

# Língua Francesa

## PARTE I – LÍNGUA FRANCESA

### Gastronomie Brésilienne

1 L'art culinaire du Brésil est connu pour ses délicieux  
parfums d'herbes et d'épices qui stimulent l'appétit de tous.  
4 Les haricots noirs jouent un rôle important dans la gastronomie  
de ce pays. Il faut dire que le riz et les haricots sont les  
incontournables de tous les repas au Brésil.

De plus, des ingrédients comme la viande, le poisson,  
7 les légumes et les fruits assurent une très grande variété à la  
cuisine brésilienne qui est un mélange de plusieurs cuisines du  
monde : Africaine, Portugaise et Latino ; et il ne faut pas  
10 oublier l'influence des indiens Tupis et Guaranis.

Originale et exotique, mais simple, elle montre ses  
saveurs à travers des recettes accessibles à tous, comme la  
13 célèbre '*feijoada*', le plat national, qui est préparée dans une  
grande marmite ; on y met des haricots noirs et de la viande de  
porc qui doivent cuire dans beaucoup d'eau. Elle est servie  
16 avec du riz, du chou vert et des tranches d'orange,  
accompagnée d'une sauce pimentée.

Internet : <www.delices-du-monde.fr/cuisine-bresilienne> (texte adapté).

En considérant le texte présenté, jugez les items de 1 à 6.

- 1 Le texte affirme que la '*feijoada*' est un plat incontournable, parce qu'il est mangé quotidiennement par tout le peuple.
- 2 L'originalité de la cuisine brésilienne ne la rend pas difficile, parce que les recettes sont accessibles à tout le monde.
- 3 Selon le texte, les Tupis et les Guaranis ont été oubliés au Brésil, car ils sont indiens.
- 4 Dans la phrase « on y met des haricots noirs ... » (l.14), le pronom « y » remplace « une grande marmite » (l.13-14).
- 5 D'après le texte, on peut conclure que son auteur fait une appréciation positive de la gastronomie brésilienne.
- 6 L'art culinaire du Brésil a influencé la cuisine de plusieurs peuples du monde.

### Considérations sur la nutrition

« *Que ton aliment soit ton médicament et ton médicament ton aliment.* »

Hippocrate

1 Quatre siècles avant Jésus Christ, Hippocrate, le père  
de la médecine, a légué cette leçon qui mérite l'attention des  
nutritionnistes et de plusieurs spécialistes d'aujourd'hui. C'est  
4 vrai que les règles de base pour s'alimenter correctement ne  
sont ni difficiles ni coûteuses, à condition de s'orienter vers le  
bon sens du naturel ! C'est pour cela que certains spécialistes  
7 affirment : « *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* ».

La santé devrait globalement dominer les plaisirs des  
sens : un bon aliment est un aliment qui apporte à l'organisme  
10 nutriments et vitamines ! La question la plus importante est liée  
à une alimentation plus naturelle et à une bonne ingestion  
d'eau, le principal constituant du corps humain.

13 En effet, l'eau est la seule boisson, le seul liquide  
véritablement compatible avec notre organisme pour  
transporter les éléments nutritifs et optimiser les fonctions  
16 cellulaires et métaboliques. Et le Prix Nobel Henri  
Coanda n'hésite pas à proclamer : « *Nous sommes ce que nous  
buvons* ».

Internet : <www.lemieuxetre.ch> (texte adapté).

D'après le texte ci-dessus, jugez les items de 7 à 14.

- 7 On peut conclure que la santé est étroitement liée à une alimentation naturelle.

8 Hippocrate enseignait que le médicament et la nourriture  
devaient avoir une fonction de complémentarité.

9 On déduit du texte qu'il faut avoir du bon sens pour s'alimenter  
correctement et maintenir la santé.

10 Le texte affirme que, actuellement, le prix de l'alimentation est  
plus cher qu'il y a quatre siècles.

11 Aujourd'hui, les médecins et les experts en nutrition  
n'accordent pas beaucoup d'importance aux idées  
d'Hippocrate.

12 L'eau dilue les éléments nutritifs ; alors elle rend difficile le  
bon fonctionnement de certaines cellules de l'organisme  
humain.

13 À la dernière ligne, la citation du Prix Nobel Coanda apporte  
une information complémentaire à l'affirmation « *Dis-moi ce  
que tu manges, je te dirai qui tu es* » (l.7).

14 Si je voulais m'adresser à plusieurs destinataires, en respectant  
les règles grammaticales et du bon usage de la langue, je  
devrais dire : « *Dites-moi ce que vous mangez, je vous dirai  
qui vous êtes* ».

### Au cœur de l'art culinaire de la Suisse !

1 La Suisse est petite par sa superficie, mais tellement  
grande par la diversité de ses cuisines, de ses produits  
régionaux et de ses productions de grande renommée. Par  
4 rapport à sa population, elle compte le plus grand nombre de  
restaurants classifiés dans des guides gastronomiques des  
plusieurs pays !

