

**Université d'Oum El Bouaghi/Faculté des lettres et langues**  
**Département de Français- Culture et civilisation de la langue**  
**Contrôle du 2<sup>ème</sup> semestre L1 Groupes 1.2 Mai 2024**

**Texte : le chocolat, une fierté culturelle**

Avec une singularité qui lui est propre, le pays des arts culinaires maîtrise un savoir-faire chocolatier incontournable porté par des maisons de renom. Le chocolat français est riche en cacao, et se démarque par des notes aromatiques singulières déterminées par leurs origines et leurs terroirs.

Cette spécificité s'explique par les attentes des consommateurs français, amateurs de chocolat fort en cacao. Les grandes maisons de cette « gourmandise de luxe » disposent de la maîtrise de toutes les étapes de fabrication du produit chocolatier et honore les spécialités françaises, comme la ganache, la truffe, le mendiante, l'orangette, la papillote, en perpétuant une tradition d'exigence.

Les fabriques comme Weiss, Marquise de Sévigné et Monbana s'approvisionnent en cacao directement auprès des coopératives agricoles et torréfient ses fèves au plus près des lieux de récoltes pour garantir leurs arômes notamment grâce à leur programme 'Transparence Cacao', avant de le transformer en chocolat dans leurs unités de productions tricolores.

*100 ans de chocolat à la française...*

Le chocolat « made in France » c'est aussi l'héritage d'un savoir-faire chocolatier 100% français.

En effet, les groupes industriels se sont imposés en faisant l'acquisition successive de fabriques françaises locales, qui ont marqué chacune à sa façon un tournant dans l'histoire du chocolat.

La première chocolaterie française a vu le jour en 1814, dans les Pyrénées Orientales. Depuis, cette industrie s'est agrandie avec le rachat et la construction de plusieurs chocolateries sur tout le territoire français

De Perpignan à Villeneuve d'Ascq, les groupes chocolatiers emploient plus de 50000 collaborateurs en France pour offrir le meilleur des chocolats à la française.

*Jean François Dulac, Les trésors culinaires de la France, Culture 21s, 2021.*

**Questions**

- 1- qui est l'auteur du texte ? Citez la source de ce passage. **(2points)**
- 2- Est-il question d'un poème, d'une fable ou d'un article ? Justifiez votre réponse **(3points)**
- 3- De quel savoir-faire parle l'auteur ? Justifiez **(4 points)**
- 4- A quel pays renvoie l'expression « le pays des arts culinaires » ; y a-t-il d'autres expressions qui renvoient au même pays ? **(4points)**
- 5- Selon vous, comment un produit comme le chocolat peut représenter et promouvoir la culture française ? **(4points)**
  - **(3 points)** pour la correction de la langue et la pertinence des idées. **20/20**

## **Corrigé-type**

Il s'agit d'une étude de texte traitant un aspect de l'excellence et de la culture française : la chocolaterie.

- 1- L'auteur du texte est Jean François Dulac ; la source : Les trésors culinaires de la France, Culture 21s, 2021.
- 2- Il est question d'un article publié dans un magazine spécialisé dans l'Art culinaire : Culture 21S de l'année 2021 (l'auteur est JF Dulac). Lequel article nous informe sur les trésors culinaires de la France, à savoir le savoir faire chocolatier à travers les grandes marques comme Cémoi. Justification : le texte est structuré autour des cinq W, avec bien entendu le principe de la pyramide inversée. Aussi, le titre et l'introduction présentent le sujet de l'article.
- 3- L'auteur de l'article aborde le savoir-faire chocolatier porté, développé et soigneusement gardé par les grandes marques en la matière. L'introduction du texte en est la preuve. Le chocolat dont il est question représente tout un art.
- 4- L'expression « le pays des arts culinaires » renvoie à la France.  
D'autres expressions renvoyant à la France : le chocolat français, productions tricolores (par rapport aux couleurs de l'emblème de la France), les Pyrénées Orientales, De Perpignan à Villeneuve d'Ascq, à la française...
- 5- L'étudiant est appelé à présenter son point de vue quant à la promotion de l'image de la France, sa culture et sa civilisation à travers son savoir-faire et ses marques d'excellence. Bien entendu la fabrication du chocolat à la française n'est pas en reste de ce savoir comme l'explique d'ailleurs l'auteur de l'article.

- La forme : 03 points et le contenu : 17 points      20/20