

GLOSS

1 la crèche: il
presepe

Les autres destinations touristiques du Nord de la France

➔ LES HAUTS-DE-FRANCE

➔ LA ROUTE DU CHAMPAGNE

Les Hauts-de-France

Les Hauts-de-France sont une nouvelle région issue de la réforme territoriale de 2016 et résultant de la fusion du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie. Terre accueillante et authentique, mêlant nature, culture et traditions, la région offre à ses visiteurs un vaste panel de découvertes et d'activités. Des paysages variés vous attendent: forêts, bocages et plaines céréalières, hortillonnages d'Amiens, plages et falaises de craie le long du littoral. Les sentiers de randonnée sillonnent les parcs naturels régionaux de l'Avesnois, des Caps et Marais d'Opale, Scarpe-Escaut et Oise-Pays de France. La Côte d'Opale et la Côte picarde raviront les vacanciers en quête de détente avec leurs immenses plages de sable fin, leurs pittoresques villages de pêcheurs et leurs élégantes stations balnéaires. La fameuse baie de Somme est un paradis ornithologique, où vous pourrez admirer des phoques veaux-marins¹ et de nombreuses espèces d'oiseaux. Voici quelques destinations et événements à ne pas rater.

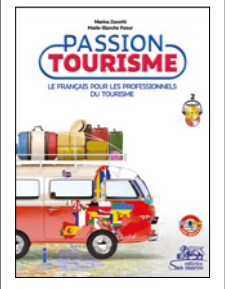
Le Carnaval de Dunkerque

C'est l'ensemble des festivités célébrées dans la ville aux alentours du Mardi gras. Pendant la journée, les bandes défilent dans les rues au

son de la «clique» conduite par un tambour-major. La nuit, les Carnavaleux se retrouvent pour faire la fête et danser dans les grandes salles de la ville. Cette fête, connue dans la France entière pour sa vitalité et son allégresse exubérantes, remonte au XVII^e siècle. À l'époque, les armateurs offraient aux marins-pêcheurs qui s'apprêtaient à partir en mer pour six mois, un festin grandiose. Aujourd'hui le Carnaval est une grande fête qui attire de plus en plus de Carnavaleux qui doivent toutefois s'efforcer de respecter un certain nombre de traditions et de règles (contenues dans la «Charte» du Carvaval) afin de ne pas entraver le déroulement correct des festivités. Ces dernières alternent défilés de bandes, musique et bals. Pendant les défilés, les bandes se déplacent et agissent en fonction des indications données par la «clique» qui est constituée par l'ensemble des musiciens. Pendant les «chahuts» les bandes se poussent les unes les autres dans le but de rompre les lignes des autres bandes. Les costumes sont obligatoires et sont essentiellement constitués de vieux habits excentriques, de chapeaux à fleurs et de parapluies appelés berguenaere dont le manche est particulièrement long.



*Le Carnaval de
Dunkerque*



Les hortillonnages d'Amiens

Ils sont un espace de 300 hectares situés près du centre historique d'Amiens sur lesquels sont plantés des petits jardins flottants entourés de voies d'eau. Ils étaient autrefois réservés à la culture maraîchère et certaines parcelles de terre sont encore aujourd'hui dédiées à la culture des fruits et légumes. On peut les admirer en faisant une balade sur l'ancien chemin de halage mais l'idéal pour découvrir ces merveilleux jardins secrets, avec leurs cabanes ou maisonnettes, est une promenade en barque à cornet, un bateau traditionnel utilisé dans les hortillonnages.

Chaque samedi matin, la place Parmentier accueille les maraîchers des hortillonnages qui vendent leurs produits. Dans le passé, le marché était organisé sur l'eau et chaque année, au mois de juin, se tient une grande fête durant laquelle un marché est organisé comme autrefois.

Le Parc Astérix

Venez découvrir la vie gauloise du Parc Astérix... par Toutatis! Les gaulois vous réserveront de belles surprises et de multiples activités vous attendent pour vous divertir. Il

s'agit d'un parc d'attraction familial où petits et grands s'amuseront sur les traces d'Astérix, l'un des plus célèbres héros de bande dessinée française. Le parc propose 39 attractions plus folles les unes que les autres et pour tous les goûts: montagnes russes, manèges, jeux aquatiques etc.

Le parc se trouve au nord de Paris, dans le parc naturel régional Oise-Pays de France. Il n'est toutefois pas bien desservi par les transports en commun, il est donc préférable de s'y rendre en voiture.



Le Parc Astérix

EXERCICES

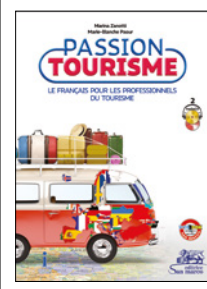
1 Relis le texte et réponds aux questions.

