



UNIVERSITY OF CAMBRIDGE INTERNATIONAL EXAMINATIONS
General Certificate of Education Advanced Level

FRENCH

9716/23

Paper 2 Reading and Writing

October/November 2013

1 hour 45 minutes

Additional Materials: Answer Booklet/Paper

READ THESE INSTRUCTIONS FIRST

If you have been given an Answer Booklet, follow the instructions on the front cover of the Booklet.

Write your Centre number, candidate number and name on all the work you hand in.

Write in dark blue or black pen.

Do not use staples, paper clips, highlighters, glue or correction fluid.

Answer **all** questions.

Write your answers in **French**.

Dictionaries are **not** permitted.

You should keep to any word limit given in the questions.

At the end of the examination, fasten all your work securely together.

The number of marks is given in brackets [] at the end of each question or part question.

LISEZ D'ABORD CES INSTRUCTIONS

Si vous avez une feuille-réponse suivez les instructions données sur cette feuille.

Écrivez le numéro de votre Centre, votre numéro de candidat et votre nom sur chaque feuille que vous rendez à la fin de l'examen.

Écrivez en bleu foncé ou en noir.

N'utilisez ni agrafes, ni trombones, ni surligneur, ni colle, ni liquide correcteur.

Répondez à **toutes** les questions.

Écrivez vos réponses en **français**.

L'utilisation des dictionnaires **n'est pas** permise.

Vous devez respecter le nombre de mots proposé pour une tâche.

A la fin de l'examen, attachez bien toutes vos feuilles ensemble.

Le nombre de points est indiqué entre parenthèses [] à la fin de chaque question ou partie de question.

This document consists of **6** printed pages and **2** blank pages.



Section 1

Lisez d'abord le premier passage ci-dessous, puis répondez aux questions.

Touche pas à mon pot-au-feu !

Cuisiner est un moment privilégié dans la vie de famille des Français. Ainsi, 94 % d'entre eux pensent que c'est un héritage qu'il faut transmettre aux générations futures. Récemment, le repas gastronomique français a été reconnu par l'Unesco comme faisant partie de la tradition culturelle et, pour fêter cet événement, le 23 septembre sera désormais la fête nationale de la cuisine. Ce jour-là, les cuisiniers sortiront leurs casseroles et proposeront de nombreuses animations dans les rues.

5

La cuisine traditionnelle française fait penser immédiatement au pot-au-feu, un plat de bœuf et de légumes divers qu'on fait cuire dans l'eau avec quelques épices. Existant depuis très longtemps et mangé dans toutes les régions de France, il est considéré comme plat national, sa popularité étant renforcée par son coût relativement bas.

10

Contrairement à ce que pensent beaucoup de gens, la cuisine traditionnelle des régions de France n'est ni trop grasse ni trop calorique. N'oublions pas non plus que certains plats moins légers, par exemple les escargots de Bourgogne préparés avec beaucoup de beurre ou la fondue savoyarde à base de fromage gras, sont consommés lors de repas de fête ou après une dure journée de ski. Ils ne font pas partie de l'alimentation quotidienne et on peut donc les manger sans inquiétude pour la santé.

15

La gastronomie française n'est pas nouvelle. Déjà au Moyen Age, on servait une série de plats aux invités qui appréciaient les créations des cuisiniers de l'époque. En continuant à préparer ces mêmes recettes, les chefs de nos jours peuvent offrir aux touristes un voyage d'exploration culinaire de leur région. Ils contribuent à l'économie de leur région en utilisant des produits locaux et réduisent ainsi le bilan carbone de chaque plat.

20

Encourager les Français de nos jours à préparer eux-mêmes la cuisine de leurs ancêtres leur permet d'éviter de consommer trop de plats tout préparés qu'on achète au supermarché et qui sont mauvais pour la santé. De cette façon, ils peuvent continuer, à moindre prix, une pratique sociale destinée à célébrer les moments importants de la vie et à rapprocher les individus autour d'une même table.

25

- 1 A chacune des définitions ci-dessous, trouvez **dans les deux premiers paragraphes de ce texte** le mot qui correspond le plus exactement.

Exemple : assez

Réponse : *relativement* (ligne 10)

- (a) spécial [1]
- (b) passer [1]
- (c) célébrer [1]
- (d) activités [1]
- (e) variés [1]

[Total : 5]

- 2 Reformulez chacune des phrases ci-dessous en commençant votre réponse avec le mot ou l'expression donné(e) entre parenthèses.

Exemple : Le repas gastronomique a été reconnu par l'Unesco.
(*L'Unesco*)

Réponse : *L'Unesco a reconnu le repas gastronomique.*

- (a) C'est un héritage qu'il faut transmettre aux générations futures.
(*Cet héritage doit*) [1]
- (b) Les cuisiniers proposeront de nombreuses animations.
(*De nombreuses animations*) [1]
- (c) Il est considéré comme plat national.
(*On*) [1]
- (d) On peut les manger sans inquiétude pour la santé.
(*Il est normal que nous*) [1]
- (e) Ils contribuent à l'économie de leur région.
(*Un chef dit : « Nous* ») [1]

[Total : 5]

- 3 Répondez en français aux questions suivantes. Vous devez répondre **sans copier mot à mot des phrases entières du texte**.

