

91546R



Mana Tohu Mātauranga o Aotearoa
New Zealand Qualifications Authority

Level 3 French 2023

**91546 Demonstrate understanding of a variety of
extended written and/or visual French texts**

Credits: Five

RESOURCE BOOKLET

Refer to this booklet to answer the questions for French 91546.

Check that this booklet has pages 2–4 in the correct order and that none of these pages is blank.

YOU MAY KEEP THIS BOOKLET AT THE END OF THE EXAMINATION.

TEXT A: *Une Bretonne au Maroc (A girl from Brittany in Morocco)*

Read Aurélie's blog post about her time volunteering in Morocco.

Mon expérience au Maroc

J'ai toujours voulu améliorer la société et donc j'ai fait le choix de m'engager en Service Civique, une agence qui offre aux jeunes une expérience unique pour aider les autres et gagner en confiance.

Après avoir trouvé une offre au Maroc sur le site du Service Civique, je suis partie de la Bretagne pour passer dix mois à Tanger.

L'association dans laquelle j'étais volontaire travaillait autour de l'éducation et du développement communautaire. Avec d'autres volontaires nous donnions des cours de français à des adolescents qui se préparaient à travailler en hôtellerie. J'ai aussi organisé des activités pour des plus jeunes dans les écoles, les collèges ou bien à l'association. En plus, j'ai eu la chance de monter un projet avec des femmes du quartier autour du sport féminin.

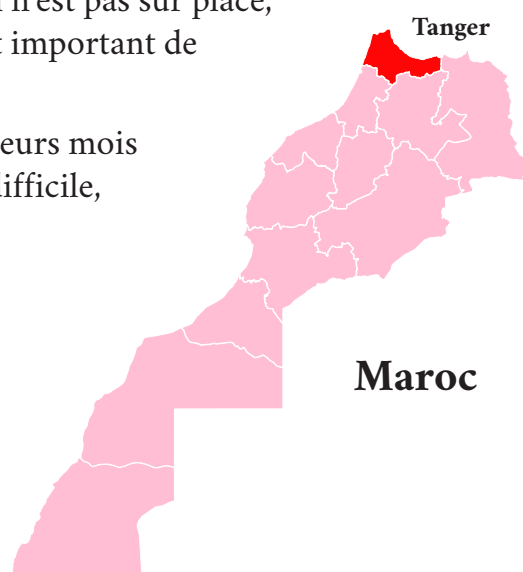
J'étais dans un quartier dit « dangereux » mais en faisant attention tout s'est très bien passé et j'ai adoré vivre et travailler dans ce quartier. C'était une expérience très riche que je n'oublierai jamais !

J'ai passé Noël au Maroc. Étant un pays musulman, Noël n'y est pas fêté. J'ai été accueillie dans la famille d'un ami où ils m'ont cuisiné des frites pour me rappeler la France et pour que je ne sois pas seule pour Noël. C'était trop adorable !

Grâce au Service Civique, j'étais logée dans un appartement avec d'autres volontaires françaises en payant un petit loyer. A côté de cela, nous avions un salaire qui était suffisant pour vivre sur place.

Voici quelques conseils avant de partir à l'étranger:

- 1** Faire attention à ce que l'on vous dit. Tandis qu'on n'est pas sur place, on peut entendre beaucoup de préjugés donc il est important de se faire une idée par soi-même.
- 2** Il est important de prévoir son retour. Après plusieurs mois dans un autre pays, le retour en France peut être difficile, mais ça l'est moins lorsqu'on a une idée de ce que l'on souhaite faire. De mon côté, j'ai fait le choix de reprendre mes études après avoir arrêté deux ans.
- 3** Si vous souhaitez une expérience inoubliable, en étant soutenu et en ayant une compensation financière pour vivre, le Service Civique à l'étranger est une très bonne solution.



**TEXT B: *Journée Mondiale du Nettoyage de notre Planète*
(World Cleanup Day)**

Read this web page about World Cleanup Day.

Glossed vocabulary

les déchets rubbish
le confinement lockdown

L'association World Cleanup Day – France a été fondée en 2017 par un groupe de citoyens qui souhaitent réveiller les consciences et changer les comportements. Les Ambassadeurs, sans qui rien ne serait possible, se sont créés une deuxième vie comme volontaires pour avoir le temps d'agir sur le sujet des déchets dans nos lieux de vie.

Laurent explique pourquoi il a décidé de devenir Ambassadeur de l'association.

Amateur de voyages exotiques et de city trips au week-end, ma clé du bonheur s'est longtemps située « ailleurs ». J'avais besoin d'échapper au quotidien qui passait, avant la crise du Covid, par un hall de gare ou d'aéroport.

