

DAEU A – Diplôme d'Accès aux Études Universitaires (option A)**TEST D'ENTRÉE
FRANÇAIS****NE RENDEZ PAS LE SUJET AVEC VOTRE COPIE**

Durée de l'épreuve : 1h30
Aucun document n'est autorisé.

Après avoir lu le texte, vous répondrez aux questions suivantes en veillant à bien indiquer le numéro de la question correspondante, puis vous rédigerez une argumentation personnelle de vingt lignes environ sur le sujet proposé à la question 6.

Question 1 (2 points)

Que signifient les expressions :

- « les civilités de table » (l.16-17)
- « la cuisine trop cosmopolite » (l.28)

Question 2 (2 points)

À quels noms se rapportent les pronoms « Elle » ligne 24 (« Elle s'inscrit dans l'histoire »), et « Il » ligne 32 (« Il deviendra même un véritable phénomène culturel »).

Question 3 (2 points)

Recopiez le passage allant de la ligne 20 à la ligne 25 (« C'est au XVII^e siècle [...] où la cour de Versailles attire tous les regards ») en transposant tous les verbes qui sont au présent au passé simple de l'indicatif.

Question 4 (2 points)

Donnez des synonymes ou expressions synonymes pour les mots soulignés suivants (passage allant de la ligne 50 à la ligne 52) : « Leur intérêt pour le goût des aliments est de plus en plus marqué. Il doit être en 'forte synergie' avec leur attente de naturalité, le traitement des aliments devant être limité au maximum ».

Question 5 (2 points)

Question de compréhension : Que nous apprend le texte sur l'évolution de la manière de s'alimenter en France ?

Question 6 (10 points)

Travail de rédaction et d'argumentation

Rédigez votre réponse à la question qui suit en vingt lignes environ, en justifiant bien votre point de vue à l'aide d'arguments et d'exemples précis.

Sujet : Pensez-vous qu'avec le développement de la restauration rapide et des plats cuisinés de l'industrie agroalimentaire l'art de bien manger à la française soit menacé ?

Le repas à la française

En inscrivant en novembre 2010 le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité, l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco) leur reconnaissait une spécificité culturelle dans leur rapport à la nourriture, dans leur manière de s'alimenter et de cuisiner, et dans leur façon de prendre leurs repas.

5 C'est tout un art de la table, où se mêlent à la fois la bonne chère, la convivialité et la conversation, qui a de la sorte été distingué. Cette inscription leur faisait en même temps prendre conscience de la valeur de ce patrimoine vivant en constante évolution, de leur attachement au rituel du repas, de leur plaisir du partage et du bien-être ensemble. Ils pouvaient ainsi se rendre compte que la cuisine et la gastronomie avaient pris une place
10 importante, pour devenir des éléments significatifs de la civilisation et de l'identité françaises. Car manger en France est une affaire sérieuse. [...] Ce besoin naturel de se nourrir, la France l'a transformé en un art du bien manger et du bien boire, en une passion gastronomique, qui, aujourd'hui encore, contribue à la valorisation du pays au niveau international.

15 Pour autant, cela n'a longtemps concerné que les élites. Il a fallu du temps avant que la haute cuisine ne se démocratise, passant de l'aristocratie à la bourgeoisie, que les civilités de table ne se diffusent dans l'ensemble de la société [...], que le restaurant ne soit inventé à Paris, au milieu des années 1760, promis à un succès qui ne s'est jamais démenti jusqu'à nos jours. Cette culture culinaire et alimentaire a une longue histoire [...].

20 C'est au XVII^e siècle que la cuisine française s'affirme au-delà des frontières du royaume. Les cuisiniers du pays sont adulés et recherchés par une élite européenne. [...] La cuisine française devient alors une référence et un modèle à suivre. C'est une cuisine avec des chefs qui codifient et transmettent leurs savoir-faire, tout en innovant [...], avec Paris comme capitale gastronomique. Elle s'inscrit dans l'histoire et le prestige du pays à une époque où
25 la cour de Versailles attire tous les regards ; la table jouant un rôle important dans les relations diplomatiques. [...]

