

Repérer les Substituts U3

Exercice 1

Surligne les mots ou expressions qui désignent la truffe.

Comment un champignon souterrain est-il devenu le diamant noir de la cuisine ?

La truffe se négocie entre 600 € et 900 € le kg. **Conu** depuis l'antiquité, ce champignon est, de nos jours, un produit rare et mystérieux. C'est un mets dont les prix atteignent des sommets chaque année avant Noël. Theophraste, botaniste grec (372-287 avant J.-C.), pensait que les truffes étaient des "végétaux engendrés par les pluies d'automne accompagnées de coups de tonnerre", car on avait observé que le sol, autour de ce champignon, paraissait brûlé. La truffe naît entre les racines d'un arbre : le plus souvent un chêne mais aussi parfois un noisetier. La pousse souterraine de cette gourmandise secrète la rend très difficile à trouver.

La truffe en France apparaît pour la première fois sur la table de François I^{er}. A cette époque elle ne se consomme que fraîche. Aujourd'hui les goûts évoluent et l'usage de la conserve a démocratisé cet aliment de roi. De gros marchés truffiers subsistent toujours ou les petits récoltants des « perles noires du Périgord » viennent proposer aux cuisiniers les joyaux du sol qu'ils ont récoltés.

Exercice 2

Sous les mots en gras, indique **C** s'il s'agit de Charlemagne et **L** s'il s'agit du pape Léon III.

Souverain ou pontife : qui détient l'autorité suprême ?

Le jour de Noël de l'an 800, **Charlemagne** est couronné empereur des Romains par le pape **Léon III**, à Rome, en la basilique Saint-Pierre. **Le roi des Francs** se montre courroucé parce que le pape n'a pas respecté les rites du couronnement. En effet, **ce dernier lui** dépose subitement la couronne sur la tête alors qu'**il** est en train de prier, et ensuite seulement **le** fait acclamer et se prosterner devant **lui**. Une manière de signifier que c'est **lui**, le pape, qui a l'autorité pour **le** faire empereur. Selon le biographe de Charlemagne, **celui-ci** serait sorti furieux de la cérémonie.

FH IMR

Exercice 3

Constitue la banque des mots utilisés pour désigner les soldats de la guerre 1914-1918.

Les soldats de la première guerre mondiale sont connus sous un nom particulier : les Poilus.

Pendant des mois, soumis à des conditions de vie effroyables, ces braves ont vécu l'enfer. Les combattants de la boue, du froid ou de la canicule ont survécu en se réfugiant dans des tranchées creusées le long de la ligne de front. Simples soldats ou officiers, passant des semaines entières sans se laver ni se raser, ils ont vu barbes et cheveux pousser. C'est à cette pilosité insoumise qu'ils doivent leur surnom de « Poilus ».

Aujourd'hui, les survivants de la Grande Guerre ont tous disparu. Lorsque le dernier Poilu, Lazare Ponticelli, est décédé en mars 2008, la République Française a rendu un hommage national à tous ceux qui ont sacrifié leur jeunesse pour défendre leur patrie.

Exercice 4

Mets une croix dans l'une des deux colonnes pour indiquer quel personnage de la fable de J. de La Fontaine est représenté par les mots en gras soulignés.

LE LOUP ET L'AGNEAU		Le loup	L'agneau
La raison du plus fort est toujours la meilleure : Nous l'allons montrer tout à l'heure.			
Un agneau se désalterait Dans le courant d'une onde pure.			
Un loup survient à jeun, qui cherchait aventure, Et que la faim en ces lieux attirait.			
« Qui te rend si hardi de troubler mon breuvage? »	te		

Dit cet animal plein de rage :

Tu seras chatie de ta temerite.

- Sire, repond l'agneau, que Votre Majeste

Ne se mette pas en colere ;

Mais plutôt qu'elle considère

Que je me vas désaltérant

Dans le courant,

Plus de vingt pas au-dessous d'Elle ;

Et que par conséquent, en aucune fa;;on,

Je ne puis troubler sa boisson.

- Tu la troubles, reprit cette bête cruelle,

Et je sais que de moi tu médis l'an passe.

- Comment l'aurais-je fait si je n'étais pas ne ?

Reprit l'agneau ; je tette encor ma mere.

- Si ce n'est toi, c'est donc ton frère.

- Je n'en ai point. - C'est donc quelqu'un des tiens

Car vous ne m'épargnez guère,

Vous, vos bergers et vos chiens.

On me l'a dit : il faut que je me venge."

La-dessus, au fond des forets

Le loup l'emporte et puis le mange,

Sans autre forme de proces.

Jean de La Fontaine

cet animal

Tu

Sire

elle

je

Je

cette bête cruelle

moi

je

toi

Je

m'

je

le

Exercice 5

Surligne les mots ou expressions qui désignent le café :

- en rouge s'il s'agit de la plante ou des graines du caféier
- en bleu s'il s'agit de la boisson.

Histoire du café.

Le mot café désigne aussi bien les graines du caféier que la boisson que l'on prend en fin de repas. On raconte que les effets que produisent les graines de ces arbrisseaux sur l'organisme ont été découverts par hasard par un jeune berger. Alors qu'il fait paître ses chèvres dans les montagnes d'Arabie, Kaldi découvre des arbustes couverts de petits fruits rouges. Il remarque qu'après avoir mangé les feuilles et les baies de cette plante, ses chèvres deviennent particulièrement vives et agiles. Kaldi porte alors quelques fruits magiques dans un couvent tout proche pour en parler aux moines. Ces derniers les font sécher et en préparent une décoction qu'ils boivent avec délice. Ils se rendent compte que plus ils en avalent et plus ils résistent au sommeil. Les vertus de ce liquide commencent à être connues. La tradition arabe rapporte qu'un jour, le Prophète Mahomet, alors qu'il est souffrant, en avale une tasse. Après avoir bu ce breuvage, Mahomet retrouve la santé et sa force de jeune homme. Il lui donne alors le nom de « qah'wa' ». L'usage de cette boisson se répand. Le peuple arabe l'adopte et en fait un usage quotidien. Plus tard, c'est sous l'appellation de 'vin d'Arabie' que la savoureuse infusion noire est importée en Europe. Les premières boutiques de café voient le jour à Venise.

Le café pousse essentiellement dans les régions tropicales où l'on cultive, dans les plantations, deux espèces principales : les arabicas et les robustas. Le temps nécessaire à un jeune caféier pour commencer à produire est de trois ou quatre ans. Après la floraison, il faut attendre huit mois environ pour récolter le café que l'on cueille uniquement à la main. Après séchage, décorticage et torréfaction, il sera commercialisé et vous pourrez déguster le café sous la forme d'un espresso, d'un cappuccino ou d'un crème.