

DIPLÔME NATIONAL DU BREVET

ÉPREUVE ARABE

SÉRIES : TOUTES

SESSION 2019

Durée : 1 heure 30

Barème :

- | | | |
|-----|--------------------------------|-----------|
| I. | COMPRÉHENSION D'UN TEXTE ÉCRIT | 50 points |
| II. | EXPRESSION ÉCRITE | 50 points |

Le candidat composera directement sur le sujet.
Les pages 3/5, 4/5 et 5/5 sont à insérer et àagrafer dans la copie.

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

TEXTE

TEXTE (200 mots maximum)

Lisez le document suivant et répondez aux questions,

أحببت الحلوى التي قدّمتها إلينا خالة أمّي "أمّ عبد" عند زيارتنا لها أنا وأمّي خلال الربيع الماضي ، في بيتها بمدينة بيروت . قلت بعد اللقمة الأولى : "يمّ يمّ¹ ! لذيذة هذه الحلوى الصفراء !"

قالت أمّي على الفور : "اسمها "مفتّقة" وهي مصنوعة من الأرز والطحينة² والسكر والبهار الكركم³ ."

ردّدت بدهشة : "مفتّقة !"

ضحكت الخالة "أمّ عبد" ، وأنا أعرف من أمّي أنّها في السبعين من عمرها ، وهي نشيطة جداً وطعامها لذيذ ، ثمّ قالت لي : "المفتّقة حلوى تقليدية بيروتيّة نطبخها في آخر يوم أربعاء من شهر نيسان⁴ ."

سألتها وقد أحببت أن أعرف أكثر : لماذا ؟

أجابتنني : تُسمّى يوم الأربعاء هذا "أربعاء أيّوب" نسبةً للنبيّ أيّوب الذي عانى المرض الشديد وصبر سنوات طويلة إلى أن تعافى⁵ . وحلوى المفتّقة يا سلمى تحتاج كذلك إلى الصبر فهي تبقى فوق النار لساعات طويلة مع التحريك دون توقّف حتّى تصبح جاهزة .
قاطعتها أمّي قائلة : "لذلك لا وقت لديّ حتّى أطبخها يا سلمى..."

من "حلوة يا مفتّقة" لسناء شباني (بتصرّف)

¹ يمّ يمّ : miam miam

² طَحِينَة : pâte de sésame

³ كُرْكُم : curcuma

⁴ شهر نيسان : شهر أبريل

⁵ تَعَافَى : être guéri

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE

I. Compréhension d'un texte écrit (50 points)

A – Une visite familiale

Répondez en français aux questions suivantes.

1. Comment s'appelle la narratrice ?

.....

2. Chez qui se trouve-t-elle ?

.....

3. Dans quelle ville ?

.....

4. Combien de personnes sont présentes ?

.....

5. Quels sont les liens familiaux qui les unissent ?

.....

6. Que sait-on de Oum Abd ?

.....

.....

B – La *mfattaqa*

1. Soulignez la réponse qui convient :

a. La *mfattaqa* est :

une pâtisserie une soupe un plat de résistance

b. Sa couleur est :

rouge jaune verte

c. Cette spécialité est :

égyptienne libanaise algérienne

d. Elle est :

amère acide délicieuse

2. La narratrice est rentrée chez elle et a voulu reproduire la recette mais elle a commis des erreurs concernant :

a. Les ingrédients : la narratrice a utilisé les ingrédients suivants. Soulignez ceux qu'elle n'aurait pas dû utiliser :

riz farine citron sucre
amandes oignons curcuma

b. La cuisson : voici comment elle a procédé. Soulignez les deux erreurs qu'elle a commises.

Elle a mis la préparation sur le feu et l'a faite cuire pendant une heure en remuant de temps en temps.

C – Une spécialité chargée d'histoire

Quelles affirmations correspondent aux informations données dans le texte ?

Entourez la bonne réponse.

Justifiez votre réponse en citant le texte arabe.

1. On prépare la *mfattaqa* en hiver. VRAI FAUX

.....

2. Cette spécialité fait référence au prophète Ayoub. VRAI FAUX

.....

3. Le jour dédié à la mémoire de ce prophète est un mardi. VRAI FAUX

.....

4. Ce prophète est célèbre pour avoir guéri de nombreux malades. VRAI FAUX

.....

5. Le point commun entre la vie du prophète et l'élaboration de la *mfattaqa* est la patience VRAI FAUX

.....

.....

FEUILLE À RENDRE AVEC LA COPIE

I. Expression écrite (50 points)

Afin de respecter l'anonymat de votre copie, vous ne devez pas signer votre composition, citer votre nom, celui d'un camarade ou celui de votre établissement.

Traitez en arabe le sujet suivant (50 à 80 mots).

Vous aimez rendre visite à un membre de votre famille. Présentez cette personne en précisant votre lien de parenté avec elle. Expliquez ensuite les raisons pour lesquelles vous aimez la fréquenter et indiquez les activités que vous pratiquez ensemble.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....