7 Les goûts et les saveurs sont là pour séduire les  
touristes, parce qu'agriculteurs, boulangers, chocolatiers,  
fromagers, tous donnent le meilleur d'eux-mêmes pour les  
10 émerveiller par la qualité et l'authenticité de leurs produits.  
Chaque région a ses propres spécialités, ses traditions ; c'est un  
privilege pouvoir partir à la découverte des grandes tables et  
13 des produits typiques de ce pays.

La Suisse est le rendez-vous des gourmets, grâce aux  
caves vinicoles, aux restaurants de spécialités et aux Grands  
16 Chefs de la cuisine gastronomique, car les secrets de  
fabrication restent bien gardés. C'est une tradition transmise de  
génération en génération, pour l'amour des choses bien faites  
19 et un goût certain pour la qualité.

Internet : <www.tourismesuisse.com> (texte adapté)

En considérant le texte ci-dessus, jugez les items de 15 à 19.

15 Le texte fait allusion à la découverte de tables de grande  
dimension en Suisse, principalement dans des restaurants  
gastronomiques.

16 La superficie de la Suisse est plus grande que la diversité de sa  
gastronomie.

17 Selon le texte, on conclut que l'art culinaire suisse varie d'une  
région à l'autre.

18 D'après le texte, on peut dire que, en général, les touristes se  
sentent séduits par les goûts et les saveurs de la cuisine suisse.

19 Dans le segment « pour les émerveiller » (l.9-10), le pronom  
« les » remplace « tous » (l.9).

### La gastronomie française à l'Unesco

1 Le 16 novembre 2010, l'Unesco (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) a inscrit le *repas gastronomique à la française* sur la prestigieuse  
4 liste du Patrimoine Immatériel de l'Humanité. La diète méditerranéenne, la cuisine traditionnelle du Mexique et le pain d'épices croate sont également distingués dans ce registre.

7 À la différence du patrimoine culturel matériel, qui comprend les sites et monuments, le patrimoine immatériel concerne les processus culturels qui « inspirent aux  
10 communautés vivantes un sentiment de continuité par rapport aux générations qui les ont précédées et revêtent une importance cruciale pour l'identité culturelle ainsi que la  
13 sauvegarde de la créativité de l'humanité ».

L'Unesco n'a distingué aucune recette française en particulier. En France, c'est davantage le rituel identitaire  
16 « destiné à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes » qui a reçu le prix. C'est un mélange original de convivialité et de gastronomie, qui réunit  
19 les Français autour de la table.

Depuis cette date, la France compte neuf traditions culturelles inscrites sur la liste de l'Unesco.

Internet : <[www.france.fr/connaître/culture-et-patrimoine](http://www.france.fr/connaître/culture-et-patrimoine)> (texte adapté).

Jugez les items de **20 à 26**, en considérant le texte ci-dessus.

- 20 Selon le texte, on peut conclure que, quand les Français se réunissent autour de la table, il y a une ambiance de convivialité et de gastronomie.
- 21 Les recettes françaises apparaissent maintenant aux publications de l'Organisation des Nations Unies comme dignes d'être copiées.
- 22 La continuité des générations concerne le patrimoine culturel matériel de l'ONU.
- 23 D'après le texte, on peut déduire que la France a reçu neuf prix de l'Unesco le 16 novembre 2010.
- 24 Dans le segment « qui comprend les sites et monuments » (l.8), le pronom « qui » remplace « patrimoine culturel matériel » (l.7).
- 25 Les spécialistes de l'Unesco ont reconnu que la gastronomie française méritait de figurer sur le patrimoine immatériel de l'humanité.
- 26 Le texte fait référence aux patrimoines culturels matériels du Mexique et de la Croatie.

### Synopsis du film Ratatouille



Rémy, le personnage central de cette comédie, est un jeune rat qui rêve de devenir un grand chef de cuisine. Il est prêt à tout pour vivre sa passion de la cuisine, et le fait d'habiter dans les égouts du restaurant du fameux Auguste Gusteau va lui en donner l'occasion ! Malgré le danger, la tentation est grande de s'aventurer dans cet univers prohibé.

Tourmenté entre son rêve et sa condition, Rémy va découvrir le vrai sens de l'aventure, de l'amitié, de la famille, et comprendre qu'il doit trouver le courage d'être ce qu'il est : un rat qui veut être un grand chef.

Internet : <[www.allocine.fr/film/fichefilm](http://www.allocine.fr/film/fichefilm)> (texte adapté).

En considérant le texte ci-dessus et l'affiche du film **Ratatouille**, jugez les items suivants.

- 27 Comme Rémy est un petit mammifère rongeur, il ne doit pas vivre dans les égouts, mais dans une centrale de cuisine de sa famille.
- 28 Rémy veut être le chef des rats, en devenant leur leader.
- 29 Le film présente les aventures d'un rat pour devenir un grand cuisinier.
- 30 En considérant l'affiche du film et le texte de la synopsis, jugez les options suivantes et choisissez celle qui est correcte.
- Ⓐ Remy n'utilise que de couteaux pour ouvrir la porte de la cuisine et accomplir son rêve.
- Ⓑ L'affiche illustre ce que dit le texte : malgré les dangers, Rémy court beaucoup de risques, pour être un grand cuisinier.
- Ⓒ On peut affirmer que la comédie va tourmenter Rémy qui cherche sa famille.
- Ⓓ L'affiche montre que Rémy va mourir avant de devenir un vrai chef de cuisine.

