

Tekst 3

Dresser la table, sortir l'argenterie

Conquis par la restauration à la française, un journaliste britannique appelle ses compatriotes à faire leur révolution culinaire. A mort le sandwich!



(1) Il y a bien plus de 35 kilomètres d'eau entre la France et l'Angleterre: tout un déjeuner nous sépare. Car il en va du repas de midi
5 comme de la religion ou du filet de bœuf: les Français ne font pas comme nous, les Anglais. Allez donc faire un tour dans une petite ville de province à l'heure du déjeuner. Il
10 est à peu près certain que vous tomberez sur des groupes de touristes perplexes, parce qu'ils se trouvent devant les portes fermées des boulangeries, charcuteries et
15 autres lieux gourmands à la française vantés par leur guide de voyage.

(2) La France compte un grand nombre de bistrot. Et c'est là que
20 se retrouvent le boulanger, le boucher, l'artiste et le fonctionnaire; tous prennent le temps de se détendre en terrasse, pour alterner beaujolais bien frais et tranches de
25 saucisson. D'habitude, la pause

déjeuner prend beaucoup de temps, deux heures ou même plus. Et la province n'est pas la seule concernée. «Lorsque la pendule indique
30 12h30, les francophones (de la Cour pénale internationale) refusent tous de travailler une minute de plus et ils ne reviennent pas avant 15 heures», raconte Philippe Sands,
35 professeur de droit et avocat franco-britannique de renommée mondiale, lors d'un récent débat au pays de Galles. «Alors, pendant deux heures et demie, les Anglo-Saxons,
40 eux, ils se tournent les pouces. Ils ne peuvent rien faire tant que les francophones font leur pause déjeuner. Et ceux-ci ne se contentent pas de sandwiches. Ils
45 veulent une table dressée, il faut sortir l'argenterie.»

(3) D'après une étude, les Anglais ne prennent pas de pause pour déjeuner et préfèrent acheter de
50 quoi grignoter au fil de la journée. S'ils prennent une pause, celle-ci dure en moyenne vingt-neuf minutes – et ils passent ensuite les trente et une minutes restantes à
55 culpabiliser d'en avoir pris vingt-neuf. Il est d'usage de manger au bureau, un sandwich dans une main, l'autre collée à la souris.

(4) Pourquoi une longue pause déjeuner constitue-t-elle en France un droit presque inaliénable? La culture culinaire française est
60 réellement née lorsque les

monarques de l'Ancien Régime
 65 furent obligés de s'exiler. Outre
 leurs châteaux, ils avaient laissé
 derrière eux des armées de chefs
 qui, sentant que le vent tournait,
 ouvraient des restaurants pour
 70 nourrir les nouveaux hommes forts,
 issus de la bourgeoisie. Le phéno-
 mène s'est ensuite propagé jus-
 qu'aux couches les plus modestes de
 la population, et bistrots et res-
 75 taurants se sont multipliés. On ne
 peut pas en dire autant de la
 Grande-Bretagne.

(5) En France, au XIXe siècle, ce
 sont les personnes lettrées qui ont
 80 commencé à s'intéresser aux four-
 neaux. Les éloges de la culture
 culinaire se sont multipliés, la gour-
 mandise a fait son apparition. C'est
 à cette époque que le célèbre gastro-
 85 nome Jean Anthelme Brillat-
 Savarin écrit dans sa *Physiologie du*
goût: «Dis-moi ce que tu manges, je
 te dirai qui tu es.» En 1830, Balzac
 fait part de ses réflexions dans sa
 90 *Nouvelle Théorie du déjeuner*.
 Alexandre Dumas, lorsqu'il n'était
 pas occupé à écrire *Les Trois*
Mousquetaires, rédigeait ses
 recettes d'achards de bambou et
 95 d'omelette aux fraises. Un de ses
 grands plaisirs consistait à passer
 une heure et demie à préparer un
 repas, puis quatre autres à le
 déguster.

