

No part of this product may be reproduced in any form or by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval systems, without written permission from the IB.

Additionally, the license tied with this product prohibits commercial use of any selected files or extracts from this product. Use by third parties, including but not limited to publishers, private teachers, tutoring or study services, preparatory schools, vendors operating curriculum mapping services or teacher resource digital platforms and app developers, is not permitted and is subject to the IB's prior written consent via a license. More information on how to request a license can be obtained from <http://www.ibo.org/contact-the-ib/media-inquiries/for-publishers/guidance-for-third-party-publishers-and-providers/how-to-apply-for-a-license>.

Aucune partie de ce produit ne peut être reproduite sous quelque forme ni par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique, y compris des systèmes de stockage et de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite de l'IB.

De plus, la licence associée à ce produit interdit toute utilisation commerciale de tout fichier ou extrait sélectionné dans ce produit. L'utilisation par des tiers, y compris, sans toutefois s'y limiter, des éditeurs, des professeurs particuliers, des services de tutorat ou d'aide aux études, des établissements de préparation à l'enseignement supérieur, des fournisseurs de services de planification des programmes d'études, des gestionnaires de plateformes pédagogiques en ligne, et des développeurs d'applications, n'est pas autorisée et est soumise au consentement écrit préalable de l'IB par l'intermédiaire d'une licence. Pour plus d'informations sur la procédure à suivre pour demander une licence, rendez-vous à l'adresse <http://www.ibo.org/fr/contact-the-ib/media-inquiries/for-publishers/guidance-for-third-party-publishers-and-providers/how-to-apply-for-a-license>.

No se podrá reproducir ninguna parte de este producto de ninguna forma ni por ningún medio electrónico o mecánico, incluidos los sistemas de almacenamiento y recuperación de información, sin que medie la autorización escrita del IB.

Además, la licencia vinculada a este producto prohíbe el uso con fines comerciales de todo archivo o fragmento seleccionado de este producto. El uso por parte de terceros —lo que incluye, a título enunciativo, editoriales, profesores particulares, servicios de apoyo académico o ayuda para el estudio, colegios preparatorios, desarrolladores de aplicaciones y entidades que presten servicios de planificación curricular u ofrezcan recursos para docentes mediante plataformas digitales— no está permitido y estará sujeto al otorgamiento previo de una licencia escrita por parte del IB. En este enlace encontrará más información sobre cómo solicitar una licencia: <http://www.ibo.org/es/contact-the-ib/media-inquiries/for-publishers/guidance-for-third-party-publishers-and-providers/how-to-apply-for-a-license>.

French A: language and literature – Higher level – Paper 1
Français A : langue et littérature – Niveau supérieur – Épreuve 1
Francés A: lengua y literatura – Nivel superior – Prueba 1

Thursday 23 May 2019 (afternoon)
Jeudi 23 mai 2019 (après-midi)
Jueves 23 de mayo de 2019 (tarde)

2 hours / 2 heures / 2 horas

Instructions to candidates

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Question 1 consists of two texts for comparative analysis.
- Question 2 consists of two texts for comparative analysis.
- Choose either question 1 or question 2. Write one comparative textual analysis.
- The maximum mark for this examination paper is **[20 marks]**.

Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas cette épreuve avant d'y être autorisé(e).
- La question 1 comporte deux textes pour l'analyse comparative.
- La question 2 comporte deux textes pour l'analyse comparative.
- Choisissez soit la question 1, soit la question 2. Rédigez une analyse comparative de textes.
- Le nombre maximum de points pour cette épreuve d'examen est de **[20 points]**.

Instrucciones para los alumnos

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- En la pregunta 1 hay dos textos para el análisis comparativo.
- En la pregunta 2 hay dos textos para el análisis comparativo.
- Elija la pregunta 1 o la pregunta 2. Escriba un análisis comparativo de los textos.
- La puntuación máxima para esta prueba de examen es **[20 puntos]**.

