

CONSIGNES DE L'EXAMEN

Lisez attentivement **le texte** qui vous est proposé.

Répondez aux quatre blocs de questions.

1. Compétence de compréhension et expression écrites. (4 points).
 - 1.1 Vrai/faux. Répondez à 4 des 6 questions. (2 points. 0,5 chaque question)
 - 1.2 Répondez à 2 des 3 questions. (2 points. 1 point chaque question)
2. Compétence linguistique. (3 points)
 - 2.1 Compétence lexicale. Répondez à 2 des 4 questions. (1 point)
 - 2.2 Compétence grammaticale. Question obligatoire. (2 points)
3. Compétence d'expression écrite. Vous devez choisir UN des sujets proposés. (3 points)

N'oubliez pas d'inclure le code sur chacune des feuilles de l'examen.

No olvide incluir el código en cada una de las hojas de examen.

Ez ahaztu azterketa-orri guztietan kodea jartzea.

TEXTE

Premiers consommateurs au monde... Pourquoi les Français sont fous de pizza

La France, patrie du bœuf bourguignon et de la baguette croustillante, cache un secret : depuis cinq ans, elle est le plus gros consommateur de pizza au monde par habitant, devant les États-Unis et loin devant l'Italie, berceau de ce plat iconique. Chaque année, les Français engloutissent environ 10 kg de pizza par habitant, soit près de 1,5 milliard d'unités, un marché alimentaire qui représente près de 15 milliards d'euros. [...] Il est temps de se demander pourquoi ce plat est devenu une passion pour tout un pays.

Si on remonte le temps, on ne trouve aucune trace de la pizza avant le XXe siècle. Ses origines remontent à l'Antiquité, à l'époque, on garnit des pains plats dans la Rome antique. C'est à Naples, au XVIe siècle, que la pizza moderne prend forme, d'abord comme un mets populaire à base de sel puis l'arrivée de la tomate au XVIIIe siècle, puis la création de la Margherita en 1889, en font un symbole napolitain et italien. [...]

Pour voir la pizza en France, il faut attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale, lorsque des immigrants italiens, importent leurs recettes. « Tous les Italiens qui se sont installés en France, ont apporté plein d'ingrédients dans leur valise, et encore aujourd'hui, quand ils y retournent, ils rapportent toujours de quoi faire des recettes en France. » explique l'autrice de *Ciao Italia* Anaïs Bourny, « la pizza est devenue le symbole de leur intégration en France. C'est beau parce que les vrais Italiens continuent à savoir faire la vraie pâte, mais c'est aussi aujourd'hui l'appropriation de la culture italienne par les Français. ».

Les années 1970 marquent un tournant avec l'essor des pizzas surgelées (on devrait dire pizze), qui démocratisent ce plat rapide et abordable. Aujourd'hui, le pays compte près de 21.00 points de vente (restaurants ou camions). Si on note que le succès des pizzas dans le pays est indéniable, c'est toute la cuisine italienne qui séduit les Français. « C'est une cuisine hyper simple à réaliser, beaucoup plus que les recettes de chez nous » avoue l'autrice qui ajoute « puis il y a quelque chose d'ensoleillé, qui nous évoque à nous la *dolce vita*, la joie, le plaisir. [...] Pour beaucoup cette cuisine va avec tout un tas de clichés : les grandes tablées, le soleil, les débats avec les mains, les gros plats de pâte, c'est facile à manger. Et c'est surtout bon avec des ingrédients qui plaisent à tout le monde. » Autre point qui explique l'amour pour les pizzas et toute la gastronomie, c'est le travail qui est fait par les chefs pour nous faire rêver. « On aime ce côté scénarisé [...] On nous embarque tout de suite dans un imaginaire que l'on a vu dans des films et des séries » termine Anaïs Bourny.

[...] La pizza coche toutes les cases : rapide à préparer, pas très chère et super conviviale, elle s'adapte aux rythmes de vie modernes. Ce n'est pas au restaurant que les Français consomment le plus de pizza mais à domicile avec des produits achetés en grande surface comme nous l'apprend une enquête de RTL.

Les pizzerias arrivent à la troisième place, où elles sont vendues entre 10 et 20 euros. « Depuis dix ans j'ai vu qu'à Paris il y avait un véritable intérêt pour la pizza napolitaine » sourit le chef Giuseppe Cutraro à la tête des adresses Peppe. « Les Français veulent des recettes sympas, on va ajouter des ingrédients à la sortie, un peu comme des chefs étoilés, mais on reste fidèle au peuple. La pizza, c'est populaire, accessible, un moment de partage familial. On fait aujourd'hui une pizza napolitaine avec une touche française, » ajoute le chef.

