

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

ÉPREUVE DE FRANÇAIS

(L'usage de la calculatrice est interdit)

Coefficient : 3

Durée : 2 h 30

Texte

Dans une modeste famille de pêcheurs du sud de l'Italie, un repas de famille est organisé...

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 antipasti², 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'aubergine grillées. Des anchois frits. On se passait 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.

15 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 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.

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 fallait faire honneur à Raffaele et Giuseppina. Et pas seulement à eux. À 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.

35 Les plats de poisson tournèrent et on les dégusta avec passion. On ne mangeait plus pour le ventre mais pour le palais. Mais malgré toute l'envie qu'on en avait, on ne parvint pas à venir à bout des calamars frits. Et cela plongea Raffaele dans un sentiment d'aise vertigineux. Il faut qu'il reste des mets en table, sinon, c'est que les invités n'ont pas eu assez. À la fin du repas, Raffaele se tourna vers son frère Giuseppe et lui demanda en lui tapotant le ventre : « *Pancia piena*³ ? » Et tout le monde rit, en déboutonnant sa ceinture ou en sortant son éventail. La chaleur avait baissé mais les corps repus commençaient à suer de toute cette nourriture ingurgitée, de toute cette joyeuse mastication. Alors Raffaele apporta en table des cafés pour les hommes...

Laurent GAUDÉ, *Le soleil des Scorta*, 2004.

1. *trabucco* : ponton en bois

2. *antipasti* : hors-d'oeuvre

3. « *Pancia piena* ? » : « Ton ventre est bien rempli ? »

COMPÉTENCES DE LECTURE (10 points)

1. Par quels procédés d'écriture le narrateur traduit-il l'abondance et la variété de la nourriture ? Vous vous intéresserez en particulier à l'organisation du texte, à la structure des phrases et au lexique. (4 points)

2. « On discutait. On riait. Chacun veillait sur son voisin, vérifiant que son assiette ne se vide jamais ». (lignes 23 et 24). Quelles relations entre les convives sont mises en valeur dans ces trois phrases ? Par quels procédés (choix des pronoms, des verbes ...) ? (2 points)

3. En vous appuyant sur les comportements, sur les sentiments et les sensations éprouvés par les personnages, dites quelle signification particulière prend ce repas. (4 points)

COMPÉTENCES D'ÉCRITURE (10 points)

Membre d'une association de quartier ou de village, vous organisez un repas convivial. Vous rédigez une lettre argumentée pour inviter les habitants à se réunir, à se rencontrer et pour les convaincre de participer à ce moment d'échange et de partage (une quarantaine de lignes).

N. B. : afin de respecter les règles de confidentialité, votre texte ne révélera ni votre identité, ni le lieu où il est écrit.