Choisissez **soit** la question 1, **soit** la question 2.

1. Analysez, comparez et opposez les deux textes suivants. Votre commentaire doit porter sur les similitudes et les différences entre les textes, sur l'importance de leur contexte, le public qu'ils visent, et leur objectif, ainsi que sur leurs caractéristiques formelles et stylistiques.

Texte A

Le poète Gérard Bloncourt expulsé d'Haïti en 1946 par la junte militaire au pouvoir, vivra en France pendant 40 ans avant de pouvoir retourner dans son pays.

Tiens bon

La nuit s'en est venue
avec des pas d'enfants
Et le mystère de ses yeux noirs
m'a saisi tout entier

- 5 Qu'est-ce ce bruit lointain
qui monte de ma race
aux larges trajectoires
de lames ensanglantées?

- 10 Qu'est-ce cette odeur de poudre
et de rhum mêlé
sur les vagues incertaines
d'un océan houleux?

- 15 Une île à demi nue
aux plages d'or fin
signe sa découverte
à tous les flibustiers¹

- 20 La nuit est impalpable
et sa chevelure d'encre
se défait
et devient le destin

Trente-sept ans vont sonner
à l'horloge patience
Trente-sept coups de canon
sur ma frégate espoir

25 Mettons nos montres à l'heure,
à l'heure de l'exil
Je demande une minute de silence
pour le moment oublié

Va, petit gars,
30 moussaillon atlantique
grimpe sur la hune²
et vois la Caraïbe

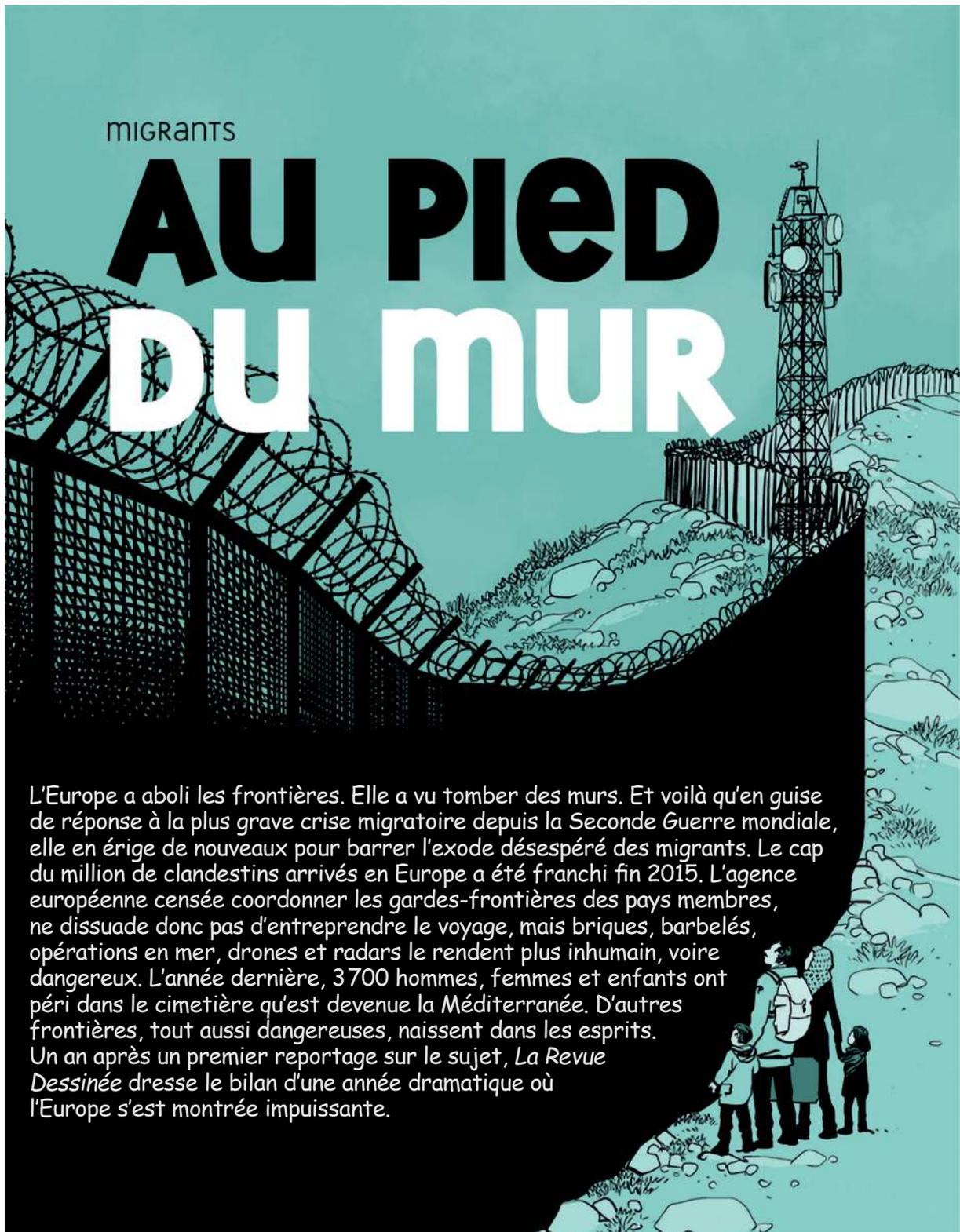
Va, petit gars,
dans la nuit qui t'abrite
35 Tiens bon, tiens bon
jusqu'au matin.

