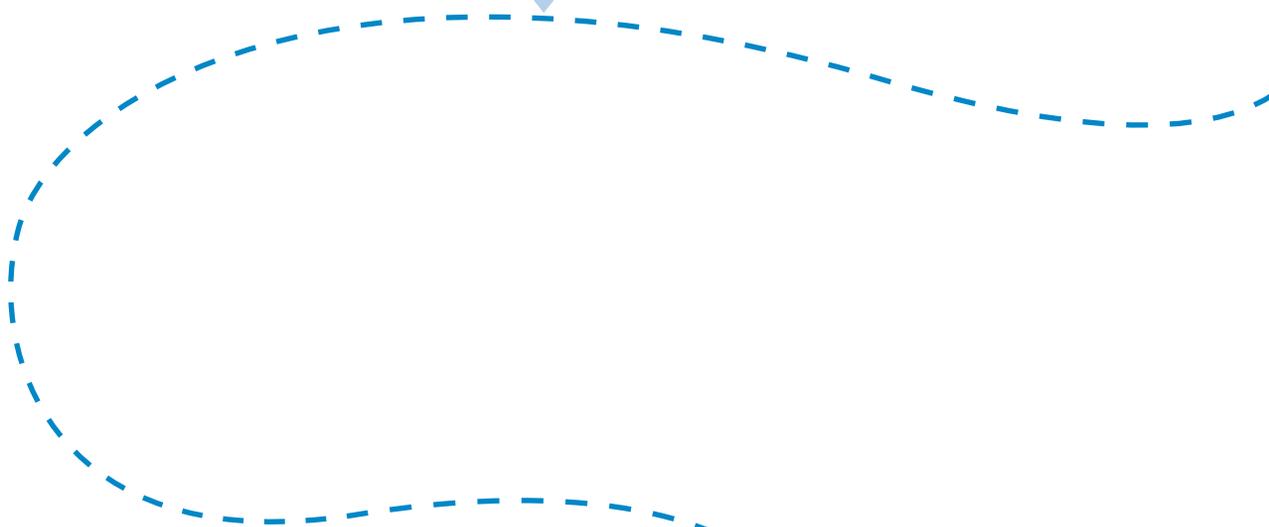


Étape 1





- > Les pronoms personnels sujet
- > Le présent des verbes **être** et **avoir** et des verbes du premier groupe réguliers
- > Les pronominaux
- > Les prépositions simples « a » et « in »

■ Les pronoms personnels sujet

⚠ À savoir

Dans la conjugaison italienne, les pronoms personnels sujet sont facultatifs. S'ils sont utilisés, ils marquent une différence, on insiste sur le sujet.

Ex. Abito a Roma. (*J'habite à Rome*)

IO abito a Roma, TU abiti a Firenze. (*Moi, j'habite à Rome. Toi, tu habites à Florence*)

- Première personne du singulier → **io**
- Deuxième personne du singulier → **tu**
- Troisième personne du singulier → masculin : **lui**
féminin : **lei**
Lei (Forme de politesse)
- Première personne du pluriel → **noi**
- Deuxième personne du pluriel → **voi**
- Troisième personne du pluriel → **loro**

📝 À noter

Le vouvoiement en italien s'exprime avec la troisième personne du singulier.

Ex. *Monsieur, vous êtes français ? Signore, (Lei) è francese?*

■ Le présent de l'indicatif des auxiliaires ÊTRE et AVOIR

ESSERE (<i>Être</i>)	AVERE (<i>Avoir</i>)
(io) Sono	(io) Ho
(tu) Sei	(tu) Hai
(lui- <i>lei</i> -Lei) È	(lui- <i>lei</i> -Lei) Ha
(noi) Siamo	(noi) Abbiamo
(voi) Siete	(voi) Avete
(loro) Sono	(loro) Hanno

> Le verbe *être* est bien sûr utilisé comme auxiliaire dans les temps composés, mais il est aussi utilisé pour :

- Dire où je me trouve → Sono a Milano. (*Je suis à Milan*)
- Dire ma profession → Sono insegnante. (*Je suis enseignante*)

- Définir une qualité → Il clima è mite. (*Le climat est doux*)
- Mon identité → Sono Franca. (*Je suis Franca*)
- Exprimer une condition → Sono innamorato. (*Je suis amoureux*)

■ Le présent de l'indicatif : verbes réguliers du premier groupe

> Les verbes du premier groupe (*terminaison ARE*) et les verbes pronominaux (*terminaison ARSI*) réguliers.

