir lieu, possible, une évolution, employer, élémentaire, parce que, une odeur, approximativement, une manière, provenir, nombreux, principal, un développement, probable, simple, un ingrédient, modifier, entièrement, différent, mettre en relief, essentiel, dériver, car, mener, une senteur, utiliser, environ, se dérouler, une façon.

**Ex. 2. Traduisez les antonymes suivants.**

Acide — sucré, trouver — perdre, inférieur — supérieur, efficace — inefficace, une congélation — une décongélation, maigre — gras, complet — incomplet, riche — pauvre, chaud — froid, apparaître — disparaître, oriental — occidental, présent — absent, simple — complexe, faible — fort, discret — marqué, rapidement — lentement.

**Ex. 3. Devinez la signification des substantifs:**

abaïsser (понижать, снижать) — un abaissement  
accompagner (сопровождать) — un accompagnement  
accumuler (накоплять, собирать) — une accumulation  
appliquer (применять) — une application  
assaisonner (приправлять) — un assaisonnement  
bloquer (блокировать) — un blocage  
changer (изменять, изменяться) — un changement  
coaguler (свертывать, сворачивать) — une coagulation  
commander (заказывать) — une commande  
composer (составлять) — une composition  
constituer (составлять) — une constitution

cuire (варить, печь, жарить) — une cuisson  
 dédoubler (раздваивать, расщеплять) — un dédoublement  
 dénaturer (лишать природных свойств) — une dénaturation  
 dépendre (зависеть от) — une dépendance  
 dessécher (высушивать) — une dessiccation  
 élaborer (вырабатывать) — une élaboration  
 employer (употреблять, применять, использовать) — un emploi  
 exister (существовать) — une existence  
 fumer (коптить) — un fumage  
 lier (связывать, соединять) — un lien  
 limiter (ограничивать) — une limitation  
 maintenir (поддерживать) — un maintien  
 mélanger (смешивать, перемешивать) — un mélange  
 modifier (изменять) — une modification  
 préparer (готовить, готовить) — une préparation  
 ralentir (замедлять, ослаблять) — un ralentissement  
 réfrigérer (охлаждать) — une réfrigération  
 refroidir (охлаждать) — un refroidissement  
 saler (солить) — un salage  
 transformer (превращать, преобразовывать) — une transformation.

**Ex. 4. Complétez les phrases en remplaçant les mots ou les groupes de mots entre parenthèses par les équivalents français.**

1. Le lait est utilisé à la fabrication du (масло) et des (сыров).
2. Le fromage apporte, avec le calcium, les protéides et les graisses, d'importants éléments (питательные).
3. Les viandes se préparent de diverses (способами).
4. Les (овощи) évidemment servent d'accompagnement aux viandes et aux poissons mais on peut les consommer seuls.
5. Mais quant à ce plat, il faut l' (приправлять) tout spécialement.
6. Dois-je (подавать) ce plat avant ou après le plat de résistance?
7. Le fromage blanc est d'excellente (качества).

**Ex. 5. Dites si c'est vrai ou faux?**

1. En règle générale on obtient les fromages par la coagulation du lait.
2. On ne peut pas conserver le lait pasteurisé pendant 24 heures.
3. Le beurre est une substance maigre et granuleuse.
4. Il y a plusieurs procédés de conservation de la viande qui permettent de maintenir les caractéristiques de la viande fraîche.
5. Le froid contribue à l'accélération des différentes réactions chimiques et biologiques.
6. Pendant la réfrigération on évite la congélation de l'eau contenue dans le muscle.
7. La congélation ne détruit pas tous les micro-organismes.
8. La qualité de la crème ne dépend pas de celle du lait.

**Ex. 6. Remplacez les points par les prépositions suivantes: selon, avec, en, sans, de, pour, dans, sous, par.**

1. Le repas serait incomplet ... le dessert.
2. On peut classer les aliments ... le goût ou ... le mode de préparation.
3. La qualité du beurre dépend ... la qualité du lait.
4. L'eau contenue ... la viande se transforme ... glace ... l'effet du froid.
5. Les gastronomes ne prennent pas de beurre ... le fromage.
6. ... rendre la salade plus piquante on y ajoute du poivre.
7. L'utilisation des produits de viande est dictée ... le mode de conservation.

**Ex 7. Donnez les équivalents français aux groupes de mots ci-dessous.**

Соблюдать правила, снизить температуру, способ консервирования, поддерживать нужные характеристики, зависеть от температуры, под воздействием холода, разработать технологию, элементарная предосторожность, основное блюдо, первое блюдо, приобретать особое значение, сэкономить на, с одной стороны, с другой стороны, подчеркнуть (выделить) аромат, замедлить биохимические реакции.

**Ex. 8. Traduisez en français.**

1. Необходимо соблюдать элементарные правила гигиены. 2. Качество продуктов зависит от температуры их хранения. 3. Под воздействием холода замедляются биохимические реакции. 4. Можно сэкономить на первом блюде. 5. В этих условиях молочные продукты приобретают особое значение. 6. В про-

шлом году разработали новую технологию производства сыра. 7. Пищевые продукты можно классифицировать по вкусу и по способу приготовления. 8. Я хотел бы подчеркнуть вкус этих фруктов.

**Ex. 9. Lisez le texte et traduisez-le à l'aide d'un dictionnaire.**

**L'industrie laitière**

Le lait est un liquide blanc, bleuâtre ou jaunâtre, opaque, d'une odeur spéciale, d'une saveur légèrement sucrée. Le lait contient trois albuminoïdes: caséine, lactalbumine et lactoglobuline. Il est nécessaire qu'on le consomme frais: sinon il s'altère rapidement. Après l'avoir chauffé pendant une demi-heure à 75° (pastérisation) dans des appareils spéciaux, on peut le conserver pendant 48 heures.

Le lait peut être altéré de diverses façons: il peut se coaguler prématurément sous l'influence du ferment butyrique. Le lait peut enfin contenir des germes pathogènes, entre autres le bacille de Koch quand il est produit par des vaches tuberculeuses. La qualité bactériologique du lait est actuellement le facteur qui limite son emploi pour l'élaboration de produits dérivés sains et commerciabiles. En effet, un lait qui contient trop de germes devient rapidement acide et ne peut même pas supporter la pasteurisation.

Etant chauffé à 110°, le lait perd une partie de ses propriétés digestives. Mais à cette température les ferments et les germes sont détruits. Le lait étant utilisé à la fabrication du beurre et des fromages, l'humanité a reçu beaucoup de produits nutritifs.

La crème est une matière d'un blanc jaunâtre qui s'élève du lait et dont on fait du beurre. La crème est d'autant plus abondante dans le lait qu'il est de meilleure qualité. La crème fraîche, outre son utilisation générale (fabrication du beurre) entre dans nombre de préparations culinaires (potage, salades, entremets etc). Le fromage est un aliment qui a pour base le lait caillé. Les fromages sont obtenus de diverses manières mais en général par la coagulation du lait, qui donne le caillé. On peut établir les catégories suivantes: fromage maigre, fromage à pâte molle, fromage à pâte résistante.

Le beurre est une substance grasse et onctueuse, extraite du lait. Le beurre est un mélange complexe de corps gras ou «glycérides»: oléine, butyrine, margarine. Il existe dans le lait sous forme de globules. Il entre en fusion vers 31–33°. Chauffé en présence d'un alcali, le beurre se dédouble en glycérine et acide gras. Ce dédoublement se produit même dans le beurre abandonné à lui-même et l'odeur du beurre est due à l'un de ces acides, l'acide butyrique. La qualité du beurre dépend de la qualité du lait et de la pureté. On le fabrique de la façon suivante: le lait est écrémé en le laissant en repos (la température de 3–4° a été reconnue comme étant la plus favorable) et en s'écraçant ensuite, au moyen d'une machine dite «écraçreuse centrifuge». On abandonne ensuite la crème, 24 heures environ à une température de 12 à 13°. Puis a lieu le barattage. Ensuite le beurre est délaité, c'est-à-dire débarassé du petit-lait, soit par compression, soit par l'action de la force centrifuge. Le rendement de lait en beurre est approximativement le suivant: 100 litres de lait — de 3 kilos 500 à 5 kilogrammes de beurre.