L'arrivée du restaurant dans la seconde moitié du XVIII^e siècle est un événement important. S'adressant d'abord à une élite, il va rapidement toucher un plus large public et faire sortir la haute cuisine des maisons princières. C'est également la confirmation d'une
30 cuisine bourgeoise qui montait en puissance depuis quelques décennies. Si la Révolution française apporte son lot de bouleversements, elle n'a pour autant pas mis fin au restaurant qui poursuivra son essor. Il deviendra même un véritable phénomène culturel, adopté par tous, chacun trouvant son établissement selon ses désirs et sa condition sociale. [...]

Mais à la Belle Époque [la cuisine] doit s'adapter à la modernité de la société. [...] C'est
35 également la période des palaces et de leur internationalisation, avec une industrie hôtelière qui se met au service d'un art de vivre à la française. Mais on en vient à critiquer la cuisine trop cosmopolite de ces grands hôtels de luxe.

Dans les années 1920-1930, on prend conscience de la valeur des cuisines régionales et de leur importance dans le contexte culinaire français. Elles deviennent un atout et sont
40 valorisées. Une cinquantaine d'années plus tard, c'est une nouvelle « nouvelle cuisine » qui voit le jour. [...] Elle marque encore aujourd'hui nos manières de cuisiner.

Le goût est au cœur de cette évolution culinaire. Il diffère selon les époques et les groupes sociaux. Pour les plus modestes, la question du goût se posera moins que la nécessité de manger à sa faim. La table populaire et paysanne ne se composera longtemps que de pain et de soupe, la nourriture y est principalement végétale, la viande n'étant généralement consommée que dans un contexte de fête. En revanche, la diversité alimentaire prédomine chez les plus aisés, qui se distinguent des autres groupes sociaux par leurs préférences gustatives. [...]

À la fin du XX^e siècle, [les consommateurs] revendiquent plus de saveurs dans leur assiette, critiquant implicitement l'industrie agroalimentaire. Leur intérêt pour le goût des aliments est de plus en plus marqué. Il doit être en « forte synergie » avec leur attente de naturalité, le traitement des aliments devant être limité au maximum. [...] Pour les consommateurs, le produit biologique est l'assurance d'un goût sain et naturel et d'un meilleur respect de l'environnement de la bio-diversité. Malgré cette préférence [...], le marché des produits bio reste encore assez faible : en 2018, seulement près de 5% de la consommation alimentaire des ménages proviennent de l'agriculture bio [...].

Cette évolution se fait dans une société où l'alimentation est une industrie. Une bonne partie de ce que nous mangeons est transformée, même les fruits et les légumes sont traités, calibrés, conditionnés et emballés. Dans les années 1980, l'agroalimentaire devient le premier secteur industriel français, avec un chiffre d'affaires de plus de 500 milliards de francs [...]. Dans un pays dit de gastronomie, cette industrie est devenue un fleuron, ce qui n'est pas un hasard, tant le sujet de l'alimentation concerne et passionne les Français, depuis les spécialités régionales jusqu'aux plats des grands chefs.

Par ailleurs, [...] le consommateur reste toujours très attaché au rituel des trois principaux repas par jour, le matin, le midi et le soir, que ce soit chez lui ou à l'extérieur. [...] Il est toujours très étonnant pour un étranger de voir les Français s'arrêter à peu près en même temps dans tout le pays pour prendre leur repas. C'est clairement un fait culturel et historique, mais c'est aussi cette régularité alimentaire et le sens convivial qu'ils donnent au repas [...] qui les préserveraient de l'obésité. C'est un beau paradoxe, où le plaisir de s'attabler et de manger ensemble contribue au maintien d'une bonne santé.