- 1 Quelles anciennes régions regroupent les Hauts-de-France?
- 2 Où peut-on faire du tourisme balnéaire?
- 3 Quel événement culturel est le symbole de la ville de Dunkerque?
- 4 Quel objet caractéristique portent les Carnavaleux?
- 5 Que sont les hortillonnages?
- 6 À quel personnage est consacré le parc d'attraction situé au nord de Paris?
- 7 Par quel moyen de transport vaut-il mieux se rendre au parc d'attraction?
- 8 Effectue une recherche et trouve au moins quatre autres sites touristiques situés dans les Hauts-de-France. Décris-les brièvement.

2 Lis la charte du Carnaval de Dunkerque et explique-la à l'oral.

Au carnaval, on est là pour s'amuser,
Au carnaval, on vient pas pour casser,
À Dunkerque, on a envie de faire la fête,
Nous n'avons qu'une seule idée en tête,
Conjuguer passion et tradition
Avec respect et société.
Tous les carnavaleux naissent libres et égaux,
Mais doivent attendre d'être grands pour aller devant,
La chapelle est un lieu sacré,
Qui doit être respecté.
Apprends les chansons
et chante en chœur.
Marche quand les fifres jouent

Au lieu de pousser comme un fou.
Et quand les cuivres et les tambours résonneront
Tous ensemble nous chahuterons,
Le carnaval : dans les chahuts, devant la musique,
derrière la bande
Sur les côtés, dans les cafés,
mais jamais entre la première ligne et les
musiciens en cirés, batte rayée.
Quoi qu'on dise, carnaval a ses règles,
Il faut les respecter,
Si tu veux que carnaval se passe bien,
Prends-toi en main, gamin !



Les autres destinations touristiques du Nord de la France

→ LES HAUTS-DE-FRANCE

→ LA ROUTE DU CHAMPAGNE

La Route du Champagne

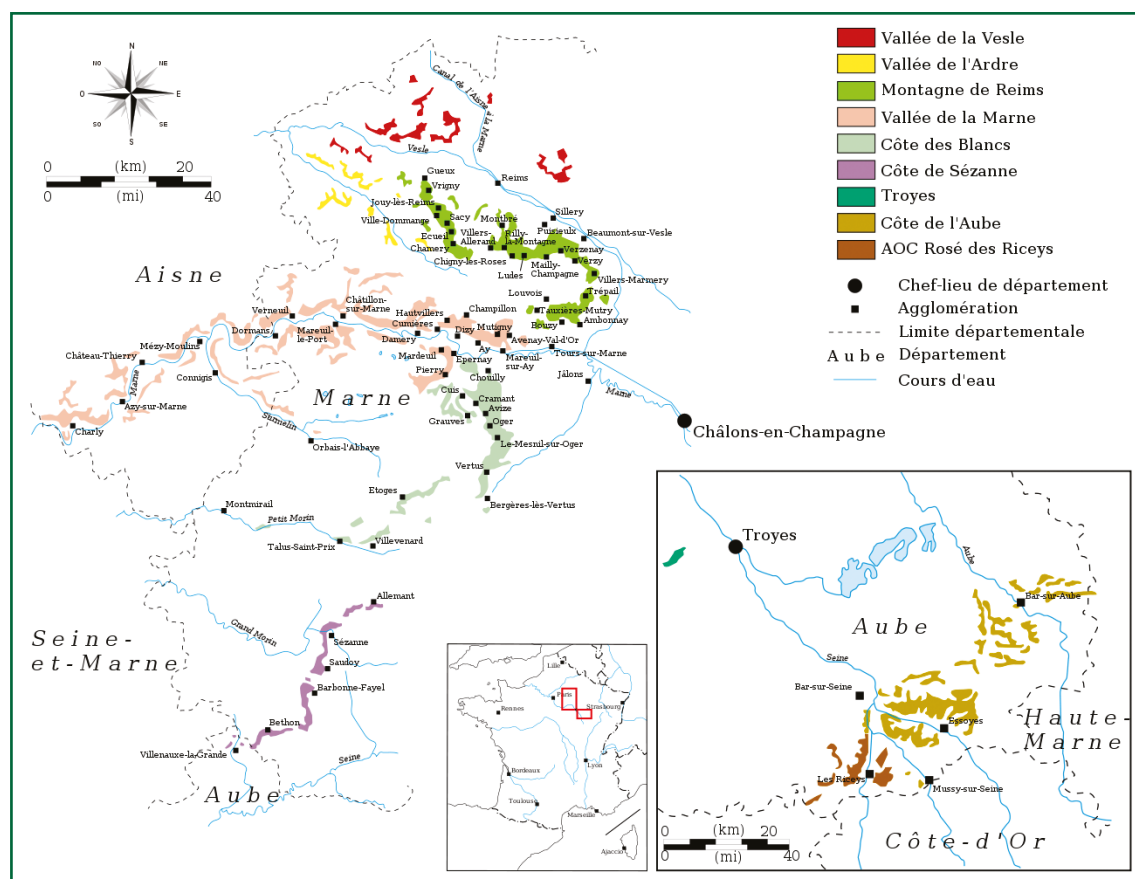
Une destination incontournable de la région Grand-Est est celle de la Route du Champagne qui permet de découvrir un terroir unique et de se laisser guider au gré de 5 circuits de découverte. Le Massif de Saint-Thierry, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, les Coteaux de Vitry et la Côte des blancs. Entièrement balisée, cette route de près de 400 km serpente au milieu des vignes, sur des coteaux découpés où s'accrochent villages champenois, châteaux et églises. Le long des itinéraires il est possible de faire une pause chez un vigneron ou dans des maisons de Champagne pour découvrir leurs secrets de fabrication. Vendanges et pressurage, fermentation, assemblage, tirage, prise de mousse, maturation, remuage, dégorgement, dosage et habillage... les vignerons vous illustreront pas à pas et avec passion les étapes de la fabrication du Champagne. En outre, pour les amoureux

