

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL

ÉPREUVE ANTICIPÉE DE FRANÇAIS

SÉRIE L

SESSION 2009

Durée de l'épreuve : 4 heures

Coefficient : 3

OBJET D'ÉTUDE :

Le roman et ses personnages : visions de l'homme et du monde

CORPUS

Texte A : Emile Zola, *L'Assommoir*, ch.7, Paris, 1877

Texte B : Guy de Maupassant, *Mont-Oriol*, 1887

Texte C : Louis Pergaud, *La guerre des boutons*, 1912

Texte D : Georges Perec, *Les choses*, 1965

Le candidat lira le corpus, traitera la question, puis choisira l'un des trois travaux d'écriture. Toutes les réponses devront être rédigées et organisées.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Ce sujet comporte 6 pages numérotées 1/6, 2/6, 3/6, 4/6, 5/6, 6/6.

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Texte A

Dans l'Assommoir, Emile Zola décrit le milieu des petits artisans parisiens. Dans ce passage, on assiste au repas de noces de Gervaise, la blanchisseuse, et de Coupeau, le couvreur.

Ah ! tonnerre ! quel trou dans la blanquette¹ ! Si l'on ne parlait guère, on mastiquait ferme. Le saladier se creusait, une cuiller plantée dans la sauce épaisse, une bonne sauce jaune qui tremblait comme une gelée. Là-dedans, on pêchait des morceaux de veau ; et il y en avait toujours, le saladier voyageait de main en main, les visages se penchaient et cherchaient des champignons. Les grands pains, posés contre le mur, derrière les convives, avaient l'air de fondre. Entre les bouchées, on entendait les culs des verres retomber sur la table. La sauce était un peu trop salée, il fallut quatre litres pour noyer cette bougresse de blanquette, qui s'avalait comme une crème et qui vous mettait un incendie dans le ventre. Et l'on n'eut pas le temps de souffler, l'épinée² de cochon, montée sur un plat creux, flanquée de grosses pommes de terre rondes arrivait au milieu d'un nuage de fumée. Il y eut un cri. Sacré nom ! c'était trouvé ! Tout le monde aimait ça. Pour le coup, on allait se mettre en appétit ; et chacun suivait le plat d'un œil oblique, en essuyant son couteau sur son pain, afin d'être prêt. Puis, lorsqu'on se fut servi, on se poussa du coude, on parla, la bouche pleine. Hein ? Quel beurre, cette épinée³ ! Quelque chose de doux et solide qu'on sentait couler le long de son boyau, jusque dans ses bottes. Les pommes de terre étaient un sucre. Ce n'était pas salé ; mais, juste à cause des pommes de terre, ça demandait un coup d'arrosoir toutes les minutes. On cassa le goulot à quatre nouveaux litres. Les assiettes furent si proprement torchées⁴ qu'on n'en changea pas pour manger les pois au lard. Oh ! les légumes ne tiraient pas à conséquence. On gobait⁵ ça à pleine cuiller, en s'amusant, de la vraie gourmandise enfin, comme qui dirait le plaisir des dames. Le meilleur, dans les pois, c'était les lardons, grillés à point, puant le sabot de cheval⁶. Deux litres suffirent.

Emile Zola, *L'Assommoir*

¹ blanquette : veau en sauce blanche

² épinée : morceau du dos, échine

³ « Quel beurre, cette épinée » : expression pour dire que l'épinée fond dans la bouche

⁴ proprement torchée : entièrement essuyée à coups de morceaux de pain

⁵ gobait : avalait sans mâcher

⁶ puant le sabot de cheval : qui sentait fort et bon l'odeur de grillé

Texte B

A Enval, une petite station thermale des monts d'Auvergne, des pensionnaires dînent à la table de l'hôtel où ils sont descendus pour suivre une cure. Les cures thermales étaient très à la mode à la fin du XIX^{ème} siècle.

Une vieille dame très maigre, dont personne ne savait le nom, dit avec autorité :

- Je crois que tout le monde se trouverait mieux des eaux d'Enval si le chef de l'hôtel se souvenait un peu qu'il fait la cuisine pour des malades. Vraiment, il nous donne des choses impossibles à digérer.

5 Et, soudain, toute la table tomba d'accord. Ce fut une indignation contre l'hôtelier qui servait des langoustes, des charcuteries, de l'anguille tartare¹, des choux, oui, des choux et des saucisses, tous les aliments les plus indigestes du monde pour ces gens à qui les trois docteurs Bonnefille, Latonne et Honorat² ordonnaient uniquement des viandes blanches, maigres et tendres, des légumes frais et des laitages.