**Ex. 10. Répondez aux questions sur le texte ci-dessus.**

1. Qu'est-ce que c'est que le lait?
2. Quelles albuminoïdes contient le lait?
3. Quels produits obtient-on du lait?
4. De quelle manière obtient-on le fromage?
5. Quelles sont les catégories des fromages?
6. Qu'est-ce que le beurre contient?
7. De quoi dépend la qualité du beurre?
8. Quel est le rendement de lait en beurre?

**Ex. 11. Lisez le texte et résumez-le en se basant sur les questions suivantes.**

1. Quel procédé de conservation de la viande permet de maintenir les caractéristiques de la viande fraîche?
2. Quels sont les modes d'application du froid?
3. En quoi consiste la congélation de la viande?

**Le froid et la conservation de la viande**

Parmi tous les procédés de conservation de la viande, l'utilisation du froid est le seul qui permette de maintenir les caractéristiques de la viande fraîche. Après avoir utilisé les autres techniques (dessiccation, fumage, salage, cuisson, est) on a élaboré un produit dont l'utilisation est dictée par le mode de conservation.

L'effet du froid se traduit par le ralentissement, voire le blocage des différentes réactions chimiques et biologiques, qui ont lieu dans la viande. Une différence essentielle est à faire entre les deux modes possibles d'application du froid — la réfrigération et la congélation. La réfrigération consiste à abaisser la température de la viande à un niveau inférieur ou égal à +5°, en évitant la congélation de l'eau contenue dans le muscle. Toutes les réactions biochimiques qui se déroulent dans un muscle au cours de sa transformation en viande ont une évolution qui dépend de la température. La réfrigération tend donc à ralentir l'évolution des phénomènes, à partir du moment où elle est appliquée.

Etant un agent antibactérien très efficace, le froid est appliqué après l'abattage de l'animal. Ce procédé élaboré, on l'emploie largement dans les stations spécialisées. En outre, bien que le froid soit considéré comme un agent protecteur contre les bactéries, son utilisation ne doit pas dispenser des précautions élémentaires d'hygiène car il ne détruit pas les micro-organismes mais freine seulement plus ou moins leur croissance.

La congélation consiste à refroidir la viande à une température inférieure à 0°, de manière à ce que l'eau contenue dans le muscle de l'animal abattu se transforme en glace et reste dans cet état pendant toute la durée de la conservation. Dans la pratique, on utilise la température de - 18° comme température de congélation et de stockage. Les phénomènes liés au cycle de congélation et de décongélation sont essentiellement les variations importantes de la concentration du sel dans la fraction de l'eau non encore congelée; elles peuvent à terme entraîner en particulier une dénaturation des protéines. En fait des expériences menées dans les laboratoires de la recherche ont montré que ces changements étaient très faibles même au bout de 18 mois de stockage. La congélation ne détruit pas les micro-organismes présents sur la viande.

Les qualités de la viande (tendreté, couleur, odeur) sont peu modifiées par la congélation et le stockage si deux processus se déroulent dans de bonnes conditions: rapidité pour le premier et maintien rigoureux de la température pour le second. En définitive, il est nécessaire de noter que le froid permet de conserver à peu près complètement les qualités initiales de la viande. En revanche il ne permet, ni sur le plan biochimique, ni sur le plan microbiologique, de transformer un produit en un autre de qualité meilleure. De ce fait il est indispensable de préparer les viandes destinées à la conservation par le froid en observant les règles d'une hygiène rigoureuse.

**Ex. 12. Lisez le texte pour le comprendre dans ses grandes lignes. Nommez les problèmes qui y sont traités et faites votre sommaire.**

### Les aliments et le menu

1. La perspective de recevoir des amis à sa table se traduit instinctivement par une question: quel plat servir? Et l'on sous-entend en général par là le choix du plat principal, qui va commander d'une part l'entrée, d'autre part le dessert. L'embarras du choix est souvent limité par plusieurs impératifs: le nombre de convives (on ne cuisine pas de la même façon pour deux, quelques amis, une tablée familiale ou 25 personnes), les saisons de l'année, le temps de la préparation et de la dégustation, qui imposent des modes de cuisson différents, des présentations différents. Attachons-nous à l'organisation du menu entier, selon les saveurs et les consistances des aliments eux-mêmes.

2. Le problème d'unité. Vouloir définir une unité de saveurs, c'est essayer de trouver une double solution: dans le choix des aliments que l'on associe pour un plat, d'une part, dans la juxtaposition des divers plats qui constituent le menu, d'autre part. Or, les aliments peuvent se classer selon le goût qu'ils ont selon leur consistance, leur mode de cuisson, etc. et la gamme des associations que l'on peut créer offre un riche éventail de possibilités.

3. Un jeu de gammes.

- Saveurs: sucré, salé, acide, doux, épicé, fumé, amer.
- Consistances: compact, croquant, granuleux, fluide, juteux, velouté, pâteux, onctueux, poisseux.
- Modes de dégustation: chaud, froid, brûlant, glacé, frais, tiède; avec les doigts, des baguettes, avec ou sans pain etc.

• Modes de préparation: en morceaux, en tranches, en purée, en hachis, entier, cuit, panache, cru.

4. Une question de mélange. Il existe en fait deux manières de mettre en valeur le goût d'un aliment, soit en l'accompagnant d'une saveur voisine si ce goût est discret, ou d'une saveur assez neutre s'il est peu corsé (jardinière de légumes, salade de fruits, ou bien veau aux aubergines, poisson grillé au fenouil), soit en faisant contraster le goût de cet aliment avec un autre (céleri en branches ou roquefort, porc aux pruneaux). Cela dépend de ce que l'on veut obtenir: un mélange équilibré ou un heurt de saveurs. Or le résultat doit néanmoins constituer un accord. Il faut éviter d'une part que les goûts ne se confondent pas complètement (ce qui se produit dans certaines salades composées où les éléments sont trop nombreux): chaque ingrédient doit conserver sa spécificité et aucun ne doit être «tué». Mais il ne faut pas non plus qu'ils s'affrontent violemment.

5. Le plat unique. Lorsque le plat principal est très typé (spécialité française ou étrangère) et relativement «riche» (unité d'ingrédients et de saveurs), la question essentielle ne concerne ni le choix des aliments du plat, ni sa garniture, ni parfois même la boisson, mais elle se pose dans les termes suivants: que servir «avant» et «après»? On peut faire l'économie de l'entrée; parfois c'est le dessert qui disparaît: les plats orientaux sont suivis simplement d'une infusion parfumée et de quelques confiseries. Il convient de laisser toute sa valeur au plat unique, que l'on fera suivre d'une préparation fraîche, légère, parfumée, mais sans assaisonnements trop marqués. Les fruits de saison sont souvent la meilleure solution pour terminer.

6. Les salades. Les ingrédients utilisés dans les salades composées «plat unique» doivent être choisis en fonction d'une unité de saveurs. La trop grande variété conduit à une accumulation d'ingrédients hétéroclites, faisant de la salade dite «exotique» un fourre-tout où l'on ne reconnaît plus le goût de rien.

7. Il est parfois judicieux, pour mettre en valeur le goût d'un aliment, de simplement arroser la salade d'un jus de citron et de présenter plusieurs sauces d'accompagnement dans des coupes où chacun se sert à volonté, ce qui permet de résulter des parfums différents pour une seule composition de base.

8. Si la salade utilise le fromage comme ingrédient, il n'est pas indispensable de présenter un plateau très abondant. Il est préférable par exemple de servir en accompagnement de la salade (qu'elle utilise ou non un fromage dans son mélange) des fromages à tartiner sur de fines tranches de pain de seigle, fromages frais au poivre ou à l'ail.

9. Le dessert. A un titre moindre que l'entrée, le légume, les oeufs ou le fromage, le dessert peut toutefois revêtir une importance particulière. Il va rarement en fait jusqu'à être le plat principal.