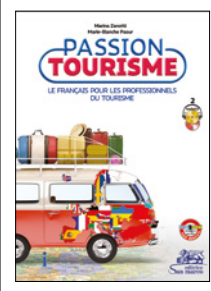
de la nature, la route du Champagne peut être parcourue à cheval, à vélo, en moto ou au cours d'excursions pédestres. Pour l'hébergement, le touriste trouvera une foule de propositions de l'hôtel classique, à la chambre d'hôte, au gîte jusqu'aux cabanes dans les arbres, les yourtes ou les roulottes pour les plus aventureux.

Le Champagne

Le Champagne est l'un des vins les plus prestigieux au monde; il est synonyme de luxe et de célébration. Il s'agit d'un vin AOC effervescent produit dans l'aire délimitée de la Champagne, à partir des cépages Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay.

La France produit environ trois cent millions de bouteilles de Champagne chaque année, dont 54% sont consommées en France, les autres sont exportées. Les principaux ache-





GLOSSAIRE

- 1 le fût de chêne:**
la botte in quercia
- 2 le pupitre:** struttura in legno dotata di fori in cui inserire i colli delle bottiglie
- 3 le goulot:** il collo della bottiglia

teurs sont les pays européens, les États-Unis et l'Australie.

La **méthode champenoise**, c'est-à-dire le processus spécifique de fabrication du Champagne, est strictement réglementée et prévoit les phases suivantes.

- 1** La **récolte** est faite exclusivement à la main pour éviter d'endommager les grappes et de colorer le moût avec les peaux.
Les dates des vendanges sont fixées par le C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel du vin de Champagne).
- 2** Le **pressurage** est effectué avec des pressoirs traditionnels.
- 3** La **première fermentation** s'effectue en cuve ou en fût de chêne¹ et dure de trois semaines à un mois environ.
- 4** L'**assemblage** consiste à réunir des vins issus de cépages et d'années différents. L'indication «millésimé» ne peut être utilisée que lorsque les vins d'une même année sont assemblés; il s'agit alors d'un vin de grande qualité.
- 5** Le **filtrage** est une opération permettant d'obtenir un vin sec et tranquille.

- 6** L'**embouteillage** correspond à la mise en bouteille du vin. C'est au cours de cette opération que sont ajoutés le sucre de canne et les levures.
- 7** Le **tirage** ou seconde fermentation, consiste à incorporer les levures au vin. Ce sont elles qui vont transformer progressivement le sucre en alcool et en gaz carbonique. Les bouteilles sont alors disposées sur des pupitres².
- 8** Le **remuage** consiste à faire pivoter régulièrement la bouteille d'un quart de tour tout en la mettant progressivement en position verticale. Cette double rotation permet au dépôt de s'amasser sur le bouchon.
- 9** Le **dégorgement** a pour but d'expulser le dépôt de levures. Le goulot³ de la bouteille est plongé tête en bas dans un mélange réfrigérant variant entre -16 °C et -18 °C.
- 10** Le **dosage** permet de combler le vide provoqué par l'expulsion du dépôt avec de la liqueur d'expédition, composée de vieux vins de Champagne et de sucre.
Les différents dosages de la liqueur permettent d'obtenir du Champagne brut, sec, demi-sec ou doux.



EXERCICES

- 1** Après avoir lu le texte, effectue une recherche et propose un itinéraire de trois jours pour partir, avec le moyen de transport de ton choix, à la découverte de la Route du Champagne.
- 2** Vrai ou faux? Corrige les affirmations qui sont fausses.

1 Le processus de fabrication du Champagne s'appelle «la méthode champenoise».	V	F
2 Les vendanges peuvent se faire à n'importe quel moment.	V	F
3 La première fermentation se fait exclusivement en fûts de chêne.	V	F
4 La seconde fermentation se fait une fois que le vin est embouteillé.	V	F
5 Le dégorgement consiste à mettre les bouteilles en position verticale.	V	F
6 La plupart des bouteilles de Champagne sont consommées à l'étranger.	V	F
- 3** Tu travailles dans une cave à Champagne. Tu t'occupes de faire visiter la cave et d'expliquer, à un groupe de professionnels, le processus de fabrication du Champagne.