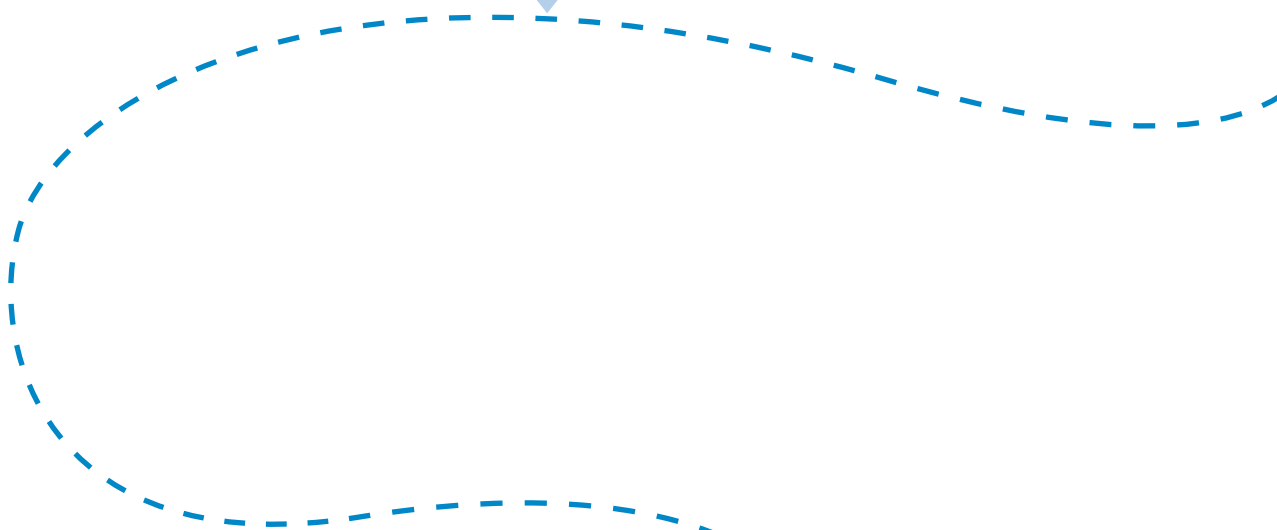


# Étape 1





- > 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	<b>mi</b> chiamo
(Tu)	Abiti	Lavori	<b>ti</b> chiami
(Lui-Lei)	Abita	Lavora	<b>si</b> chiama
(Noi)	Abitiamo	Lavoriamo	<b>ci</b> chiamiamo
(Voi)	Abitate	Lavorate	<b>vi</b> chiamate
(Loro)	Abitano	Lavorano	<b>si</b> 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 nocciola
- 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  |