10. Il faut faire en sorte que les convives attendent le dessert, en ayant l'impression que, sans lui, le repas serait incomplet, parce qu'il est particulièrement léger ou volontairement «neutre». Il faut les «tenir en appétit» jusque-là. Il convient de favoriser la mise en valeur du parfum de ce dessert en se servant d'un contraste entre les températures de dégustation: qu'il soit glacé, froid, tiède, chaud, voire brûlant, le dessert crée un contraste avec le plat précédent, introduisant un regain d'intérêt à un moment du repas où une certaine «lassitude» risque d'intervenir. La même remarque est valable, pour les contrastes de circonstances: oui au gâteau aux noix fourré de marmelades d'abricots après une friture de poisson (fondant-sucré succédant au brûlant-salé), mais non à la glace plombière après une salade composée (deux plats froids, associant chacun des éléments multiples de saveurs diverses).

**Ex. 13. Développez les sujets suivants.**

1. Les produits laitiers.
2. La conservation de la viande.
3. La composition du menu d'un repas.

## LEÇON 4

### LES PRODUITS MANUFACTURÉS

**Ex. 1. Groupez les synonymes.**

Améliorer, pendant, une glace, avoir, une élimination, un ornement, un concurrent, déterminer, une signification, commode, également, quant à, une version, se rendre compte de, pratiquer, un abandon, cependant, un nombre, posséder, un refus, une décoration, au cours de, aussi, un sens, définir, un rival, confortable, une liquidation, comprendre, un miroir, réaliser, une modification, une quantité, en ce qui concerne, perfectionner.

**Ex. 2. Traduisez les antonymes.**

Fragile — solide, soluble — insoluble, faux — véritable, naturel — artificiel, simple — composé, difficile — facile, avant — après, l'humidité — la sécheresse, spécifique — ordinaire, à la mode — démodé, refuser — accepter, vivant — mort, long — court, suffisant — insuffisant.

**Ex. 3. Devinez la signification des substantifs:**

absorber (впитывать, поглощать) — une absorption  
choisir (выбирать) — un choix  
comprendre (понимать) — une compréhension  
confirmer (подтверждать, утверждать) — une confirmation  
connaître (знать) — une connaissance  
considérer (рассматривать, считать, полагать) — une considération  
décider (решать) — une décision  
découvrir (открывать, обнаруживать) — une découverte  
décrire (описывать) — une description  
entretenir (содержать в порядке, поддерживать в хорошем состоянии) — un entretien  
influencer (влиять) — une influence  
mélanger (смешивать, перемешивать) — un mélange  
mesurer (мерить, измерять) — une mesure  
observer (наблюдать) — une observation  
pénétrer (проникать) — une pénétration  
perfectionner (совершенствовать, улучшать) — un perfectionnement  
posséder (владеть, обладать) — une possession  
protéger (защищать) — une protection  
refuser (отказываться, отклонять) — un refus  
remplacer (заменять) — un remplacement  
résister (сопротивляться) — une résistance  
rester (оставаться) — un reste  
supposer (предполагать, полагать) — une supposition  
unir (соединять, объединять) — une union — une unité  
vêtir (одеваться, надевать) — un vêtement.

**Ex. 4. Complétez les phrases en remplaçant les mots ou les groupes de mots entre parenthèses par les équivalents français.**

1. Cet agent chimique améliore la (сопротивление) du tissu à la photo-dégradation.
2. On fabrique sans cesse de nouvelles tenues en s'appuyant sur des types de (одежды) déjà existants.
3. L'éthylène est dérivé du (нефти).
4. En Tchéquie on a inventé depuis longtemps la fabrication de (полудрагоценных камней).
5. Ce (ткань) se porte longtemps et conserve son aspect agréable.
6. Le (стекло) est une matière dont la résistance est parfois assez grande.

**Ex. 5. Dites si c'est vrai ou faux?**

1. Toutes les tenues de sport doivent offrir une grande liberté de mouvement.
2. En 1533 on trouve beaucoup de maisons bourgeoises dont les fenêtres se munissent de vitres.
3. On considère les Grecs comme inventeurs du verre.
4. A l'heure actuelle il y a plusieurs produits du verre dont les qualités sont supérieures à celles de l'acier.
5. Les molécules simples sont appelées polymères.
6. Vers 1500 on a appris à tailler le verre au fer chaud.
7. Le comportement d'un polymère ne dépend pas de sa structure moléculaire.
8. Les principaux producteurs du verre ne sont que les pays européens.

**Ex. 6. Composez les phrases en employant les mots ci-dessous.**

1. dont, est devenu, celle des métaux, grâce aux nouvelles technologies, dépasse parfois, le verre, la résistance, une matière;
2. d'absorber l'humidité, l'agent antistatique, d'éliminer, permet, des charges électrostatique, et;
3. était, l'utilisation, très, au Moyen Age, du verre, rare;
4. en détail, du verre, vers 1100, est décrit, le soufflage;
5. dans le monde entier, du verre de Bohême, au cours, s'est étendu, des derniers siècles, le renom;
6. l'industrie du verre, c'est, s'est bien perfectionnée, qui, au XIX siècle.

**Ex. 7. Donnez les équivalents français aux groupes de mots ci-dessous.**

Быть обязанным своим существованием, впитывать влагу, наряду со стеклом, драгоценные камни, елочные украшения, превосходить качеством, что касается одежды, несмотря на конкуренцию, все больше, все меньше, за исключением, отдавать себе отчет, благодаря полимерам, играть роль, занимать место, большая часть, синтетические волокна, благодаря стекловолокну.

**Ex. 8. Traduisez en français.**

1. Полимеры играют важную роль в современной жизни. 2. Эта фабрика производит все меньше полудрагоценных камней. 3. Что касается спортивной одежды, она должна быть удобной и элегантной. 4. Эта страна занимает все более важное место во всем мире по производству стекла. 5. За исключением этой модели, все остальные шиты по моде. 6. Благодаря стекловолокну эта ткань не впитывает влагу. 7. Несмотря на конкуренцию мы увеличиваем производство бижутерии. 8. Этот материал превосходит своим качеством сталь.

**Ex. 9. Lisez le text et traduisez-le à l'aide d'un dictionnaire.**

### Le verre

On suppose que la découverte du verre est due à un accident au cours de la cuisson de briques ou de poteries. Ce sont les Egyptiens qui sont considérés comme les inventeurs du verre (4000 ans avant notre ère); ils savaient même couler le verre dans des formes. La verrerie romaine était très développée et atteignit un niveau remarquable au point de vue des méthodes de fabrication. Cependant, une description détaillée du soufflage du verre ne nous est donnée que vers 1100. Pendant tout le Moyen Age l'utilisation du verre ne fut que très rare et c'était encore un grand luxe de munir les fenêtres de vitres.

Dès le XIII-e siècle, c'est Venise qui détient le monopole du verre (glaces de Venise). Au XV-e siècle, les secrets de la production pénètrent dans d'autres pays; la Catalogne avec Barcelone, la Bohême, la Lorraine, la Normandie, l'Allemagne de l'Est et du Sud, l'Autriche et l'Angleterre font disparaître le monopole de Venise. Le verbe «vitrifier» fait son apparition en français en 1533; à cette époque, dans toutes les maisons bourgeoises les fenêtres se munissent de vitres (le verre blanc aurait été inventé en 1463). On a commencé à se servir de lorgnons. On apprend à tailler le verre et le cristal au diamant (vers 1500) et non plus au fer chaud (de là tous ces verres à boire et ces larges vitraux du XIX-e siècle). Quant aux miroirs de glace qui ne sont pas encore coulés, mais soufflés, ils restent le secret de Venise.

En 1520, Weidenhammer découvrit le verre bien coloré au cobalt; en 1609, Gaspard Lehman inventa la gravure sur verre; en 1674, l'Anglais Ravenscroft découvrit le flint. Presque à la même époque Kunckel fit connaître le véritable verre de rubis et le Français Lucas de Nehon inventa le procédé de coulage des plaques de verre. Mais

ce n'est qu'au XIX-e siècle (notamment dans la deuxième moitié) que d'importants perfectionnements techniques développent l'industrie de verre et vulgarisent ses produits (four à gaz de Siemens, 1858) et dès lors, les progrès techniques se multiplient sans cesse. La fabrication du verre se mécanise.