## REDAÇÃO EM LÍNGUA PORTUGUESA

**ATENÇÃO:** Nesta prova, faça o que se pede, utilizando, caso deseje, o espaço indicado para rascunho. Em seguida, escreva o texto na **folha de texto definitivo da prova de redação em língua portuguesa**, no local apropriado, pois não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos. Respeite o limite máximo de linhas disponibilizado. Qualquer fragmento de texto além desse limite será desconsiderado. Na **folha de texto definitivo da prova de redação em língua portuguesa**, utilize apenas caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente.

Leia os trechos abaixo, extraídos de entrevista concedida pelo ensaísta brasileiro Tales A. M. Ab’Sáber, autor da obra **A Música do Tempo Infinito**. Durante a leitura, é aconselhável que você assinale trechos ou palavras que julgar relevantes para comporem um **comentário crítico** a ser elaborado ao final da leitura.

Em Berlim, em uma usina elétrica desativada, cenário de máquinas, fiações e tubos da era do nazismo, uma boate vira a noite sem fechar. É a Berghain/Panorama Bar, que promove uma festa intensa, que deseja não terminar jamais. Pulsa quase diariamente, a partir das 23 h 59 min, e entorpece o público com música eletrônica. O ensaísta brasileiro Tales Ab’Sáber foi um dos que lá baixou. E de lá saiu com material valioso para uma perícia sobre a grande noite de diversão industrial. Esse material, utilizado na obra **A Música do Tempo Infinito**, é objeto da entrevista a seguir.

### O que, em geral, caracteriza uma balada?

Certa vez, um jovem me falou: “A balada é um lugar em que tudo muda. Quando você entra numa balada, tudo vira outra coisa, você, as pessoas, o mundo. Nada do que vale fora de lá continua valendo. É um mundo à parte.” Essa fala revela que a balada sustenta esse desejo. Ela dá uma amostra, um *sampler*, do mundo do luxo e da luxúria para os que não o têm, ou da experiência estética antiburguesa para os adaptados. É um dispositivo de época para a gestão do prazer. A balada é mais bonita, mais livre e mais erótica que a vida e, no entanto, está totalmente articulada, econômica e socialmente, à vida como ela é. Na balada, os jovens vivem uma experiência sensorial sem compartilhamento.

### A balada agrega todas as classes sociais? De que juventude estamos tratando?

De uma juventude desencantada, que teve os impulsos críticos de radicalização humanista, estética e democrática, próprios do movimento da juventude ocidental do século XX, reduzidos a práticas de consumo a partir da aceleração da cultura do dinheiro nos anos 1990 e 2000. Essa juventude tenta manter valores de vanguarda. É comprometida com seu destino de venda de um trabalho sem garantias no mundo das corporações. É uma juventude atomizada, que caminha entre a baixa vida de mercado e o hedonismo de consumo do teatro excitado de sua noite.

### O que esses jovens costumam festejar?

É um paradoxo. Festejam suas vidas difíceis de mercado e sua inserção por um fio na coisa toda. A ordem do poder atual exige celebração contínua, ligada à afirmação do indivíduo de realização do próprio prazer, desde que de mercado, apolítico. E esses jovens, que, por vezes, fingem um cuidadoso *punkismo* construído em lojas caras da moda, promovem a mesma celebração geral de seu mundo ou festejam o fato de não haver nada a festejar. É a compulsão a ser feliz, que está associada à propaganda.

### Por que há tantos megaeventos para uma geração tão voltada para si mesma?

Podemos dizer que o hiperindivíduo, que busca a singularidade do seu prazer nas ofertas de mercado, acaba pensando como todos os demais, em uma grande uniformidade cultural. Estamos diante de um mundo que, na mesma medida em que afirma o indivíduo, o empobrece e o torna apenas idêntico a todos.

### E a música? De onde veio a necessidade da pirotecnia para acompanhá-la?

Quando os Beatles tocavam nos estádios nos anos 1960, quando inauguraram essa era de espetáculo de massa e expressão *pop*, grandiosa e sedutora, eram quatro músicos em cima de um palco, e só. Depois, começa a surgir a espetacularização visual do mundo da canção. Em 1968, 69, Pink Floyd começa a fazer projeções de imagens. Então, num certo momento dos anos 1980, isso vira um espetáculo pirotécnico gigantesco, com explosões, bolas de fogo. Agora, tem aumentado a espetacularização, o que significa que a música perdeu importância.

Trechos resumidos de entrevista concedida a Mônica Manir. Internet: <estadao.com.br> (com adaptações).

Redija, utilizando o registro da língua padrão, um comentário crítico sobre as principais ideias expressas na entrevista acima. Explícite sua concordância e(ou) discordância a respeito dessas ideias. Dê um título a seu texto.

**RASCUNHO**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	



**cespeUnB**

Centro de Seleção e de Promoção de Eventos