

Le repas, c'est sacro-saint !



(1) Paru il y a quelques ans, le livre *French Children Don't Throw Food* a fait sensation en France et en Angleterre. L'auteur, Pamela Druckerman, une Américaine qui vit à Paris, se demande pourquoi les enfants français mangent tout ce qu'on met dans leur assiette sans problème, contrairement aux petits Anglo-Saxons. Sa réponse est simple : pour les Français, le repas, c'est sacro-saint. Il a lieu à une heure précise, et manger entre les repas n'est pas accepté. A table, les règles sont strictes : « La main qu'on n'utilise pas doit être posée sur la table. On ne sort pas de table sans demander. Et on ne joue absolument pas avec la nourriture, spécialement pas avec le pain ! »

(2) 95% des Français pensent que la gastronomie fait partie de l'identité nationale. En France, on consacre 96 minutes par jour à la cuisine et aux repas, presque la même durée qu'en 1970, alors qu'elle a baissé un peu partout ailleurs. Les Français dépensent environ 15% du budget des ménages à l'alimentation, contre 5% aux Etats-Unis. A l'heure du déjeuner en Angleterre, beaucoup de gens mangent dans la rue, alors que la plupart des Français mangent à table. Le repas à la française est donc bien vivant.

(3) Pourtant, à partir des années 1990, les plats cuisinés, les fours à micro-ondes et les produits surgelés ont fait leur apparition en France. Jean-Pierre Coffe, célèbre critique culinaire, proteste contre le jambon

d'hypermarché aux phosphates. Les jeunes préfèrent manger à l'extérieur plutôt que de faire la cuisine eux-mêmes à la façon de maman. Dans les années 2000, l'arrivée de l'euro et la crise économique ont réduit les budgets pour les restaurants. De plus en plus sensibles aux problèmes de santé et d'environnement, les Français vont de nouveau à la recherche de « bons produits » : les marchés, avec les « vraies » tomates et les poules élevées en liberté, sont à la mode.

(4) Aujourd'hui, faire la cuisine est de nouveau populaire. Une vieille

tradition fait sa réapparition dans les cuisines : d'une part les plats cuits à petit feu durant des heures, comme le bœuf bourguignon et le coq au vin, et d'autre part le plaisir de manger ensemble. La télévision et Internet reflètent la passion des Français pour la cuisine. Les émissions télé *Top Chef* et *Master Chef* battent tous les records. Et le chiffre d'affaires des ouvrages culinaires a plus que doublé ces dernières années. Et sur Internet, des milliers de blogs proposent des recettes. 41, c'est une véritable passion culinaire qui a envahi le pays.

d'après Ecoute, décembre 2012

Tekst 11 Le repas, c'est sacro-saint !

- « les enfants ... sans problème » (lignes 6-8)
- 1p 37 Comment est-ce que Pamela Druckerman l'explique au premier alinéa ?
- A Les Français acceptent que leurs enfants mangent avec les mains.
 - B Les Français passent en général beaucoup de temps à table.
 - C Les Français permettent à leurs enfants de jouer pendant le repas.
 - D Les Français tiennent aux repas et aux bonnes manières à table.
- « Le repas ... bien vivant. » (lignes 34-35)
- 1p 38 De quel aspect est-ce que l'auteur **ne parle pas** au 2ème alinéa ?
- A De la variété des repas.
 - B Des dépenses pour les repas.
 - C Du lieu où l'on prend les repas.
 - D Du temps consacré aux repas.
- 1p 39 A quoi sert le 3ème alinéa ?
- A A expliquer pourquoi les jeunes français aiment faire la cuisine.
 - B A expliquer pourquoi les produits surgelés sont si populaires en France.
 - C A illustrer que les Français achètent moins de « bons produits » depuis la crise économique.
 - D A illustrer quelques changements dans les habitudes alimentaires des Français.
- 1p 40 Laquelle ou lesquelles des constatations suivantes est/sont vraie(s) d'après le dernier alinéa ?
- 1 De nos jours, les repas à l'ancienne sont à la mode.
 - 2 De plus en plus de Français mangent devant la télé.
- A La première.
 - B La deuxième.
 - C Les deux.
 - D Aucune.
- 1p 41 Choisissez le(s) mot(s) qui manque(nt) dans la dernière phrase du texte.
- A Bref
 - B En plus
 - C Par exemple
 - D Pourtant

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.