Riquier frémissait de colère :

10 - Est-ce que les médecins ne devraient pas surveiller la table des stations thermales, sans laisser le choix si important des nourritures à l'appréciation d'une brute ? Ainsi, tous les jours on nous sert des oeufs durs, des anchois et du jambon comme hors-d'oeuvre...

M. Monécu l'interrompt :

15 - Oh ! pardon, ma fille ne digère bien que le jambon qui lui a été ordonné d'ailleurs par Mas-Roussel et par Rémusot³.

Riquier cria :

- Le jambon ! le jambon ! mais c'est un poison, Monsieur.

20 Et tout à coup la table se trouva divisée en deux clans, les uns tolérant et les autres ne tolérant pas le jambon.

Et une discussion interminable commença, reprise chaque jour, sur le classement des aliments.

Le lait lui-même fut discuté avec emportement, Riquier n'en pouvant boire un verre à bordeaux sans subir aussitôt une indigestion.

25 Aubry-Pasteur lui répondit, irrité à son tour qu'on contestât les qualités de choses qu'il adorait :

30 - Mais, sacristi⁴, Monsieur, si vous êtes atteint de dyspepsie⁵, et moi de gastralgie⁶, nous exigerons des aliments aussi différents que les verres de lunettes nécessaires aux myopes⁷ et aux presbytes⁸ qui ont cependant, les uns et les autres, les yeux malades.

Il ajouta :

- Moi j'étouffe quand j'ai bu un verre de vin rouge, et je crois qu'il n'y a rien de plus mauvais pour l'homme que le vin. Tous les buveurs d'eau vivent cent ans, tandis que nous...

Guy de Maupassant, *Mont-Oriol*

¹ anguille tartare : poisson gras servi une sauce mayonnaise aux câpres

² Bonnefille, Latonne et Honorat : petits médecins de province

³ Mas-Roussel et Rémusot : médecins renommés

⁴ sacristi : juron familier exprimant l'exaspération

⁵ dyspepsie : digestion difficile

⁶ gastralgie : douleurs d'estomac

⁷ myope : personne qui voit mal de loin

⁸ presbyte : personne qui voit mal de près

Texte C

Dans *La guerre des boutons*, Louis Pergaud met en scène deux villages rivaux, Velran et Longeverne. Cette rivalité donne lieu à d'épiques batailles entre les enfants de chacun d'eux. Dans la scène ci-dessous, les « Longeverne » fêtent leur dernier succès par un festin, financé grâce à un trésor de guerre, prélevé sur les « Velran » vaincus...

- Au chocolat, maintenant !

Chacun eut sa part en deux morceaux, les autres en un seul. C'était le plat de résistance, on le mangea avec le pain ; toutefois, quelques uns, des raffinés sans doute, préférèrent manger leur pain sec d'abord et le chocolat ensuite.

5 Les dents croquaient et mastiquaient, les yeux pétillaient. La flamme du foyer, ravivée par une brassée de brandes¹, enlumina les joues et rougissait les lèvres. On parlait des batailles passées, des combats futurs, des conquêtes prochaines, et les bras commençaient à s'agiter et les pieds se trémoussaient et les torsos se tortillaient.

10 C'était l'heure des pommes et du vin.

- On boira chacun à son tour dans la petite casserole, proposa Camus.

Mais La Crique, dédaigneusement, répliqua :

- Pas du tout, chacun aura son verre !

Une telle affirmation bouleversa les convives.

15 - Des verres ! T'as des verres ? Chacun son verre ! T'es pas fou, La Crique ? Comment ça ?

- Ah ! Ah ! ricana le compère. Voilà ce que c'est que d'être malin ! Et ces pommes pour qui que vous les prenez ?

Personne ne voyait où La Crique en voulait venir.

20 - Tas de gourdes² ! reprit-il, sans respect pour la société, prenez vos couteaux et faites comme moi.

Ce disant, l'inventeur, l'eustache³ à la main, creusa immédiatement dans les chairs rebondies d'une belle pomme rouge un trou qu'il évida avec soin, transformant en coupe originale le beau fruit qu'il avait entaillé.

25 - C'est vrai tout de même : sacré La Crique ! C'est épatant ! s'exclama Lebrac.

Et immédiatement il fit faire la distribution des pommes. Chacun se mit à la taille de son gobelet, tandis que La Crique, loquace⁴ et triomphant, expliquait :

- Quand j'étais aux champs et que j'avais soif, je creusais une grosse pomme et je trayais une vache et voilà, je m'enfilais comme ça mon petit bol de lait chaudot⁵.

