

# L'art de la table perdu

(1) La France a appris à manger aux Américains. L'enseignement portait sur l'art de vivre et plus particulièrement sur l'art de la table. L'idée que manger ne servait pas seulement à s'alimenter fut la leçon numéro un. Les mystères de la gastronomie avaient été révélés aux Américains expatriés ou de passage au tournant du XXème siècle et les Américains revinrent après la Seconde Guerre mondiale pour voir si rien n'avait changé.

(2) Mais la France sait aussi décevoir les Américains. Adam Gopnik fut l'un des premiers déçus. « La cuisine française est-elle en crise ? » se demandait-il en 1997 dans son magazine, *The New Yorker*. La question était rhétorique. « La muse de la cuisine » avait, selon lui, abandonné la France et « migré de l'autre côté de l'Atlantique, pour s'installer en Californie et faire de temps à autre de petites incursions à New York, voire en Grande-Bretagne. » En 2003, *The New York Times Magazine* annonçait une nouvelle stupéfiante : « C'est Barcelone et non Paris qui est désormais la capitale européenne de l'avant-garde, ne serait-ce qu'en raison de sa cuisine totalement expérimentale. » Et d'ajouter : « Quelque chose s'est passée en France, ils sont en difficultés. »

(3) L'excellent critique gastronomique américain Michael Steinberger craint à son tour que la haute cuisine française ne soit sur le déclin. Si la cuisine française s'est laissée dis-



tancer, c'est surtout parce qu'elle n'a pas su innover. La gastronomie française, qui occupait autrefois la première place mondiale, est aujourd'hui détrônée par la cuisine d'autres pays. Les nouvelles saveurs, les nouvelles alliances et les nouvelles présentations viennent d'Espagne, du Japon, des Etats-Unis et des restaurants britanniques. Selon Steinberger, si la cuisine française s'est laissée distancer, c'est surtout parce que ses chefs n'ont pas prêté attention à ce qui se passait ailleurs dans le monde, ils n'ont pas su innover.

(4) La révolution de la nouvelle cuisine de la fin des années 1960 et du milieu des années 1970 a échoué. Souvent raillée (minuscules tranches de kiwi en guise de garniture, immenses assiettes blanches, additions salées), la nouvelle cuisine fut, de l'avis de Steinberger, une

tentative sérieuse de détrôner la haute cuisine française. Celle-ci était devenue au fil du temps une pratique tenue à des règles rigides, reposant  
70 sur des sauces lourdes et des océans de crème et de beurre. Les chefs de la nouvelle cuisine voulaient faire simple, plus léger, plus frais, plus esthétique, plus sain, plus  
75 artistique et plus « naturel » en même temps, plus ouvert aux influences étrangères et en particulier à celle du Japon.

**(5)** Aujourd'hui, la France est le  
80 deuxième marché national de McDonald's en termes de rentabilité. Le grand Satan de la mondialisation alimentaire fait désormais partie

intégrante du tissu social français et,  
85 si Steinberger n'aime pas la malbouffe, il trouve trop facile de n'y voir qu'un processus d'américanisation. « Si le hamburger a conquis la France, ce n'est pas en raison d'un  
90 complot américain pour pervertir la culture gastronomique française. Cela s'est fait de l'intérieur. » Les Français achètent des Big Mac parce qu'ils aiment ça. Supposé que la  
95 cuisine française soit en crise, il faut interpréter cela comme le signe de profonds changements sociaux, politiques et culturels. Ce qui ne va pas dans la grande cuisine française,  
100 c'est ce qui ne va pas en France.

*d'après Courrier international,  
le 22 décembre 2010*

## Tekst 4 L'art de la table perdu

---

- 1p 10 Qu'est-ce que les Américains ont appris des Français d'après le premier alinéa ?  
Ils ont appris  
A que la gastronomie française occupe la première place mondiale.  
B que manger ne se limite pas tout simplement à se nourrir.  
C que même pendant la guerre l'art de la table est important.  
D qu'il faut prendre du temps pour préparer les repas.
- 1p 11 Que peut-on déduire du 2ème alinéa ?  
A A Barcelone, les grands cuisiniers sont aussi innovateurs que ceux de Paris.  
B A New York, les grands cuisiniers sont plus créatifs que ceux de la Californie.  
C La France n'est plus le numéro un au monde dans le domaine de la gastronomie.  
D Les cuisiniers américains ne devraient pas copier la haute cuisine française.
- « Michael Steinberger ... le déclin » (regel 38-40)
- 1p 12 Wat is de belangrijkste reden van die achteruitgang volgens Michael Steinberger?  
  
Au 4ème alinéa on parle d'une part de la nouvelle cuisine, d'autre part de la haute cuisine.
- 2p 13 Mettez derrière les numéros des caractéristiques suivantes 'nouvelle cuisine' ou 'haute cuisine'.  
1 règles de préparation strictes  
2 influences étrangères  
3 raffinement  
4 beaucoup de matières grasses
- 1p 14 Laquelle ou lesquelles des constatations suivantes correspond(ent) au dernier alinéa ?  
1 Si les hamburgers de chez McDonald's sont devenus populaires en France, c'est en premier lieu grâce à un marketing américain plutôt agressif.  
2 La crise dans la cuisine française reflète les changements qui ont lieu dans la société française.  
A La première.  
B La deuxième.  
C Les deux.  
D Aucune.

---

### 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.