Mélange de silicates, de chaux, de soude, de potasse, de minium et d'oxydes de métaux, le verre possède diverses qualités selon le cas. Pour obtenir des propriétés particulières, on ajoute encore d'autres composés. On distingue ainsi le verre à vitres, le verre à bouteilles, le verre à glace, le verre d'optique, le verre de laboratoire (verre d'Jèna etc.), le verre de silice (utilisé dans les industries chimiques, dans la construction des appareils de chauffage et d'éclairage, dans les industries thermiques et métallurgiques, en électricité), les verres basiques et (pavés, isolateurs), les verres coulés, le verre armé, le verre soluble, le verre de sécurité (triplex, glaces d'automobile etc.). Grâce aux nouveaux procédés de travail, le verre n'est plus nécessairement une matière fragile, mais au contraire une matière dont la résistance peut dépasser parfois celle des métaux. Parmi les nouveaux produits de verre nous trouvons le fil de verre (fibre de verre), supérieur par certaines de ses qualités au fil d'acier. On s'en sert comme tissu protecteur pour les câbles ou comme tissu à rideaux dont les coloris pastel ne subissent pas l'influence du soleil. On s'en sert également pour la fabrication de nappes fantaisie, de serviettes, de tapis et de tissus d'ameublement, car il n'absorbe pas l'humidité et pour cette raison se lave facilement.

Les principaux producteurs de verre sont: l'Angleterre, la France, la Tchéquie, les Etats-Unis, l'Italie, l'Autriche, la Belgique et la Russie. Sur les marchés mondiaux, la Tchéquie occupe une place très importante. Dès le XIX-e siècle, le verre de Bohême s'imposait par ses qualités artistiques et son renom s'étendit dans le monde entier au cours des siècles suivants. Il était demandé partout et cela non seulement pour sa remarquable perfection artistique, mais pour sa matière. Il en est de même aujourd'hui malgré la forte concurrence de certains pays.

A côté du verre, ce sont les articles de Jablonec (en Tchéquie) qui sont les plus connus à l'étranger: colliers, broches, perles, boutons, fabriqués en verre et en métal ou bien en verre et en métal à la fois, imitation de pierres précieuses et ornements d'arbres de Noël etc. L'industrie de cette ville doit son existence, entre autres, à l'invention de la fabrication de pierres semi-précieuses (pierres fines et fausses) et depuis longtemps la «bijouterie de Jablonec» est un concurrent sérieux pour la bijouterie véritable.

**Ex. 10. Répondez aux questions sur le texte ci-dessus.**

1. Quel peuple est considéré comme l'inventeur du verre?
2. Qui a détenu le monopole du verre pendant la période du XIII-e au XV-e siècle?
3. Quand a été inventée la gravure sur verre?
4. Quand est-ce que l'industrie du verre s'est considérablement perfectionnée?
5. Quelles espèces du verre distingue-t-on?
6. Quels nouveaux produits obtient-on du verre grâce aux nouvelles technologies?
7. Quels sont les principaux producteurs du verre?
8. Qu'est-ce qu'on fabrique en Tchéquie à côté du verre?

**Ex. 11. Lisez le texte et résumez-le en se basant sur les questions suivantes.**

1. Quel trait commun ont tous les matériaux organiques?
2. De quoi dépend le comportement d'un polymère?
3. De quoi sont fabriqués les fibres synthétiques, les plastiques?

### Les polymères

Les produits naturels tels que le bois, le pétrole et le charbon jouent un grand rôle dans notre civilisation moderne. Vers 1880, les chimistes décident de découvrir comment les molécules de ces produits étaient construites. Tous les matériaux organiques naturels, solides, élastiques, insolubles et fondant à de hautes températures avaient un trait commun: des molécules de grande taille. Les chimistes observèrent progressivement que les grandes molécules devaient être formées d'un grand nombre de petites unités reliées. Comme les wagons d'un train, chaque molécule de cellulose devait être formée de chaînes de molécules simples de glucose. Les molécules simples sont appelées monomères. Les grandes molécules sont les polymères.

Après avoir découvert comment le comportement d'un polymère dépendait de sa structure moléculaire, les chimistes se rendirent compte que ce nouveau savoir leur permettait de créer des molécules qui se comporteraient exactement selon leur désirs. Nous disposons d'environ quarante matériaux utilisables comme monomères. Il est indispensable qu'on sache que la plupart sont des dérivés de charbon et du pétrole. En les employant nous avons fabriqué toutes les fibres synthétiques, les caoutchoucs ayant les propriétés voulues.

Un plastique très familier est appelé polyéthylène. Jouets, emballages, isolateurs électriques sont quelques-unes de ses utilisations. Le polyéthylène est fait avec de l'éthylène qui provient du pétrole. Les molécules d'éthylène s'organisent en longues chaînes rigides, soit par chauffage ou en exerçant une haute pression, soit à l'aide d'un composé spécial.

Ses molécules étant droites, l'éthylène est solide et rigide. Sous les rayons ultraviolets, le polyéthylène peut subir une modification suffisante de ses molécules. Un caoutchouc synthétique important appelé butyle est fabriqué des molécules d'isobutylène et de butadiène. Ayant des propriétés bien supérieures au caoutchouc naturel, le butyle est largement employé.

Les fibres de nylon, les caoutchoucs du type butyle, les plastiques comme le polyéthylène ne sont que quelques-uns des polymères créés par les chimistes. Armés de leurs connaissances nouvelles, les savants cherchent à comprendre et à imiter les polymères géants des organismes vivants.

**Ex. 12. Lisez le texte pour le comprendre dans ses grandes lignes. Relevez ses parties logiques et donnez-leur un titre. Faites un bref résumé de ce texte.**

### **Costumes, décontractés, vêtements de sport**

On ne peut comprendre l'univers du non-costume qu'en le référant au modèle-étalon que constitue le costume.

Si l'on envisage celui-ci comme une simple combinaison de pièces (veste + pantalon) et de paramètres plus fins (tels que le pli, l'unité de couleur etc.) qui affectent ces pièces, il est possible de distinguer deux grands types de vêtements: ceux qui se définissent par imitation du costume et ceux qui se définissent par refus.

Parmi les premiers, certains sont de simples démarcations: les néo-costumes; d'autres sont en quelque sorte la version «sport» du costume.

Les seconds sont ceux que nous appelons les décontractés.

Un abandon progressif du costume se remarque dans l'évolution relative des types de tenues dans le temps, dans l'évolution interne à chaque type de tenues, dans l'évolution des situations de port affectées à chaque type de tenues.

A l'exception du néo-costume dont la stabilité s'explique par le fait qu'il a peu à peu pris la place du costume, les tenues mimétiques de ce dernier sont de moins en moins portées.

Même les tenues mimétiques du costume (les néo-costumes et les versions «sport») ont tendance à s'éloigner du modèle. Ainsi, il est remarquable que la forme «veste» tend à être remplacée par des pièces plus souples, comme le cardigan, ou plus proche des décontractés, comme la veste-blouson. Les tenues mimétiques du costume sont de moins en moins portées dans la situation de détente: le néo-costume qui, il y a peu longtemps, était associé à de telles situations, ne l'est pratiquement plus aujourd'hui. On remarque que les tenues du refus sont de plus en plus portées jusque dans la vie publique.

Un décontracté classique est de plus en plus porté. Ce succès confirme l'abandon du costume comme modèle de référence dans la mesure où le décontracté classique utilise les pièces vestimentaires propres aux tenues de refus.

Cette évolution permet aussi de comprendre comment, en s'appuyant sur des types de vêtements déjà existants, il est possible de produire de nouvelles tenues par combinaison d'attitudes; en effet, le décontracté classique a su mêler le désir de décontraction qui existait dans les pièces vestimentaires du refus et le désir de classicisme issu du modèle du costume.

L'habillement est une combinaison: il est donc difficile — voire hasardeux — de faire marketing des pièces vestimentaires isolées. Un col roulé, par exemple, n'a pas un seul sens. Il acquiert différentes significations selon qu'il est associé à un jeans ou à un pantalon classique. Il faut donc raisonner en termes de silhouettes, c'est-à-dire, se demander, pour chaque pièce vestimentaire, quelles sont les combinaisons auxquelles elle peut être intégrée. L'adaptabilité de production à la mode se mesurera à sa capacité de fabriquer un objet combinable avec plusieurs types de silhouettes.