Le nombre de points accordés est indiqué après chaque question. De plus, 5 points seront accordés pour la qualité générale du français dans les réponses.

Nombre total de points : $15 + 5 = 20$

- (a) Qu'est-ce qui montre la popularité de la cuisine française ? (*premier paragraphe*) [3]
- (b) Pour quelles raisons le pot-au-feu est-il devenu un plat national français ? (*deuxième paragraphe*) [3]
- (c) Expliquez pourquoi les Français arrivent à consommer des plats riches sans trop de conséquences néfastes pour leur santé. (*troisième paragraphe*) [3]
- (d) Pourquoi les chefs de nos jours devraient-ils favoriser la cuisine régionale ? (*quatrième paragraphe*) [3]
- (e) Quels avantages résultent de la préparation de plats traditionnels à la maison ? (*dernier paragraphe*) [3]

[Total : $15 + 5 = 20$]

Turn to Page 6 for Section 2

Section 2

Lisez le deuxième passage ci-dessous, puis répondez aux questions.

L'art dans mon assiette

Si vous demandez à Marc Brétilot quelle est sa profession, il vous répondra « designer culinaire ». Passionné par la cuisine depuis son enfance, il a hésité entre une formation de cuisinier et des études artistiques. « J'ai fini par choisir la voie artistique mais j'ai toujours gardé l'ambition de devenir un jour chef. Enfin j'ai trouvé le moyen de combiner mes deux passions en appliquant les techniques de sculpture à des produits comme les légumes, la viande ou les poissons » nous explique-t-il.

5

Cette cuisine moderne artistique, aussi appelée expérimentale, implique l'association surprenante de produits différents et la recherche de nouvelles méthodes de les préparer. Ainsi on pourra savourer des sorbets dont l'ingrédient principal sera la lavande ou bien du canard qu'on aura fait cuire dans une eau salée pendant plus de dix heures. Dans les constructions de nouveaux plats, cette cuisine expérimentale cherche principalement à contraster des goûts traditionnellement opposés, pour surprendre et même pour choquer le consommateur en changeant sa perception du plat qu'il vient de manger.

10

Cette nouvelle approche culinaire donne la possibilité à une nouvelle génération de jeunes chefs de se distinguer des grands maîtres de cuisine trop attachés à leurs traditions. Sa modernité plaît aussi aux adolescents qui veulent se différencier des choix culinaires plus traditionnels de leurs parents. Pour eux, préparer et manger une tarte aux escargots, par exemple, fera partie de l'expression de leur individualité. Finalement, les plats sont réalisés avec plus de produits naturels excellents pour la santé.

15

Cependant, la cuisine expérimentale n'est pas toujours comprise par certains critiques gastronomiques qui jugent qu'elle bouleverse les traditions culinaires établies depuis très longtemps et se vend à un prix exorbitant dans les restaurants ou les boutiques spécialisées. Or, ces reproches sont contredits quand on voit que la cuisine artistique enregistre un nombre impressionnant de livres de cuisine vendus, que ses restaurants sont réservés des mois à l'avance et que de plus en plus de ses techniques sont incorporées dans le programme des écoles de cuisine. Nouvelle mode qui passera ? Sérieuse avancée culinaire ? Le futur en sera juge.

20

25

- 4 Répondez en français aux questions suivantes. Vous devez répondre **sans copier mot à mot des phrases entières du texte**.

Le nombre de points accordés est indiqué après chaque question. De plus, 5 points seront accordés pour la qualité générale du français dans les réponses.

Nombre total de points : 15 + 5 = 20.

- (a) Expliquez ce que Marc Brétilot entend par « designer culinaire ». (*premier paragraphe*) [2]
- (b) Pourquoi la cuisine moderne artistique est-elle surprenante et dans quel but ? (*deuxième paragraphe*) [4]
- (c) Quels sont les avantages de la cuisine expérimentale ? (*troisième paragraphe*) [3]
- (d) Comment la cuisine expérimentale est-elle vue par certains critiques gastronomiques ? (*dernier paragraphe*) [3]
- (e) Qu'est-ce qui montre la popularité grandissante de la cuisine artistique ? (*dernier paragraphe*) [3]

[Total : 15 + 5 = 20]

- 5 Écrivez en français **un maximum de 140 mots en tout**, pour accomplir les deux tâches suivantes :

- (a) Résumez les arguments pour la cuisine régionale traditionnelle et ceux pour la cuisine expérimentale, tels qu'ils sont présentés dans les deux textes. [10]
- (b) Si vous ouvriez un restaurant, quel type de cuisine serviriez-vous ? Pourquoi ? [5]

[Contenu : 15; Qualité de la langue : 5]

[Total : 15 + 5 = 20]

BLANK PAGE

Copyright Acknowledgements:

Question 1, 2, 3 & 5 © *La cuisine française*; Ça m'intéresse; Issue 362; April 2011.

Questions 4 & 5 © Anne-Marie Fèvre; *Croquis à croquer*; Libération; www.liberation.fr; 16 & 17 April 2011.

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

University of Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.