Gérald Bloncourt, «Poèmes pour prolonger le jour» (1986).
Avec l'aimable autorisation de madame Isabelle Bloncourt Repiton.

¹ flibustiers : pirates

² hune : plate-forme qui repose au sommet du grand-mât d'un voilier

Texte B



MIGRANTS

AU PIED DU MUR

L'Europe a aboli les frontières. Elle a vu tomber des murs. Et voilà qu'en guise de réponse à la plus grave crise migratoire depuis la Seconde Guerre mondiale, elle en érige de nouveaux pour barrer l'exode désespéré des migrants. Le cap du million de clandestins arrivés en Europe a été franchi fin 2015. L'agence européenne censée coordonner les gardes-frontières des pays membres, ne dissuade donc pas d'entreprendre le voyage, mais briques, barbelés, opérations en mer, drones et radars le rendent plus inhumain, voire dangereux. L'année dernière, 3700 hommes, femmes et enfants ont péri dans le cimetière qu'est devenue la Méditerranée. D'autres frontières, tout aussi dangereuses, naissent dans les esprits. Un an après un premier reportage sur le sujet, *La Revue Dessinée* dresse le bilan d'une année dramatique où l'Europe s'est montrée impuissante.



2 janvier 2015

Le cargo *Ezadeen*, destiné à transporter du bétail, est repéré à la dérive à 80 miles (150 km) au large des côtes italiennes. À bord, 360 personnes qui ont payé entre 2 500 et 5 800 euros pour le passage.



L'équipage a abandonné le navire, à court d'essence. Des gardes-côtes italiens sont déposés par hélicoptère sur le cargo et parviennent à en prendre le contrôle.



Deux jours plus tôt, c'était le *Blue Sky M* avec 800 personnes à bord qui avait été secouru dans des conditions similaires.



En Méditerranée, l'opération *Mare Nostrum*, menée par l'Italie sur ses propres fonds, s'est terminée et a fait place à *Triton*, une opération de l'agence européenne responsable. Son budget est de 9 millions d'euros par mois, soit trois fois moins que *Mare Nostrum*.