> Pour conjuguer un verbe en italien on enlève ARE ou ARSI et on met la terminaison.

Ex. [Io] Abit+o

	Abitare (<i>Habiter</i>)	Lavorare (<i>Travailler</i>)	Chiamarsi (<i>s'appeler</i>)
(Io)	Abito	Lavoro	mi chiamo
(Tu)	Abiti	Lavori	ti chiami
(Lui-Lei)	Abita	Lavora	si chiama
(Noi)	Abitiamo	Lavoriamo	ci chiamiamo
(Voi)	Abitate	Lavorate	vi chiamate
(Loro)	Abitano	Lavorano	si chiamano



À noter

Les pronoms personnels sujet ne sont pas obligatoires, tandis que les pronoms personnels à sens réfléchi **SONT OBLIGATOIRES**.

■ Les prépositions IN et A

> A-Ad (*à*)

- Suit toujours un verbe de mouvement

Ex. Vado a ballare. (*Je vais danser*).

Esco a camminare. (*Je sors marcher*).

- Précède le nom d'une ville

Ex. Abito a Roma. (*J'habite à Rome*).

- Indique « se trouver dans »

Ex. Sono a scuola. (*Je suis à l'école*).

> IN (*en ou de*)

- Précède le nom d'un pays

Ex. Abito in Italia. (*J'habite en Italie*)

- Exprime la manière

Ex. In che modo. (*De quelle façon*).

- Exprime le temps

Ex. Sono pronta in due minuti. (*Je suis prête en deux minutes*).



A Complétez avec le verbe conjugué ÊTRE ou AVOIR et avec les pronoms sujet :

Être			Avoir		
(.....)	sono	(je suis)	(Io)	ho	(j'ai)
(Tu)	(tu es)	(Tu)	(tu as)
(Lui-Lei)	è	(il est)	(.....)	ha	(il a)
(.....)	(nous sommes)	(Noi)	abbiamo	(nous avons)
(Voi)	siete	(vous êtes)	(.....)	(vous avez)
(Loro)	(ils sont)	(.....)	hanno	(ils ont)

B J'apprends à me présenter et à présenter quelqu'un. Sur la base de l'exemple et des dessins suivants, présentez les personnages.

Exemple



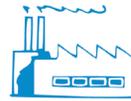
Andrea



Piemontese



Ingegnere



Fabbrica

Mi chiamo Andrea, **sono** piemontese. **Abito a** Torino, **in** Italia. **Sono** ingegnere, lavoro **in** fabbrica.
(Je m'appelle Andrea, je suis Piémontais. J'habite à Turin. Je suis ingénieur, je travaille à l'usine)



Maria/attrice



Italiana/Roma



Teatro



Roberto/pizzaiolo



Italiano/Napoli



Pizzeria



C Complétez le tableau suivant :

	io	tu	lui-lei-Lei	noi	voi	loro
Abitare	abito
Chiamarsi	si chiama
Lavorare	lavoriamo
Essere	sei	sono
Avere	avete



D Retrouvez les verbes conjugués suivants dans la grille :

