

Activités pour la compréhension orale. Niveau B1

Osez revisiter la bouillabaisse... en sandwich !

Publié le dimanche 16 novembre 2025

<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-dialogue-des-cuisines/la-bouillabaisse-6634212>

durée : 03:01

Cette semaine, Mory Sacko nous fait découvrir l'histoire d'un plat emblématique de la cité phocéenne... la bouillabaisse ! Sa recette, aussi ancienne que la ville de Marseille, a traversé les générations et les classes sociales, pour notre plus grand plaisir !

Alors que l'on célèbre les 15 ans de l'inscription du "repas gastronomique des Français" au patrimoine de l'humanité, j'ai ouvert mon ordinateur, et j'ai recherché parmi les plats français qui sont, eux aussi, inscrits à l'UNESCO. Et un a particulièrement attiré mon attention... la bouillabaisse !

Après avoir écouté deux fois le document sonore, répondez aux questions suivantes par des phrases complètes :

- 1) Qu'est-ce qui montre que la bouillabaisse est reconnue comme un plat culturel important ?
- 2) À quelle catégorie de plats appartient la bouillabaisse ?
- 3) La Kakavia, ancêtre de la bouillabaisse, de quand date-t-elle ?
- 4) La Kakavia se préparait avec les poissons de la pêche du jour.
Vrai Faux Justifiez votre réponse par une phrase entendue.
- 5) Que signifie le mot « bouillabaisse » ?
 - a. Quand ça goûte tu baisses
 - b. Quand ça boue tu baisses
 - c. Quand ça boue tu laisses

- 6) Que fait le chef Jean-Baptiste Reboul pour redonner du prestige à la bouillabaisse ?
- 7) Qui a impulsé la charte de la bouillabaisse
- a. Des propriétaires de restaurants
 - b. La population marseillaise
 - c. Les restaurateurs de Saint-Pierre
- 8) En quoi la bouillabaisse fait-elle partie du patrimoine culturel méditerranéen ?
- 9) Qui ne va pas être d'accord avec la transformation de la bouillabaisse en sandwich ?
- 10) Le journaliste propose d'utiliser des croûtons pour la recette du sandwich de bouillabaisse.
Vrai Faux Justifiez votre réponse par une phrase entendue.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).