

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL E1 FRANÇAIS

Toutes options

Durée : 120 minutes

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Dictionnaire de langue française**

Le sujet comporte 2 pages

SUJET

TEXTE

Dans une modeste famille de pêcheurs du sud de l'Italie, les Scorta, Giuseppina et Raffaele invitent le clan à un repas de fête.

- 1 Ils étaient une quinzaine à table et ils se regardèrent un temps, surpris de constater à quel point le clan avait grandi. Raffaele rayonnait de bonheur et de gourmandise. Il avait tant rêvé de cet instant. Tous ceux qu'il aimait étaient là, chez lui, sur son *trabucco*¹. Il s'agitait d'un coin à un autre, du four à la cuisine, des filets de pêche à la table, sans relâche, pour que chacun soit servi et ne manque de rien.
- 5 Ce jour resta gravé dans la mémoire des Scorta. Car pour tous, adultes comme enfants, ce fut la première fois qu'ils mangèrent ainsi. L'oncle Faelucc' avait fait les choses en grand. Comme *antipasti*², Raffaele et Giuseppina apportèrent sur la table une dizaine de mets. Il y avait des moules grosses comme le pouce, farcies avec un mélange à base d'œufs, de mie de pain et de fromage. Des anchois marinés dont la chair était ferme et fondait sous la langue. Des pointes de poulpes. Une salade de tomates et de chicorée. Quelques fines tranches d'aubergines grillées. Des anchois frits. On se passait
- 10 les plats d'un bout à l'autre de la table. Chacun piochait avec le bonheur de n'avoir pas à choisir et de pouvoir manger de tout.
- Lorsque les assiettes furent vides, Raffaele apporta sur la table deux énormes saladiers fumants. Dans l'un, les pâtes traditionnelles de la région : les *troccoli* à l'encre de seiche. Dans l'autre, un risotto
- 15 aux fruits de mer. Les plats furent accueillis avec un hurra général qui fit rougir la cuisinière. C'est le moment où l'appétit est ouvert et où l'on croit pouvoir manger pendant des jours. Raffaele posa également cinq bouteilles de vin du pays. Un vin rouge, rugueux, et sombre comme le sang du Christ. La chaleur était maintenant à son zénith. Les convives étaient protégés du soleil par une natte de paille, mais on sentait, à l'air brûlant, que les lézards eux-mêmes devaient suer.
- 20 Les conversations naissaient dans le brouhaha des couverts, interrompues par la question d'un enfant ou par un verre de vin qui se renversait. On parlait de tout et de rien. Giuseppina racontait comment elle avait fait les pâtes et le risotto. Comme si c'était encore un plaisir plus grand de parler de nourriture lorsque l'on mange. On discutait. On riait. Chacun veillait sur son voisin, vérifiant que son assiette ne se vide jamais.

¹ Trabucco : ponton en bois

² Antipasti : hors-d'œuvre

- 25 Lorsque les grands plats furent vides, tous étaient rassasiés. Ils sentaient leur ventre plein. Ils étaient bien. Mais Raffaele n'avait pas dit son dernier mot. Il apporta en table cinq énormes plats remplis de toute sorte de poissons pêchés le matin même. Des bars, des dorades. Un plein saladier de calamars frits. De grosses crevettes roses grillées au feu de bois. Quelques langoustines même. Les femmes, à la vue des plats, jurèrent qu'elles n'y toucheraient pas. Que c'était trop. Qu'elles allaient mourir. Mais il
- 30 fallait faire honneur à Raffaele et Giuseppina. Et pas seulement à eux. A la vie également qui leur offrait ce banquet qu'ils n'oublieraient jamais. On mange dans le Sud avec une sorte de frénésie et d'avidité goinfre. Tant qu'on peut. Comme si le pire était à venir. Comme si c'était la dernière fois qu'on mangeait. Il faut manger tant que la nourriture est là. C'est une sorte d'instinct panique. Et tant pis si on s'en rend malade. Il faut manger avec joie et exagération.

Laurent Gaudé, *Le Soleil des Scorta*, 2004

LECTURE (9 points)

Rédigez entièrement chacune de vos réponses.

Première question (4 points)

Comment l'auteur met-il en valeur la richesse des plats servis lors du repas ?

Vous répondrez en dix lignes au minimum en vous appuyant sur au moins quatre procédés d'écriture.

Deuxième question (2 points)

Relevez dans le quatrième paragraphe (lignes 22 à 26) les procédés qui soulignent que le repas est une occasion de partage.

Vous répondrez en six lignes au minimum en vous appuyant sur au moins deux procédés d'écriture.

Troisième question (3 points)

Montrez que ce repas est vécu par les invités comme un moment exceptionnel.

Vous répondrez en huit lignes au minimum en vous appuyant sur des éléments du texte.

ECRITURE (11 points)

Vous êtes chargé(e) d'organiser un repas pour la fête du lycée.

Vous rédigez une lettre pour convaincre votre classe de participer à ce repas.

Cette lettre de vingt-cinq lignes minimum s'appuiera sur des arguments et des procédés d'écriture propres à convaincre mais aussi à persuader.

Pour des raisons de confidentialité, vous ne signez pas cette lettre.