Source: <https://www.20minutes.fr/tempo/food/4177767-20251008-pizza-week-paris-edition-2025-premiers-consommateurs-monde-pourquoi-francais-fous-pizza> (adapté)

1.COMPÉTENCE DE COMPRÉHENSION ET EXPRESSION ÉCRITES (4 POINTS)

Répondez à ces DEUX questions

1.1 Lisez chaque affirmation et dites si c'est vrai ou faux, en justifiant votre réponse avec les phrases du texte. Répondez à QUATRE (4) de ces SIX (6) questions. (0,5 points chaque question. TOTAL : 2 points)

- a) En France la recette la plus répandue est celle du bœuf bourguignon.
- b) La France est le pays du monde où la pizza est le plat le plus consommé.
- c) La pizza a été créée à Naples.
- d) La cuisine italienne est plus facile à préparer que la cuisine française.
- e) Le problème de la pizza est son prix car elle reste assez chère.
- f) Les français préfèrent manger des pizzas au restaurant et pas chez eux.

1.2 Répondez à DEUX (2) de ces TROIS (3) questions avec vos mots. (1 point chaque question : 0,5 contenu, 0,5 expression. TOTAL : 2 points).

- a) Pourquoi la pizza a-t-elle trouvé un tel succès en France ?
- b) Quand et à travers de qui est la pizza arrivée en France ?
- c) Comment la pizza s'adapte-t-elle aux modes de vie modernes et aux attentes des consommateurs français actuels ?

2. COMPÉTENCE LINGUISTIQUE (3 POINTS)

2.1 Compétence lexicale (1 point)

Répondez à **DEUX (2)** de ces **QUATRE (4)** questions.

2.1.1 Trouvez dans le texte des mots qui se correspondent au synonyme et à l'antonyme. (0,25 chaque mot. TOTAL : 0,5 points)

- a) Cherchez un synonyme de *cuisinier* _____
- b) Cherchez un antonyme de *lent* _____

2.1.2 Cherchez dans le texte le mot qui se correspond à la définition. (0,25 chaque mot. TOTAL : 0,5 points)

- a) Œuvre cinématographique _____
- b) Qui appartient au temps présent ou à une époque relativement récente _____

2.1.3 Complétez cette phrase avec un mot extrait du texte. (0,5 points)

Voici les _____ de la pâte à crêpes : du lait, de la farine, des œufs, du sel, du beurre et du sucre.

2.1.4 Parmi les 6 mots de cette liste, complétez ces deux phrases. Attention à la conjugaison des verbes et à l'accord des mots. (0,25 chaque mot. TOTAL. 0,5 points)

Amour, expliquer, habitant, origine, plat, vendre.

- a) Ma professeure de français nous _____ comment réussir nos examens de français.
- b) Le chef a créé un _____ délicieux qui va plaire tout le monde.

2.2 Compétence grammaticale. (2 points). Question obligatoire. (-0,25 par faute. TOTAL : 2 points)

Rédigez cet extrait au singulier. Copiez tous les mots, même ceux qui restent invariables dans la transformation.

Tous les Italiens qui se sont installés en France, ont apporté plein d'ingrédients dans leur valise, et encore aujourd'hui, quand ils y retournent, ils rapportent toujours de quoi faire des recettes en France. » explique l'autrice de *Ciao Italia* Anaïs Bourny, « la pizza est devenue le symbole de leur intégration en France. C'est beau parce que les vrais

Italiens continuent à savoir faire la vraie pâte, mais c'est aussi aujourd'hui l'appropriation de la culture italienne par les Français.

L'italien ____

3. COMPÉTENCE D'EXPRESSION ÉCRITE (3 POINTS)

Rédigez un texte sur UNE (1) de ces deux options.

- a) Racontez un repas au restaurant en famille ou un repas d'anniversaire chez des amis et/ou chez des parents, à Noël et/ou festif. Avec qui vous êtes allé(e) ? Qu'est-ce que vous avez mangé ? Pourquoi ce repas a-t-il été spécial ?
- b) Décrivez comment cuisiner un plat typique de votre région. Quels sont les ingrédients ? Comment faut-il le cuisiner ? Pourquoi ce plat est si spécial ? comment et où le mange-t-on ? (90-120 mots)