

Le goût du voyage



(1) Déguster des crevettes vivantes dans le plus ancien bar à sushis de Tokyo, goûter un *puchka* (petite boule de pâte frite épicée) chez un vendeur ambulant à Calcutta, savourer une *moqueca* (ragoût de fruits de mer) chez une ancienne danseuse de samba à San Salvador, payer 10 euros pour des *dim sum* (bouchées vapeur) dans un restaurant étoilé à Hong Kong... De nos jours, les aventures culinaires sont en vogue.

(2) Rien qu'en France, chaque année, un demi-million d'amateurs de champagne visitent les caves d'Épernay. Sur Internet, on ne compte plus les offres de week-ends œnologiques dans le Bordelais, en Bourgogne ou sur la route des vins d'Alsace, ni les escapades pour suivre des cours de cuisine ou des stages de foie gras. Et le fait que la gastronomie française ait été inscrite par l'Unesco au Patrimoine immatériel de l'humanité promet d'attirer encore des milliers de touristes passionnés de bonne chère.

(3) D'après une enquête réalisée il y a quelques années pour Atout France, agence chargée du développement touristique dans l'Hexagone, le vin et la gastronomie seraient déterminants dans les choix d'un touriste sur trois. Seulement voilà: première destination au monde, la France n'occupe que la 3ème place dans le classement du tourisme culinaire mondial, derrière les États-Unis et l'Espagne. N'en déplaise aux gastronomes chauvins, et malgré sa réputation, notre patrie ne tient plus le haut du pavé en matière culinaire. La globalisation a gagné les fourneaux. Il n'y a plus de ville incontournable comme a pu l'être Paris pendant des décennies. La magie peut surgir n'importe où. Car il y a, aujourd'hui, des chefs créatifs dans le monde entier.

(4) L'Espagne, qui accueille chaque année 50 millions de visiteurs, est l'un des premiers pays à avoir compris le potentiel qu'il pouvait tirer de sa gastronomie. Une équipe de chefs basques hypercréatifs a initié cette

démarche. Et ils ont réussi à donner une nouvelle image de leur pays à travers leur cuisine d'avant-garde. Aujourd'hui, San Sebastian compte la plus grande concentration d'étoiles au monde. Si l'école ibérique fait recette, c'est aussi qu'elle a su 11 intelligemment ses cuisiniers. Ainsi, au début des années 2000, Madrid lance son premier grand festival, invitant les toques locales et internationales à venir se produire sur scène à coups de recettes spectaculaires. Une des meilleures promotions pour se faire voir, être filmé et cité dans la presse et les blogs culinaires les plus influents. **(5)** Depuis, le monde n'a jamais compté autant de festivals de bouche. Après l'Espagne qui a servi

de locomotive, d'autres nations ont vu l'énorme potentiel de ce genre de manifestation pour attirer certes les professionnels, mais aussi le grand public. Organiser ce type d'événement est une excellente façon de faire parler d'une destination et aussi de promouvoir la ville en tant que capitale culturelle. 12 ? Hong Kong et son Wine & Dine Festival qui a réuni sur 4 jours plus de 110 000 visiteurs! Dernièrement, c'est le nord de l'Europe qui s'est éveillé de façon spectaculaire à la bonne bouffe et à ses retombées touristiques. Cette zone vierge de toute tradition gastronomique est devenue en trois ans la nouvelle terre gourmande du monde, la région où les grandes affaires du goût se passent!

*Le Nouvel Observateur,
le 24 novembre 2011*

Tekst 3 Le goût du voyage

- 1p 8 Qu'est-ce que les exemples mentionnés au premier alinéa montrent?
- A A quel point les restaurants étoilés sont populaires.
 - B Que de nos jours les voyages culinaires sont à la mode.
 - C Quelles sont aujourd'hui les destinations culinaires les plus populaires.
 - D Que manger de la nourriture locale n'est pas sans risque pour les touristes.
- 1p 9 Comment le 2ème alinéa se rapporte-t-il au premier alinéa?
- A Il en montre la cause.
 - B Il l'appuie.
 - C Il le relativise.
 - D Il s'y oppose.
- 1p 10 Qu'est-ce qui est vrai d'après le 3ème alinéa?
- A Aujourd'hui, les Etats-Unis et l'Espagne attirent plus de touristes passionnés de bonne chère que la France.
 - B Ces dernières décennies, le tourisme mondial a explosé.
 - C En matière culinaire, les Espagnols l'emportent désormais sur les Américains.
 - D Paris est toujours la ville qui attire le plus grand nombre de gastronomes du monde entier.
- 1p 11 Choisissez le mot qui manque au 4ème alinéa.
- A embaucher
 - B médiatiser
 - C rémunérer
 - D sélectionner
- 1p 12 Choisissez les mots qui manquent au dernier alinéa.
- A La cause
 - B La preuve
 - C Le but
 - D Le point fort

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.