Blank page
Page vierge
Página en blanco

2. Analysez, comparez et opposez les deux textes suivants. Votre commentaire doit porter sur les similitudes et les différences entre les textes, sur l'importance de leur contexte, le public qu'ils visent, et leur objectif, ainsi que sur leurs caractéristiques formelles et stylistiques.

Texte C

Le serveur

On connaît Jacques Faizant, dessinateur, (né en 1918) pour ses caricatures qui égratignent quotidiennement les hommes politiques, et pour la tendresse avec laquelle il croque les vieilles dames. On sait moins qu'il est aussi l'auteur de romans en partie autobiographiques.

- 5 Dans le premier d'entre-eux, il se souvient de son expérience de garçon de restaurant.

« Mes talents étaient diversement appréciés. En général on m'enjoignait d'avoir à me taire, et de prendre un plateau pour toute charge supérieure à quatre assiettes. Pourtant, un jour, un client crut devoir me féliciter pour la maestria¹ avec laquelle je chargeai mon bras gauche. Il avait à peine fini de parler que, tel un plongeur de haut vol, j'étais reparti dans les profondeurs de la cuisine d'où je ressortis bientôt chargé de quatorze assiettes de confiture. Sept sur mon bras gauche, et sept installées sur mon bras droit (et à ma demande), par l'économe² qui n'y voyait pas malice.

- 15 Je m'ouvris un passage à grand renfort d'appels techniques jusqu'à la table de mon admirateur. Devant son nez et celui de ses invités, j'étendis mes bras superbement chargés. Mais les foules sont versatiles. Ils avaient repris leur conversation sur l'évolution de la peinture contemporaine, et ne se souciaient plus de mes acrobaties professionnelles. En outre, ils en étaient au potage, et me firent clairement comprendre que la confiture de groseille ne leur dirait rien avant un bon petit moment.

- 20 J'étais déçu, je dois l'avouer. Déçu et embarrassé. Car si l'on décharge, en général, son bras gauche à l'aide de sa main droite, il est infiniment plus difficile de décharger ses deux bras quand on n'a pas de main du tout. Mes excellents confrères, bien entendu, feignaient de ne pas voir ma détresse. C'était, pensaient-ils, le moment ou jamais de me montrer, enfin, ce que parler voulait dire. Mes bras se fatiguaient dangereusement. Je finis par échouer auprès d'un antique gentleman anglais qui en était justement arrivé au moment de la confiture. Crispé dans un suprême effort, je lui tendis mes bras en lui demandant de bien vouloir se servir. Je pensais, bien sûr, qu'il prendrait la dernière assiette de la pile, et peut-être même qu'ensuite, comprenant ma détresse, il me débarrasserait tout un bras. Mais les Anglais n'ont pas de ces subtilités. Il prit l'assiette la plus proche de lui, et tira négligemment. Quelques secondes avant, encore, il portait un pantalon beige.

- 30 Il considéra tout autour de lui les dégâts causés par mes deux bras (car, accablé, j'avais aussi laissé retomber mon bras gauche) puis, posant devant lui son assiette de confiture, intacte :
-Mauvais service ! dit-il, je ne ai pas de petit couillère³ !

- 35 Ce qui était le moins qu'on puisse dire. »

Texte : « Cet extrait du roman de J. Faizant *Allez vous rhabiller !*, se trouve dans l'omnibus *Allez vous rhabiller ! / Rue Panse-bougre / Au Lapin d'Austerlitz*, Éditions Denoël, 1992 ». Reproduit avec permission.
Illustration : gameover2012 / iStock



¹ maestria : habileté spectaculaire

² l'économe : personne chargée de l'administration matérielle du restaurant

³ petit couillère : petite cuillère, prononcé à l'anglaise

Texte D



LE CÔTÉ SOMBRE DE LA CUISINE

5 Les cuisines sont souvent petites, voire minuscules, même dans les meilleures adresses de Montréal. Les heures de travail sont longues. La tâche est dure, quelques chefs le sont aussi, ce qui peut mener aux pires dérapages. Incursion dans un monde où les excès sont communs.