Le premier confinement a donc été pour tous les touristes comme moi, un stop net à notre liberté de voyager. Je passais des mois à penser aux cultures non découvertes et aux paysages non appréciés qui m'attendaient à l'étranger.

Quand je suis arrivé dans la ville de Nanterre pour y étudier à la fac, il a bien fallu que je sorte pour reconstruire les habitudes du quotidien. J'ai donc commencé à me promener autour de chez moi et puis à faire de la course à pied, ce qui m'a vite mené hors de mon quartier ... Réveillé peu à peu par la curiosité de l'explorateur, j'ai finalement découvert la ville à vélo de bas en haut et de gauche à droite.

Ce que j'ai découvert m'a vraiment plu – une ville de zones industrielles, parcs, zones d'habitations, jardins, zones de construction et de démolition. Cette ville que je trouvais grise et monotone vue du train qui me menait autrefois à l'aéroport est en fait en transformation brillante.

Et c'est ainsi qu'est né en moi, le besoin de prendre soin de mon environnement, cette nature urbaine dont je profite. Malgré les efforts de la Mairie pour mettre à notre disposition des espaces publics propres, il y a dans quelques zones de la ville la nécessité de fournir encore un effort.

J'ai donc décidé de devenir Ambassadeur du #WCUD de Nanterre. Si cette expérience raisonne en vous, rendez-vous sur <https://www.worldcleanupday.fr/>.

TEXT C: *Un restaurant célèbre (A famous restaurant)*

Read this article in which a chef tells the story behind his Michelin-Star restaurant in Paris.

Glossed vocabulary

l'étoile	star	confier	to entrust
debout	standing	la recette	recipe

J'ai mis longtemps en pratique ce que ma grand-mère m'a transmis, une passion de la cuisson longue des viandes. Cette passion a amené à mon propre restaurant.

Les années 90 m'ont énormément appris. J'y ai eu une, puis deux étoiles très rapidement. Mais la troisième étoile, c'est autre chose. Culinairement, je suis né après ma troisième étoile. Mais pour avancer, il ne faut pas se dire « J'ai trois étoiles, je m'assieds sur mes étoiles. » Non, je reste debout, je regarde plus loin. Comme s'il y avait une quatrième étoile à chercher.

En 1998, travailler la viande était devenu douloureux pour moi. J'avais envie de repos, de réflexion. Ce que je savais, c'est que la viande, c'était terminé. Je voulais faire autre chose. Ça a été une année importante, car j'avais une certaine perspective qui m'a permis d'avoir cette idée ; un céleri, un oignon, une carotte peuvent être cuits comme la viande ; fumé, grillé ...

J'ai décidé d'enlever tous les plats avec lesquels j'avais gagné mes trois étoiles. J'ai retrouvé l'enthousiasme mais le plus important, j'ai retrouvé le plaisir en créant un menu tout légumes.

Le plus beau livre de cuisine a été écrit par la nature et j'y ai confié ma créativité. Je n'ai jamais noté une recette. En n'écrivant rien ça nous oblige à chercher ; nos menus se laissent guider par les saisons. C'est compliqué et pas facile, oui. Mais quel plaisir !

En France, dire qu'on va supprimer la viande, c'est presque une insulte à la culture française. Plusieurs croyaient que j'allais tout perdre ; restaurant, clients, étoiles. Mais j'ai toujours été déterminé. J'ai prévenu le guide Michelin de ce que je faisais. Le directeur m'a dit : « Vous allez faire quoi ? » Alors, j'ai répondu « Cher monsieur. Mon choix est fait. Maintenant, faites le vôtre. »

J'aurais pu complètement échouer. La critique n'a pas été bonne et le restaurant se vidait peu à peu. Donc je travaillais jour et nuit pour créer la cuisine légumière. Quand tout le monde attendait la sortie du Michelin 2000, on disait que mon restaurant allait perdre sa troisième étoile et qu'on ne faisait plus que des carottes et des brocolis.

Mais, ils nous ont laissé nos étoiles et depuis, toujours.

Acknowledgements

Material from the following sources has been adapted for use in this assessment:

Text A

<https://enroutepourlemonde.org/temoignage/?temoignage=27>
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tanger_Tetouan_Hoceima_Region_Locator_map.svg

Text B

<https://www.worldcleanupday.fr/2021/05/07/laure-laloouette-ambassadrice-wcud-nanterre/>
<https://www.worldcleanupday.fr/en-france/>

Text C

<https://www.netflix.com/nz/title/80128096>
<https://www.alain-passard.com/>