100 (6) Publié en 1861 et destiné aux
 maîtresses de maison anglaises, le

Book of Household Management
 d'Isabella Beeton, ne comprend
 aucun chapitre sur «le plaisir de la
 105 table». La cuisine anglaise n'a pour-
 tant pas toujours été apocalyptique:
 parfois, nous avons imité les Fran-
 çais. Le plaisir sensuel n'a jamais
 été répandu, mais certaines per-
 110 sonnes, notamment dans les villes,
 ont pu faire émerger une culture de
 la table dans les années 1950, 1960
 et 1970. 11 les années 1980 y
 ont probablement mis fin. Au cours
 115 de ces années, les plaisirs simples
 sont devenus un luxe inaccessible.
 Et les messieurs bien en chair de la
 City, qui avaient lancé la mode du
 déjeuner anglais dans les res-
 120 taurants de St James's, se sont
 retrouvés dans les buildings de
 verre du quartier londonien de
 Canary Wharf, à suivre les trans-
 actions boursières, un sandwich aux
 125 crevettes à la main et les yeux rivés
 sur un écran.

(7) Il serait peut-être temps pour
 nous d'imiter nos voisins gaulois.
 Donnons la priorité au plaisir,
 130 posons nos sandwiches et attrapons
 notre manteau pour nous rendre au
 café du coin. Cela n'aidera
 probablement pas la justice
 internationale ni l'industrie du
 135 tourisme, mais cela pourrait
 redonner vachement d'énergie à nos
 longs après-midi au bureau.

Courrier international,
 18-24 août 2011

Tekst 3 Dresser la table, sortir l'argenterie

- 1p 6 Que peut-on déduire des lignes 1-29?
- A En France, la pause déjeuner, c'est quelque chose de sacro-saint.
 - B Les Anglais devraient faire leur révolution culinaire à eux.
 - C Les heures d'ouverture des restaurants français peuvent varier d'une ville à l'autre.
 - D Les infos qui figurent dans les guides de voyage ne sont pas toujours actuelles.
- 1p 7 A quoi sert l'exemple mentionné par Philippe Sands au 2ème alinéa?
- A A expliquer pourquoi les Français trouvent très important que la table soit dressée pour le déjeuner.
 - B A illustrer à quel point les Anglo-Saxons sont jaloux du savoir-vivre de leurs collègues francophones.
 - C A montrer pourquoi les francophones de la Cour pénale internationale se sont adaptés aux heures de travail de leurs collègues anglo-saxons.
 - D A souligner à quel point les Français sont attachés à leur pause déjeuner.
- 1p 8 Qu'est-ce qui ressort du 3ème alinéa?
- A En général, les Anglais prennent leur déjeuner au bureau tout en continuant leur travail devant l'ordinateur.
 - B Etant très ponctuels, les Anglais consacrent exactement une heure par jour au déjeuner.
 - C Les Anglais qui prennent une pause déjeuner de plus d'une demi-heure s'en sentent coupables pendant le reste de la journée.
- 1p 9 Qu'est-ce qu'on explique au 4ème alinéa?
- A Comment a pu surgir le phénomène de la culture culinaire en France.
 - B Pourquoi la noblesse a commencé à se détourner de la culture culinaire.
 - C Pourquoi les monarques de l'Ancien Régime ont dû quitter leurs châteaux à un moment donné.
 - D Que c'est surtout la bourgeoisie qui adhère au principe d'une longue pause déjeuner.

- 1p 10 Pourquoi l'auteur mentionne-t-il les écrivains Balzac et Dumas au 5ème alinéa?
- A Pour appuyer les paroles prononcées par le célèbre gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin.
 - B Pour donner des exemples de personnes lettrées qui ont passé beaucoup de temps à écrire des recettes.
 - C Pour illustrer que la gastronomie française était une source d'inspiration pour certains écrivains du XIXe siècle.
 - D Pour montrer que les plus grands gourmands de l'histoire française étaient des écrivains célèbres.
- 1p 11 Choisissez le(s) mot(s) qui manque(nt) à la ligne 113.
- A Bref,
 - B De plus,
 - C Il en résulte que
 - D Néanmoins,
- 1p 12 De quel ton l'auteur s'exprime-t-il au dernier alinéa?
- D'un ton
- A amusé.
 - B cynique.
 - C déçu.
 - D indigné.