Les vêtements spécialement adaptés aux activités sont classés à part, c'est-à-dire qu'ils doivent se concevoir et se réaliser pour fonctionner dans les conditions spécifiques.

Courir, nager, pédaler, jouer au tennis, c'est agréable à condition de pratiquer ces différentes activités sportives dans un vêtement parfaitement adapté. Par sa forme bien sûr, mais également par le choix du tissu dans lequel il est réalisé. Un vêtement de sport et de loisirs doit être confortable, résistant, élégant et très facile à entretenir.

Il existe déjà des absorbants grâce à l'incorporation d'un agent antistatique dans le polymère avant la filature. Cet agent antistatique permettant l'absorption de l'humidité, la transpiration est rapidement dispersée à la surface du tissu, ce qui facilite grandement son évaporation. D'autre part, il permet l'élimination des charges électrostatiques.

Ces tissus sont présentés spécialement pour résister à l'usure qu'engendrent des mouvements répétés, pour ne pas se déformer ou rétrécir et offrir un toucher doux et agréable à la peau. De plus, il est prouvé que l'agent antistatique améliore la résistance du fil à la photodégradation.

Un costume, un décontracté, une tenue de sport. Leur apparence présente un contraste frappant, mais leur évolution a assez de points communs.

**Ex. 13. Développez les sujets suivants.**

1. Le verre.
2. Les polymères.
3. Les types du costume.

### **VOCABULAIRE**

#### **A**

abaïser — снижать, уменьшать

abandon (m) — отказ от, оставление

abandonner — оставлять, покидать  
abattage (m) — убой скота  
abattre — убивать  
abondant — обильный, избыточный  
abordable — доступный  
absorbant (m) — абсорбент, всасывающее вещество  
absorber — впитывать, всасывать  
absorption (f) — абсорбция, впитывание, всасывание, поглощение  
accélérer — ускорять  
accès (m) — доступ  
accident (m) — случайность, происшествие  
accroître — увеличивать, умножать  
accueillir — принимать  
acide — кислый  
acide (m) — кислота  
acquérir — приобретать  
âcre — острый, едкий  
âcreté (f) — острога  
activité (f) — деятельность  
adaptabilité (f) — приспособляемость, применимость  
addition (f) — добавление, примесь  
affecter — действовать, предназначать  
affirmation (f) — утверждение  
affirmer — утверждать  
agent (m) — фактор, действующая сила, агент, вещество  
agréable — приятный  
aigre — кислый, острый, терпкий  
ajouter — прибавлять, добавлять  
albumine (f) — альбумин, белок  
albuminoïde — белковидный  
albuminoïde (m) — альбуминоид, протеиновое тело  
alcali (m) — щелочь  
aliment (m) — продукт питания  
alimentation (f) — питание, торговля пищевыми продуктами  
altérer — ухудшать, изменять к худшему  
ambassadeur (m) — посол  
améliorer — улучшать  
amélioration (f) — улучшение  
aménagement — устраивать, оборудовать, приводить в порядок  
animal (m) — животное  
antiquité (f) — древность  
à partir de — начиная с  
aphrodisiaque (m) — возбуждающее средство  
apparaître — появиться  
apparence (f) — внешний вид  
apparition (f) — появление  
application (f) — применение  
appliquer — применять  
approvisionnement (m) — снабжение  
approvisionner — снабжать, поставлять; s'~ de qch — запастись чем-либо  
approximativement — приблизительно  
arbrisseau (m) — деревце, куст  
arôme (m) — аромат, благоухание  
arrière-pensée (f) — задняя мысль  
arroser — орошать, поливать  
article (m) — предмет, товар, изделие  
artisan (m) — ремесленник, кустарь  
artistique — художественный  
assaisonnement (m) — приправа  
associer — соединять, сочетать  
assurance (f) — обеспечение, страхование  
assurer — обеспечивать, страховать

attacher — привязывать, связывать; s'~ — поставить целью, своей задачей  
atteindre — достигать  
attirer — притягивать, привлекать  
attribuer — присваивать, приписывать  
aubergine (f) — баклажан  
an fur et à mesure — постоянно; по мере того как  
aussitôt — тотчас  
avantage (m) — выгода, преимущество  
avantageux — выгодный, полезный

## В

bacille (f) — бактерия  
baguette (f) — палочка  
baptiser — крестить, дать прозвище, окрестить  
barattage (m) — сбивание масла  
bas — низкий, невысокий, нижний  
bâton (n) — палочка  
bénéfice (m) — прибыль  
besoin (m) — потребность, нужда; avoir ~ de — нуждаться в...  
bijouterie (f) — ювелирная, ювелирные изделия  
blanc (m) — белый цвет, белок  
blocage (m) — блокировка, торможение, остановка  
bloquer — блокировать, затормозить  
blouson (m) — куртка (свободная, спортивного типа)  
boisson (f) — напиток  
bon marché — дешевый  
bouleau (m) — береза  
bousculer — толкать, расталкивать, теснить  
boutique (f) — маленький магазин, лавка  
bouton (m) — пуговица  
branche (f) — ветка  
bretelle (f) — соединительная дорожка  
brique (f) — кирпич  
briser — разбивать, разрушать  
broyage (m) — размельчение, толчение, размалывание, дробление, растирание  
broyer — дробить, толочь, растирать, размалывать  
brûlant — жгучий  
brunâtre — коричневатый  
butyrique — масляный  
butyrique (f) — бутирин

## С

casaoier (m) — какао (дерево)  
casaoyer (m) — какао (дерево)  
caféier (m) — кофейное дерево  
caillé (m) — квашеное молоко, сырая масса, творог  
cailler — створаживать, свертывать  
caisse (f) — ящик, касса  
caisse enregistreuse — автоматическая касса  
camelot (m) — уличный торговец, разносчик  
cannelier (m) — корианное дерево  
cannelle (f) — корица  
capacité (f) — способность  
cardigan (m) — вязаный жакет  
cargaison (f) — груз  
cas (m) — случай  
cause (f) — причина; à ~ de — из-за, по причине  
céleri (m) — сельдерей  
cellule (f) — клетка  
cellulose (f) — целлюлоза, клетка

centrifuge — центробежный  
chaîne (f) — цепь  
changer — изменять, менять, меняться  
charbon (m) — уголь  
charge (f) — заряд  
charriot (m) — тележка  
chauffage (m) — нагревание  
chauffer — нагревать, греть  
chaux (m) — известь  
chef (m) — повар  
cher — дорогой  
chiffre (m) d'affaires — товарооборот  
chinois — китайский  
choisir — выбирать  
choix (m) — выбор  
chose (f) — вещь  
circuit (m) — оборот, система, сеть, цикл, канал  
citron (m) — лимон  
coaguler — свертывать, створаживать  
col (m) roulé — стойка с отворотом (воротник)  
coloris (m) — колорит, окраска, цвет  
colporteur (m) — разносчик, торгующий в разнос  
commande (f) — заказ  
commerce (m) — торговля  
commerce de détail — розничная торговля  
commerce de gros — оптовая торговля  
commode — удобный  
commun — общий  
communiquer — сообщать  
compact — плотный  
complexe — сложный  
comportement (m) — поведение  
composant (m) — компонент, составная часть  
composé — сложный, составной  
composé (m) — состав, соединение, смесь  
comptoir (m) — прилавок  
concassage (m) — дробление  
concasser — дробить  
concentré (m) — концентрат  
concevoir — постигать, задумывать  
condition (f) — условие  
conditionnement (m) — упаковка, расфасовка, разлив, придание товарного вида  
conditionner — упаковывать, фасовать  
conférer — придавать, сообщать  
confiserie (f) — кондитерские изделия  
confondre — смешивать  
congélation f — замораживание  
congéler — замораживать  
conservation (f) — хранение, сохранение, консервирование  
conserver — хранить, сохранять, консервировать  
considération (f) — замечание, соображение, рассмотрение  
considérer — считать, полагать, рассматривать  
consistance (f) — состав, густота, плотность  
consister — состоять, заключаться в...  
consommateur (m) — потребитель, клиент  
consommation (f) — потребление  
consommer — потреблять  
constituer — создавать, представлять собою, составлять  
consulter qn sur qch — советоваться  
contenir — содержать, заключать в себе  
contester — оспаривать, спорить  
contribuer à qch — способствовать

convive (m) — гость  
corps (m) — вещество; ~ gras (pl) — жиры  
corrélation (f) — связь, соотношение  
corsé — густой, пряный  
couler — отливать, лить  
couleur (f) — цвет  
courant — обычный, текущий  
couturier (m) — модельер  
créer — создавать  
crème (f) — сливки, крем; ~ fraîche — сметана  
cristal (m) — хрусталь  
croisade (f) — крестовый поход  
croiser — пересекать, крейсировать  
croquant — хрустящий  
cru — сырой, невареный, неочищенный, необработанный  
cuisiner — готовить, стряпать  
cuisson (f) — варка, печение, жарение, обжигание  
cuit — вареный, печеный  
cuivre (m) — медь  
cultiver — разводить, выращивать  
curatif — целебный, целительный  
curieux — любопытный

