

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
ДЪРЖАВЕН ЗРЕЛОСТЕН ИЗПИТ ПО ФРЕНСКИ ЕЗИК

27 август 2021 г.

ВАРИАНТ 2

Ползва се само от учителя-консултант при необходимост!

I. COMPRÉHENSION ORALE

TEXTE №1

Les élèves vont entendre le texte deux fois.

Avant la première écoute, les élèves doivent lire attentivement les questions. (1 min.)

Pendant la première écoute ils ne doivent pas prendre de notes. Ils répondent aux questions dans la feuille de réponses, après l'écoute. (3 min.)

Pendant la deuxième écoute ils peuvent vérifier et corriger.

À la fin, ils ont encore 1 min pour corriger.

Gastronomie adolescente...?

En contradiction avec les multiples émissions qui affirment que les ados mangent mal, qu'ils sont anorexiques ou obèses, l'enquête AlimAdos démontre que chips, sodas et barres chocolatées sont bien loin de résumer l'alimentation des 12-18 ans. Selon Nicolette Dasio, anthropologue et maître de conférences à l'université de Strasbourg, qui a participé à cette recherche, on peut même parler de « gastronomie adolescente » ! En effet, s'il leur arrive de faire la tête au dîner quotidien servi à la hâte, ils apprécient les petits plats « faits maison » et préparés « avec amour ». Véronique Pardo, coordinatrice d'AlimAdos, observe que les grands-parents et surtout les grands-mères jouent un rôle important dans la découverte des goûts et des plats. Les ados évoquent en général les repas qu'elles leur préparent avec beaucoup de plaisir, de tendresse et d'émotion. La figure de la grand-mère symbolise le bien-manger au sens affectif du terme et non au sens nutritionnel. Les adolescents sont par ailleurs difficiles à convaincre sur ce qui est nutritionnellement correct. L'anthropologue Christine Rodier note qu'ils ont leurs propres critères sensoriels pour évaluer les aliments. La vue y joue un rôle primordial. Ce qui est beau à voir est généralement perçu comme bon au goût et bon pour la santé. De façon générale, notamment pour les légumes et les produits laitiers, ils favorisent le frais, le cru et le croquant qu'ils associent au sain et au pur.

Caractéristique également pour cette tranche d'âge, la manière et les lieux où l'on mange. La préférence pour les lieux publics – rue, jardins, centres commerciaux – constitue une affirmation d'autonomie ou de différenciation. Ces pratiques varient en fonction de l'âge : à 13-14 ans, on préfère les produits nomades consommés sur le chemin du collège au petit-déjeuner pris à table ; vers 18 ans, on revient vers les petits-déjeuners plus structurés. Autant d'étapes nécessaires pour devenir un adulte « bien dans son assiette ».

TEXTE N° 2

Les élèves vont entendre le texte deux fois.

Avant la première écoute, les élèves doivent lire attentivement les questions. (1 min.)

Pendant la première écoute ils ne doivent pas prendre de notes. Ils répondent aux questions dans la feuille de réponses, après l'écoute. (3 min.)

Pendant la deuxième écoute ils peuvent vérifier et corriger.

À la fin, ils ont encore 1 min pour corriger.

Le parcours littéraire de David Foenkinos

Pendant son enfance, David Foenkinos, l'un des écrivains les plus lus en France, lit et écrit peu. À 16 ans, il est victime d'une infection à la pleurésie, une maladie pulmonaire rarissime pour un adolescent. Opéré d'urgence, il passe plusieurs mois à l'hôpital. C'est sur son lit de convalescent qu'il commence à dévorer les livres, puis à peindre et à jouer de la guitare. De cette expérience, il a gardé une pulsion de vie, une force qu'il a voulu retranscrire dans ses livres.

Il étudie les lettres à la Sorbonne et parallèlement la musique dans une école de jazz, ce qui l'amène au métier de professeur de guitare. Le soir, il est serveur dans un restaurant. Après avoir en vain essayé de monter un groupe de musique, il décide de se tourner vers l'écriture.

Après plusieurs manuscrits ratés, il trouve son style, poste son premier roman *Inversion de l'idiotie : de l'influence de deux Polonais*, refusé par tous les éditeurs sauf Gallimard qui le publie en 2002 et avec lequel il obtient le prix François Mauriac.

S'ils sont très bien vendus depuis 2009, ses livres restent au début relativement peu connus. C'est avec *Le Potentiel érotique de ma femme*, qui obtient le prix Roger Nimier en 2004, que la carrière de l'auteur connaît un premier temps fort, suivi par un second en 2009, avec *La Délicatesse*.

Parallèlement à son écriture romanesque, David Foenkinos travaille de temps en temps sur des scénarios de cinéma. Aux côtés de son frère, Stéphane, il a notamment réalisé en 2006 un court métrage, intitulé *Une histoire de pieds*.

En 2011, de nouveau avec son frère, il co-réalise le film *La Délicatesse*, adaptation de son roman qui porte le même titre paru en 2009. Le film est nommé dans deux catégories aux Césars 2012, pour le César de la meilleure adaptation, et pour le César du meilleur premier film.

TEXTE N° 3

Les élèves vont entendre le texte deux fois.

Avant la première écoute, les élèves doivent lire attentivement les questions. (1 min.)

Pendant la première écoute ils ne doivent pas prendre de notes. Ils répondent aux questions dans la feuille de réponses, après l'écoute. (3 min.)

Pendant la deuxième écoute ils peuvent vérifier et corriger.

À la fin, ils ont encore 1 min pour corriger.

Un cadeau inestimable

Tout cela ne serait jamais arrivé sans Instagram. Il y a deux ans, le chef britannique Paul Couchman est contacté via le célèbre réseau social par l'artiste Lucinda Ganderton, qui vide alors son grenier. Ils ont échangé. Connaissant son amour pour les ustensiles de cuisine anciens, Lucinda avait mis de côté tout un tas de choses qu'elle a offertes à son ami. Parmi les casseroles et divers instruments, ce vieux livre en cuir abîmé et illisible, qu'elle avait payé 40 euros dans une brocante à Oxfam. Elle ne soupçonnait pas la valeur inestimable du recueil... .

Paul Couchman n'est pas un chef comme les autres. La passion de cet amoureux de l'histoire ? Cuisiner comme au XVIIIe siècle. Il en a d'ailleurs fait son métier puisqu'il est aujourd'hui aux fourneaux du Regency Town House, à Brighton, ravissant restaurant-musée où le visiteur peut appuyer sur le bouton du retour dans le temps jusque dans l'assiette en savourant des plats à l'ancienne.

Pour réaliser ses « dîners historiques » et les cours de cuisine ancienne qu'il propose en ligne, Couchman passe des heures dans les bibliothèques spécialisées à la recherche d'ouvrages sur la gastronomie de l'époque et de vieux livres de recettes. Aussi perçoit-il le cadeau de Lucinda Ganderton comme un miracle. Le livre abrite 150 pages de papier jauni remplies de recettes rédigées à la main par plusieurs gastronomes ou cuisiniers. Évidemment, celles-ci ne sont pas signées, mais de temps à autre, une date apparaît, griffonnée dans un coin, la plupart indiquant le XVIIIe siècle. Un minuscule « 1831 », ajouté au verso de la dernière page, laisse à penser que l'ouvrage a été enrichi au XIXe siècle. L'origine de ce livre reste un mystère mais peu importe, l'essentiel pour Paul Couchman, c'est de pouvoir reproduire les plats.