I	H	U	P	R	N	I	Y	E	Z	U	M
E	A	A	L	G	O	D	X	C	U	C	C
S	N	J	E	A	H	L	U	M	G	I	T
H	N	E	T	G	V	E	I	T	J	C	X
R	O	L	E	N	Q	O	N	L	M	H	A
N	X	A	I	H	P	D	R	G	V	I	B
R	U	M	S	U	M	W	W	O	X	A	I
A	O	M	A	I	H	C	I	M	R	M	T
Y	A	B	I	T	I	A	M	O	J	I	A
F	V	D	B	Z	F	J	H	O	I	A	T
P	Z	H	W	O	M	R	E	S	W	M	E
V	I	C	H	I	A	M	A	T	E	O	T

abitate
abitiamo
ci chiamiamo
hanno
ho
lavoro
mi chiamo
sei
siete
vi chiamate



E À l'aide d'une flèche, reliez le sujet avec son verbe conjugué :

io

tu e Pierino

tu

noi

Noemi

loro

lavoriamo

lavora

sei

lavorate

hanno

ho



- > Une région : Le Piémont
- > Une recette : I baci di dama

■ D'où vient le nom

Piémont « aux pieds du mont » faisait référence aux terres possédées par la maison de Savoie. Aujourd'hui le nom signifie « terre entourée par les montagnes » car dans cette région se trouvent les sommets et les glaciers les plus hauts d'Italie. Dans le Piémont on parle bien sûr l'italien mais aussi le piémontais, l'occitan, le franco-provençal et le français.



■ Les origines du gianduiotto

Les piémontais connaissent le cacao depuis 1559. Le premier chocolat *gianduiotto* est né 1826 grâce au pâtissier Paul Caffarel. Vingt ans après Michèle Prochet ajoute au mélange du *gianduiotto* une crème de noisettes hachées. En 1865 *Gianduja*, le personnage typique du carnaval piémontais, distribue à la foule des petits chocolats qui sont associés à son masque et qui deviendront les célèbres *gianduiotti*.

Une région,
une recette
de cuisine

Baci di dama al cioccolato (Gâteaux au chocolat)



> Ingredienti:

- 280 gr di farina 00
- 200 gr di burro morbido
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 200 gr di zucchero
- 120 gr di farina di mandorle
- 120 gr farina di nocciole
- 50 gr di cioccolato fondente

- > Nella planetaria mettere il burro, la farina e lo zucchero e mescolate. Aggiungere le due farine di frutta secca.
- > Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e impastare con le mani.
- > Prelevare piccole porzioni di pasta e formare delle palline. Metterle su una teglia rivestita di carta da forno e farle raffreddare in frigo.
- > Infornare per 25 minuti a 160°. Togliarli dal forno e lasciarli raffreddare.
- > Sciogliere il cioccolato, versare una piccola quantità sulla base di un biscotto e accoppiarlo a un altro biscotto.
- > Buon appetito!

> Ingrédients :

- 280 gr de farine
- 200 gr de beurre mou
- 1/2 c. à c. de sel
- 200 gr de sucre
- 120 gr de poudre d'amande
- 120 gr de poudre de noisette
- 50 gr de chocolat noir

- > Dans le bol d'un robot, mélanger le beurre, la farine, le sucre. Ajouter la poudre d'amande et de noisette.
- > Transférer l'appareil sur un plan de travail légèrement fariné et le travailler à la main.
- > Prélever de petites quantités de pâte et former des boules. Les mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson et les laisser refroidir dans le frigo.
- > Enfourner pendant 25 minutes à 160°. Une fois cuits, sortir les gâteaux et les laisser refroidir.
- > Faire fondre le chocolat, verser une petite quantité sur la base d'un gâteau et le coller à un autre.
- > Bon appétit !



Complétez et indiquez avec « je sais 😊 » ou « je ne sais pas 😞 » en appliquant ce que j'ai appris dans l'étape 1.

A Me présenter

😊 ☹️

.....

B Présenter quelqu'un

.....

C Conjuguer les auxiliaires

Être	Avoir
.....
.....
.....
.....
.....
.....

D Utiliser les prépositions « a » et « in »

1. Abito Roma Italia
2. Lavoro fabbrica

E Reconnaître les pronoms sujets et les pronoms réfléchis

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| (.....) Chiamo | (.....) Chiamiamo |
| (.....) Chiami | (.....) Chiamate |
| (.....) Chiama | (.....) Chiamano |