## D

davantage — больше  
débarasser — освободить, избавлять, удалять, очищать, сдирать  
décharger — выгружать, разгружать  
décongélation (f) — оттаивание, размораживание  
décontracté — непринужденный, свободный, легкий  
décontractation (f) — расслабление, отдых  
découverte (f) — открытие  
découvrir — открывать, обнаруживать  
dédoublement (m) — расщепление  
dédoubler — расщеплять, раздваивать  
défaut (m) — недостаток, неисправность, дефект  
définir — определять  
dégel (m) — размораживание  
dégeler — размораживать, оттаивать  
dégustation (f) — дегустация, проба  
déguster — дегустировать, пробовать  
délai (m) — срок  
délaiter — отжимать сыворотку (из масла)  
demande (f) — спрос  
demander — просить, требовать  
démarcation (f) — разграничение, определение границ  
dénaturation (f) — изменение естественных свойств  
dépasser — превосходить, превышать  
dépendre de — зависеть от  
dépense (f) — расход, трата  
dépenser — расходовать, тратить  
déplacement (m) — передвижение, перемещение  
déplacer — перемещать, передвигать; se ~ — перемещаться, перезжать с места на место  
dérivé — производный  
dérouler — развертывать, развивать  
se dérouler — развертываться, протекать  
description (f) — описание  
désir (m) — желание  
désirer — желать, хотеть  
désigner — называть, указывать  
dessécher — высушивать  
desservir — обслуживать, доставлять, снабжать

dessiccation (f) — высушивание, обезвоживание  
destiner — предназначать  
détaillant (m) — розничный торговец  
détenir — удерживать, иметь, хранить  
détente (f) — отдых  
détruire — разрушать, уничтожать  
deviner — угадывать, разгадывать  
diamant (m) — алмаз  
différence (f) — различие, разница, отличие  
digérer — переваривать  
digestif — пищеварительный, способствующий пищеварению  
digestion (f) — пищеварение  
diminuer — уменьшать, уменьшаться  
disparaître — исчезать  
dispenser de — избавлять, освобождать  
disperser — рассеивать, разбрасывать, распространять  
disposer — располагать, размещать, распоряжаться, располагать чем-либо  
disposition (f) — расположение, размещение, распоряжение  
mettre à la disposition de — предоставить в распоряжение  
distinguer — различать, отличать  
distribuer — распределять, отпускать, рассылать  
distribution (f) — распределение, сбыт  
doigt (m) — палец  
doux — сладкий; нежный; мягкий; пресный  
droit — прямой  
droit (m) — право  
durée (f) — продолжительность  
durer — длиться, продолжаться

## Е

eau (f) — вода  
échange (m) — обмен  
échanger (contre gch) — обменивать на, обмениваться  
échantillon (m) — образец  
éclairage (m) — освещение  
écorce (f) — кора, кожура  
écosser — лущить (бобы)  
écrémer — снимать сливки; сепарировать  
écrémeuse (f) — молочный сепаратор  
effet (m) — действие; результат; последствия  
effort (m) — усилие, старание  
égal — равный  
élaborer — подготавливать, вырабатывать  
élimination (f) — уничтожение, устранение  
éloigner — удалять  
emballage (m) — упаковка, укладка, тара  
emballer — упаковывать, укладывать  
embarras (m) — затруднение; avoir l'~ du choix — затрудняться из-за большого выбора  
empêcher — мешать  
emplacement (m) — место; размещение; расположение  
employer — употреблять, использовать  
emporter — уносить, брать с собою  
encombrant — громоздкий  
en dehors de — вне, за пределами  
en faveur de — в пользу  
en fonction de — в зависимости от  
engendrer — порождать, производить  
entier — целый, полный  
entièrement — полностью, целиком  
entraîner — повлечь за собой, иметь следствием  
entrée (f) — первое блюдо

entremets (m) — легкое блюдо, подаваемое перед десертом  
entreposer — складывать товары, хранить на складе  
entrepôt (m) — склад  
entretenir — содержать в порядке  
épice (f) — пряность  
épice — пряный, острый  
essayer — пробовать, пытаться, испытывать  
essentiel — основной, существенный  
essor (m) — подъем, рост, быстрое развитие  
établir — основывать, учреждать, устраивать  
établissement (m) — учреждение, предприятие, заведение, установление  
étalage (m) — выставка (товаров), лоток, выставленный товар  
état (m) — состояние  
étendre — распространять  
évaporation (f) — испарение, улетучивание  
éventail (m) de produits — ассортимент товаров  
éviter — избегать  
exception (f) — исключение; à l'~ de — за исключением  
exclure — исключать  
exercer — осуществлять, выполнять  
existence (f) — существование  
exister — существовать  
expliquer — объяснять  
exploser — взрываться  
explosif — взрыв  
expression (f) — выражение  
exprimer — выражать  
extension (f) — расширение, развитие, распространение  
extraire — добывать, извлекать

## F

faciliter — облегчать  
facilités (f, pl) — удобства, благоприятные условия, возможности  
faible — слабый, незначительный  
faire place à — уступить место  
fait (m) — факт  
fauve — рыжеватый  
faux, -sse — фальшивый, поддельный  
fenouil (m) — укроп  
fer (m) — железо  
ferment (m) — фермент, закваска  
feuille (f) — лист  
fève (f) — лоб  
fibre (m) — волокно  
fil (m) — волокно, нить, проволока, провод; ~ de verre — стекловолокно  
filature (f) — прядение  
fin — тонкий, мелкий  
flint (m) — флинт (стекло для оптических приборов)  
fluide — жидкий  
foire (f) — ярмарка  
fondant — сочный, таящий во рту, плавящийся  
forain — ярмарочный, базарный  
force (f) — сила, крепость  
foule (f) — толпа  
fournir — поставлять, снабжать  
fourrer — начинять  
fourre-tout (m) — смесь  
fraction (f) — доля, часть  
fragile — хрупкий, ломкий, непрочный  
frais, fraîche — свежий, прохладный  
frais (m, pl) — издержки, расходы, затраты  
frappant — поразительный, удивительный, яркий

freiner — тормозить, задерживать  
frigidaire (m) — сдерживать  
friture (f) — жареная рыба, жареное мясо  
froid (m) — холод  
fromage (m) — сыр; ~ à pâte molle — мягкий (полутвердый) сыр; ~ à pâte résistante — твердый сыр; ~ blanc — творог; ~ frais — творог  
fumage (m) — копчение  
fumer — коптить  
fusion (f) — плавление, синтез, слияние, соединение

## G

garder — хранить, беречь, сохранять  
gel (m) — мороз, замерзание (воды)  
geler — замораживать  
génération (f) — поколение  
germe (m) — зародыш; микроб; источник  
glace (f) — лед; мороженое; зеркало; стекло (в машине, поезде)  
glacé — холодный, засахаренный, застывший, замороженный  
globule (m) — шарик  
glycérine (f) — глицерин  
goût (m) — вкус  
goûter — пробовать, отведывать  
grâce à — благодаря  
graine (f) — семя, зерно  
graisse (f) — жир  
granulation (f) — дробление  
granuleux — зернистый  
gras — жирный, жировой  
gratter — скрести, скоблить  
gravure (f) — гравирование  
griller — жарить, поджаривать  
grossiste (m) — оптовик, оптовый торговец  
gustatif — вкусовой

