

## La brasserie la plus mythique de Paris



**(1)** Des bruits d'assiettes, des serveurs en tablier blanc qui s'agitent, des odeurs de bonne cuisine française... Bienvenue chez Bouillon Chartier, une des brasseries les plus mythiques de Paris. Depuis 120 ans, cette adresse typique de la Belle Époque plaît aussi bien aux Parisiens qu'aux touristes venus des quatre coins du monde.

**(2)** En 1896, les frères Frédéric et Camille Chartier décident d'ouvrir leur propre « bouillon », un bistro qui promet des plats de cuisine traditionnelle à prix justes. C'est dans une ancienne gare près des Grands Boulevards que les deux hommes s'installent. Très inspirés par la structure incroyable de l'architecture, ils misent sur une déco Belle Époque qui s'harmonise parfaitement avec la grande verrière et la sublime hauteur sous plafond. L'accent est mis sur les boiseries, le zinc, les miroirs, les meubles riches et les luminaires

boules. En 1989, le lieu, si caractéristique du début du 19ème siècle, a été classé monument historique. Et aujourd'hui, l'atmosphère n'a presque pas changé.

**(3)** Depuis son ouverture, quelque 50 millions de repas ont été servis. La brasserie a tant de succès, qu'il faut parfois faire la queue dans la petite cour pour pouvoir entrer. À l'intérieur, la popularité saute aux yeux. Les tables affichent complet et la valse des plats commence. Le serveur apporte la carte qui contient les classiques de la cuisine française : œuf mayonnaise, poireaux vinaigrette, poulet rôti, compote de pommes... La commande est griffonnée sur la nappe blanche en papier. L'ambiance est simple et chaleureuse. Un déjeuner ici donne l'impression de faire partie de l'histoire. À tester au moins une fois !

*d'après [www.pariszigzag.fr](http://www.pariszigzag.fr)  
du 13 mars 2018*

## Tekst 3 La brasserie la plus mythique de Paris

---

- 1p 5 À quoi sert le premier alinéa ?
- A à donner une impression de l'ambiance et des clients de la brasserie parisienne Bouillon Chartier
  - B à expliquer pourquoi les Parisiens apprécient tant les plats de la brasserie parisienne Bouillon Chartier
  - C à illustrer que la brasserie Bouillon Chartier est devenue récemment un lieu très touristique
- 1p 6 Qu'est-ce qu'on apprend sur la brasserie Bouillon Chartier au 2ème alinéa ?
- A Au début, on n'y servait que du bouillon à bas prix.
  - B Au vingtième siècle, on a restauré son intérieur.
  - C Elle respire à peu près la même ambiance qu'en 1896.
  - D Elle sera bientôt classée monument historique.
- 2p 7 Geef van elke bewering aan of die overeenkomt met de derde alinea.
- 1 Om te kunnen eten bij Bouillon Chartier moet je ruim van tevoren reserveren.
  - 2 Bij Bouillon Chartier serveert men traditionele Franse gerechten.
  - 3 De bestelling wordt bij Bouillon Chartier op het papieren tafelkleed neergekrabbeld.
- Noteer 'wel' of 'niet' achter elk nummer op het antwoordblad.
- 1p 8 Wordt de lezer in de derde alinea aangespoord om bij Bouillon Chartier te gaan eten?  
Zo nee, antwoord 'nee'.  
Zo ja, citeer de eerste twee Franse woorden van de zin waarop je je antwoord baseert.

---

### 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.