COMME UN CHAMP DE BATAILLE

10 « La cuisine, a toujours été un monde de ruelle. De recoins sombres où les gens ne vont pas. Un milieu où les loups se mangent entre eux », lance Dominique Dufour, qui travaille depuis une dizaine d'années derrière les fourneaux. Après s'être fait les dents à Vancouver et à Toronto, la jeune chef est revenue à Montréal, il y a un an.

15 Dominique Dufour est une bête de cuisine. Elle nous a rencontrés dans un café montréalais un dimanche, sa seule journée de congé dans sa semaine qui compte au moins 60 heures de travail, souvent 70. « Pour travailler en cuisine, il faut que tu sois à l'aise de te couper, te brûler. D'être debout 12 heures par jour. Ça fait des années que je ne mange pas mes trois repas par jour. » Et il faut être à l'aise avec certains travers de la psychologie humaine.

« Quand tu vas dans un grand restaurant, la salle à manger est opulente. La musique est douce. La cuisine, c'est l'envers de la médaille, dit la chef. C'est le feu, les cris. Des gens qui se poussent, qui se gueulent après. À la fin, c'est une camaraderie qui pourrait être comparée à celle qu'il y a sur les champs de bataille. »

20 « C'est pour ça que ça s'appelle une brigade. Le système de la cuisine est dérivé du système militaire. »

DES DÉPARTS

Ce côté dur de la cuisine a néanmoins raison de certains professionnels qui prennent des pauses ou quittent complètement le métier.

25 Après 15 années en cuisine et deux passages à l'émission *Les chefs*, Marie-Pier Morin a laissé son dernier emploi dans un restaurant montréalais il y a quelques mois. Le temps de faire le point. Elle est même allée consulter une orienteuse afin de voir si elle poursuivait sa carrière derrière les fourneaux.

30 Marie-Pier Morin était encore capable, mais à ce stade-ci de sa carrière, elle ne veut plus bosser pour des gens qui n'ont pas les mêmes valeurs de travail qu'elle. Marie-Pier Morin est en rupture avec cette culture. « Ça fait sept ans que je suis en position d'autorité en cuisine, dit-elle. Je me suis toujours battue pour que les gens aient des horaires décents et j'ai eu la chance de collaborer avec des gens ouverts à ça. Chez Leméac*, on a engagé des gens de ménage. On a arrêté de faire frotter les employés à 2 h du matin après leur journée de travail. »

35 **LES CHOSES CHANGENT**

Le milieu de la gastronomie vit une période charnière au Québec. Plusieurs raisons expliquent ce changement profond et déjà perceptible, dont une grave pénurie de main-d'œuvre en restauration qui donne aux travailleurs la liberté de choisir l'employeur qui leur plaît. Et cette rupture avec ce que plusieurs appellent « la vieille école ».

40 « Des restaurants où les gens se crient par la tête, il y en a de moins en moins parce qu'ils ferment, lance Stéphanie Audet, chef aux restaurants LOV de Montréal. Il y a tellement de restaurants à Montréal présentement et la compétition est forte. »

« Il faut complètement changer la façon dont on gère les cuisines, estime Stéphanie Audet. C'est difficile de le faire. C'est un travail de tous les jours. Il faut que les gens se respectent. Il faut s'éloigner de l'histoire de la cuisine française, des étoilés Michelin des années 70 et 80. Beaucoup de chefs de ma génération ont été formés comme ça. Moi aussi, j'ai travaillé dans une cuisine où on me criait après et j'ai dû demander qu'on me parle avec respect. J'ai dit non à l'intimidation. »

Extrait adapté de l'article Le côté sombre de la cuisine, Stéphanie Bérubé.
18 novembre 2017. © La Presse. Reproduit avec permission.

* Leméac : restaurant renommé de Montréal