## H

habillement (m) — одевание, одежда  
habituel — обычный, привычный  
hachis (m) — рубленое мясо, птица, овощи  
halle (f) — крытый рынок, склад  
hasard (m) — случай, случайность; au ~ — наудачу, наобум, кое-как  
hasardeux — смелый, рискованный  
herbe (f) — трава  
hétéroclite — разнородный  
humanité (f) — человечество  
humide — влажный, сырой  
humidité (f) — влага, влажность  
hypermarché (m) — гипермаркет (свыше 2500 м<sup>2</sup>)

## I

impératif (m) — требование  
importance (f) — важность, значение, значительность, величина  
important — важный, значительный, крупный  
imposer — предписывать, обязывать, вменять в обязанность  
s'imposer — привлечь к себе внимание, навязывать себя  
impression (f) — впечатление  
incorporation (f) — включать в состав  
indiquer — указывать  
inférieur — нижний, низкий  
influence (f) — влияние

infusion (f) — настой, настойка  
innovation (f) — нововведение, новшество  
insoluble — нерастворимый  
installer — устраивать, размещать; s'~ — устраиваться, размещаться  
intégrer — включать  
intermédiaire (m) — посредник  
intervenir — вмешиваться, посредничать  
intervention (f) — вмешательство, посредничество  
introduire — вводить, внедрять  
inventer — изобретать, выдумывать  
inventeur (m) — изобретатель  
invention (f) — изобретение  
inviter — приглашать  
issu — происшедший из..., от...

## J

jardinière (f) — рагу из овощей  
jus (m) — сок  
juteux — сочный  
juxtaposition (f) — расположение рядом, последовательное сочетание частей

## L

laisser — позволять  
lait m — молоко; ~ caillé — квашеное, кислое молоко, простокваша  
lassitude (f) — усталость  
léger — легкий  
liaison (f) — связь, соединение  
libre-service (m) — самообслуживание  
lier — связывать, соединять  
lieu (m) — место, местоположение, пункт; au ~ de — вместо; avoir ~ — иметь место, происходить  
limiter — ограничивать  
lisse — гладкий, ровный  
liste (f) — список  
local — местный  
local (m) — помещение  
loisir (m) — досуг, свободное время  
lorgnon (m) — лорнет, пенсне, монокль  
luxe (m) — роскошь

## M

maigre — постный, нежирный  
maillon (m) — звено  
main-d'oeuvre (f) — рабочая сила  
maintenir — держать, поддерживать, сохранять; se ~ — сохраняться  
marchandise (f) — товар  
marché (m) — рынок  
matière (f) — вещество, материя  
matières (f, pl) premières — сырье  
maturité (f) — зрелость  
mélange (m) — смешение, смесь, соединение, примесь  
mêler — смешивать, соединять  
mesurer — измерять  
mets (m) — блюдо, кушанье  
miel (m) — мед  
mince — тонкий  
mimétique — подражающий, похожий  
minium (m) — сурик  
miroir (m) — зеркало  
mode (m) — способ, прием, форма, образ; ~ de vie — образ жизни  
modérément — умеренно

modifier — изменять, видоизменять  
monnaie (f) — монета, деньги, валюта  
morceau (m) — кусок, кусочек  
moudre — молоть  
moulin (m) — мельница  
moulu — молотый  
mouvement (m) — движение  
moyen — средний  
moyen (m) — средство, способ  
multiplier — умножать, увеличивать число; se ~ — увеличивать  
munir de qch — снабжать, наделять чем-либо

## N

nappe (f) — скатерть  
néanmoins — однако, тем не менее  
négociant (m) — оптовый торговец, негоциант  
nettoyage (m) — очищение, чистка, очистка  
nettoyer — чистить, очищать  
niveau (m) — уровень  
noix (f) — орех  
nombre (m) — число, количество  
nutritif — питательный, пищевой

## O

objet — предмет, вещь  
obtenir — добиваться, достигать, получать  
odeur — запах, аромат  
offre (f) — предложение  
offrir — предлагать  
oléine (f) — олеин  
opstueux — маслянистый, жирный  
opaque — непрозрачный  
origine (f) — происхождение  
ornement (m) — украшение; ~s d'arbres de Noël — елочные украшения  
ornez — украшать  
oxyde (m) — окись

## P

paiement — платеж, уплата, расчет  
panaché — смешанный  
panier (m) — корзина  
pantalon (m) — брюки, штаны  
paradis (m) — рай  
parking (m) — автостоянка, парковка  
particulier — особый  
particulièrement — особенно  
râteux — вязкий, клейкий, густой  
pathogène — патогенный, болезнетворный  
pavé (m) — плитка  
payer — платить, оплачивать  
peau (f) — кожа  
pénétrer — проникать  
perdre — терять  
perfection (f) — совершенство  
perfectionner — совершенствовать, улучшать  
perle (f) — жемчуг, жемчужина, бисер  
permanent — постоянный  
permettre — позволять  
perte (f) — потеря

petit-lait (m) — (молочная) сыворотка, обрат  
 pétrole (m) — нефть  
 phénomène (m) — феномен, явление  
 photo-dégradation (f) — изменение под воздействием света  
 pièce (f) vestimentaire — предмет одежды  
 pierre (f) — камень; ~ fine — полудрагоценный камень; ~ précieuse — драгоценный камень; ~ semi-précieuse — полудрагоценный камень  
 pipérine (f) — пиперин  
 piquant — острый, крепкий, пикантный  
 plante (f) — растение  
 planter — сажать  
 plaque (f) — пластина, плита  
 plat (m) — блюдо  
 plateau (m) — поднос  
 pli (m) — складка, сгиб  
 poids (m) — вес  
 point (m) — точка  
 roisseux — липкий, смолистый  
 poivre (m) — перец  
 pomme (f) de pin — сосновая шишка  
 posséder — владеть, обладать  
 porc (m) — свинина  
 port (m) — ношение  
 porte (f) battante — дверь, ходящая взад и вперед, автоматически закрывающаяся  
 porter — носить  
 potage (m) — суп  
 potasse (f) — соединение калия; поташ  
 poterie (f) — гончарные изделия, гончарное производство  
 poudre (f) — порошок  
 pourtant — однако  
 pousser — расти  
 précaution (f) — предосторожность, мера предосторожности  
 précédent — предыдущий, предшествующий  
 présentation (f) — представление, предъявление, подача, оформление  
 présenter — представлять  
 prêt-à-porter (m) — готовое платье  
 prix (m) — цена, стоимость  
 procédé (m) — способ, метод, прием, процесс  
 processus (m) — процесс  
 producteur (m) — производитель  
 production (f) — производство, выпуск продукции  
 produire — производить  
 produit (m) — продукт, изделие, товар  
 profond — глубокий  
 prononcer — произносить, постановлять, объявлять  
 proposer — предлагать  
 propriété (f) — свойство, особенность  
 protecteur — защищающий, защитный  
 protection (f) — защита  
 protéger — защищать, предохранять  
 prouver — доказывать, обнаруживать  
 proverbe (m) — пословица, поговорка  
 proverbial — вошедший в поговорку, обычный  
 gruneau (m) — чернослив  
 pulpe (f) — мякоть (овощей, плодов); древесная масса  
 pureté (f) — чистота, отсутствие примесей

## Q

qualité (f) — качество  
 quant à — что касается  
 quantité (f) — количество

## R

- raison (f) — довод, основание, причина  
raisonner — рассуждать  
ralentir — замедлять, ослаблять  
ralentissement (m) — замедление, ослабление  
rapide — быстрый, скорый  
rapport (m) — связь, отношение, соотношение  
rare — редкий  
ravitailler — снабжать; se ~ — снабжаться, запастись  
rayon (m) — отдел, луч  
récolte (f) — урожай, уборка урожая  
récolter — собирать урожай  
réduction (f) — сокращение, снижение, уменьшение  
réduire — сокращать, уменьшать  
référer — соотносить, сравнивать  
réfrigération (f) — охлаждение  
réfrigérer — охлаждать  
refroidir — охлаждать  
refroidissement (m) — охлаждение  
refus (m) — отказ  
refuser — отказываться, отклонять, отвергать  
règle (f) — правило, требование  
relatif — относительный  
relation (f) — отношение, связь  
relier — связывать  
remarquable — замечательный  
remarquer — замечать, отмечать  
remède (m) — лекарство  
remplacer — заменять  
remplir — наполнять  
renchérir — дорожать, надбавлять цену  
rendement (m) — производительность, выработка, выход (продукции), содержание полезного вещества  
в сырье, добыча  
rendre — делать  
renom (m) — репутация, известность, слава  
répandu — широко распространенный, общеизвестный  
représentant (m) — представитель, торговый агент  
représenter — представлять  
résistance (f) — сопротивление, сопротивляемость, стойкость  
résistant — срочный, крепкий  
résister — сопротивляться, отказывать сопротивление, переносить  
rétrécir — суживать, делать более узким, садиться (о ткани)  
réussir — удаваться  
rêve (m) — мечта  
revendre — перепродавать  
rêver — мечтать  
revêtir — приобретать  
rigide — твердый  
rigoureux — строгий, суровый, точный  
rouler — свертывать, скатывать  
rubis (m) — рубин

## S

- sacrifier — жертвовать, поступиться  
sain — здоровый, полезный  
saisir — хватать  
salage (m) — соление, солка  
salé — соленый  
sauce (f) — соус, подлива  
sauvage — дикий, дикорастущий  
saveur (f) — вкус, привкус

sec — сухой  
seigle (m) — рожь  
semblant (m) — вид, подобие, видимость; faire ~ притворяться; делать вид, что  
sens (m) — смысл, знание  
senteur (f) — запах, аромат, благоухание  
signification (f) — значение, смысл  
soie (f) — шелк  
soigneusement — тщательно, старательно  
soldes (m, pl) — уцененный товар, распродажа уцененного товара  
solide — твердый, прочный  
soluble — растворимый  
solution (f) — решение; раствор  
songer — думать, мечтать  
souci (m) — забота  
soude (f) — сода  
soufflage (m) — выдувка  
souffler — выдувать  
souple — гибкий, мягкий  
sous-entendre — подразумевать  
stock (m) — запас, запас товаров  
stockage (m) — заготовка, складирование, хранение на складе  
subir — подвергаться, испытывать, переносить, претерпевать, выдерживать  
substance (f) — субстанция, вещество  
succéder — следовать за...  
succès (m) — успех  
succursale (f) — отделение, филиал  
sucré — сладкий  
suffire — быть достаточным  
suffisant — достаточный  
supérieur — высший, лучше, выше качеством, превосходящий  
supériorité (f) — превосходство, преимущество, преобладание  
supermarché (m) — супермаркет  
supplanter — вытеснять  
supplémentaire — дополнительный  
supporter — выносить, терпеть, переносить  
supposer — полагать, предполагать  
supprimer — уничтожать, устранять, ликвидировать  
surface (f) — поверхность  
surnaturel — сверхъестественный, необыкновенный  
surplus (m) — остаток, излишек

## T

taille (f) — рост, размер  
tailler — резать  
talmouse (f) — ватрушка  
tapis (m) — ковер  
tartiner — намазывать хлеб  
tas (m) — куча, большое количество  
témoigner — свидетельствовать  
tendre à — иметь тенденцию, вести к ...  
tendreté (f) — нежность (мясо)  
tentation (f) — искушение, соблазн  
tenter — искушать, соблазнять  
tenue (f) — одежда, наряд, форма  
terme (m) — срок; à ~ — на неопределенный срок, срочный, срочно  
théier (m) — чайный куст, чайник  
tiède — тепловатый, теплый  
tissu (m) — ткань  
tonifiant — тонизирующий, укрепляющий, бодрящий  
torréfaction (f) — поджаривание (кофе)  
torréfier — поджаривать, жарить

toucher (m) — осязание, ощущение  
tourteau (m) — жмыхи, выжимки  
trait (m) — характерная черта  
traitement (m) — обработка, переработка  
traiter — обрабатывать  
tranche (f) — ломоть  
transmettre — передавать  
transpiration (f) — испарина, потение  
triage (m) — сортировка, отбор  
troc (m) — мена, обмен, бартер, меновая торговля, бартерная система  
tuer — убивать

## U

ultérieur — последующий, дальнейший  
unité (f) — единство, единица  
usage (m) — употребление, пользование, применение  
user — употреблять, пользоваться, применять  
usure (f) — износ  
utiliser — использовать

## V

vache (f) — корова  
valable — приемлемый, годный  
variété (f) — разнообразие, разновидность  
veau (m) — телятина  
velouté — бархатистый  
vente (f) — продажа, сбыт; ~ par correspondance — почтовая торговля, продажа по каталогам  
véritable — истинный, подлинный, настоящий  
verre (m) — стекло, стакан; ~ blanc — оконное стекло; ~ coulé — битое стекло; ~ armé — армированное стекло; ~ de sécurité — безопасное (безосколочное) стекло; ~ soluble — жидкое (растворимое) стекло; ~ triplex — тройное стекло (для защитных очков и лицевых козырьков)  
verrerie (f) — стеклянные изделия, производство стекла  
vertu (f) — свойство  
veste (f) — куртка  
vêtement (m) — одежда; ~ haute couture — модная одежда  
viande (f) — мясо  
vide — пустой  
vitrail (m) — оконное стекло  
vitre (f) — витраж  
vitrifier — остекловывать, превращать в стекло  
vivant — живой  
voie (f) — путь, дорога  
voire — и даже  
vulgariser — распространять

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

*Бедрицкая Л. Б.* Маркетинг. Словарь-справочник. — Мн.: Вышэйшая школа, 1993.

*Бурло В. Д., Рыбкина Н. А.* Здравствуй, Франция. — Мн.: Вышэйшая школа, 1994.

*Головко С. А.* Пособие по французскому языку для студентов вузов экономического профиля. — Мн.: Вышэйшая школа, 1987.

- Громова О. А.* Практический курс французского языка. — М.: ЧеРо, 1998.
- Китайгородская Г. А.* Французский язык. Интенсивный курс. — М.: Высшая школа, 1989.
- Мартино Е. С.* Хрестоматия по географии Франции. — М.: Высшая школа, 1981.
- Може Г.* Французский язык. — Киев: Ореол, 1995.
- Овсиенко Ю. Г., Дюссоссуа Ж. П.* Французско-русский разговорник. — М.: Русский язык, 1984.
- Соколова С. Н.* Французский язык. Деловая поездка за рубеж. — М.: Высшая школа, 1988.
- Almanach de l'Humanité. — Paris, 1976.
- France. Ouvrage de référence. — Paris, 1995.
- Mermet G. Francoscopie. — Paris, 1990.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	3
Leçon 1. Le circuit commercial.....	4
Leçon 2. Les produits alimentaires.....	16
Leçon 3. Les produits alimentaires (suite).....	24
Leçon 4. Les produits manufacturés.....	32
Vocabulaire .....	39
Список рекомендуемой литературы .....	59

Учебное издание

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЯЗЫК

Пособие

для студентов экономических специальностей  
и слушателей специального факультета  
по переподготовке кадров

Автор-составитель **Кравченко** Александр Георгиевич

Редактор *Т. Ф. Рулинская*  
Компьютерная верстка *Л. Г. Макарова*

Подписано в печать 25.04.05. Формат 60 × 84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Бумага типографская № 1. Гарнитура Таймс.  
Усл. печ. л. 3,49. Уч.-изд. л. 3,8. Тираж 100 экз.  
Заказ №

УО «Белорусский торгово-экономический университет  
потребительской кооперации».  
ЛИ № 02330/0056814 от 02.03.2004 г.  
246029, г. Гомель, просп. Октября, 50.

Отпечатано на ризографе  
УО «Белорусский торгово-экономический  
университет потребительской кооперации».  
246029, г. Гомель, просп. Октября, 50.