30 Chacun ayant confectionné son gobelet, Grangibus et Lebrac débouchèrent les litres de vin. Ils se partagèrent les convives. Le litre de Grangibus, plus grand que l'autre, devait contenter vingt-trois guerriers, celui de son chef vingt-deux. Les verres heureusement étaient petits et le partage fut équitable, du moins il faut le croire, car il ne donna lieu à aucune récrimination.

Louis Pergaud, *La guerre des boutons*

¹ brandes : petit bois dont on se sert pour allumer le feu

² gourdes : ici au sens figuré pour désigner des sots

³ eustache : petit couteau

⁴ loquace : bavard

⁵ lait chaudot : régionalisme, se dit du lait consommé au sortir du pis de la vache

Texte D

Le roman de Georges Perec raconte la vie de Jérôme et Sylvie, un jeune couple qui n'a malheureusement pas les moyens de ses désirs dans la société de consommation des années 1960. Ils cherchent cependant à se donner un style de vie, notamment quand ils invitent leurs amis à la maison.

Ils étaient neuf ou dix. Ils emplissaient l'appartement étroit qu'éclairait une seule fenêtre donnant sur la cour ; un canapé recouvert de velours râpeux occupait au fond l'intérieur d'une alcôve¹ ; trois personnes y prenaient place, devant la table servie, les autres s'installaient sur des chaises dépareillées, sur des tabourets. Ils mangeaient et buvaient pendant des heures entières. L'exubérance et l'abondance de ces repas étaient curieuses : à vrai dire, d'un strict point de vue culinaire, ils mangeaient de façon médiocre : rôtis et volailles ne s'accompagnaient d'aucune sauce ; les légumes étaient, presque invariablement, des pommes de terre sautées ou cuites à l'eau, ou même, en fin de mois, comme plats de résistance, des pâtes ou du riz accompagné d'olives et de quelques anchois. Ils ne faisaient aucune recherche ; leurs préparations les plus complexes étaient le melon au porto, la banane flambée, le concombre à la crème. Il leur fallut plusieurs années pour s'apercevoir qu'il existait une technique, sinon un art, de la cuisine, et que tout ce qu'ils avaient par-dessus tout aimé manger n'était que produits bruts, sans apprêts ni finesse.

15 Ils témoignaient en cela, encore une fois, de l'ambiguïté de leur situation : l'image qu'ils se faisaient d'un festin correspondait trait pour trait aux repas qu'ils avaient longtemps exclusivement connus, ceux des restaurants universitaires : à force de manger des biftecks minces et coriaces, ils avaient voué aux chateaubriands² et aux filets un véritable culte. Les viandes en sauce – et même ils se méfièrent longtemps des pot-au-feu –, ne les attiraient pas ; ils gardaient un souvenir trop net des bouts de gras nageant entre trois ronds de carottes, dans l'intime voisinage d'un petit suisse³ affaîssé et d'une cuillerée de confiture gélatineuse. D'une certaine manière, ils aimaient tout ce qui niait la cuisine et exaltait l'apparat ; ils aimaient l'abondance et la richesse apparentes ; ils refusaient la lente élaboration qui transforme en mets des produits ingrats et qui implique un univers de sauteuses, de marmites, de hachoirs, de chinois⁴, de fourneaux. Mais la vue d'une charcuterie, parfois, les faisait presque défaillir, parce que tout y est consommable, tout de suite : ils aimaient les pâtés, les macédoines ornées de guirlandes de mayonnaise, les roulés de jambon et les œufs en gelée : ils y succombaient trop souvent, et le regrettaient, une fois leurs yeux satisfaits, à peine avaient-ils enfoncés leur fourchette dans la gelée rehaussée d'une tranche de tomate et de deux brins de persil : car ce n'était, après tout, qu'un œuf dur.

Georges Perec, *Les choses*

¹ alcôve : renforcement d'une pièce où l'on plaçait, autrefois, un lit

² chateaubriands : morceaux de filet de bœuf très épais, grillés ou sautés

³ petit suisse : petit fromage blanc cylindrique en portion individuelle

⁴ chinois : passoire fine et conique utilisée pour passer les sauces

I – Vous répondrez d’abord à la question suivante (4 points)

En quoi ces scènes de repas informent-elles le lecteur sur le milieu social des personnages ?

II – Vous traiterez ensuite, au choix, l’un des trois sujets suivants (16 points)

1) Commentaire :

Vous ferez le commentaire du texte de Guy de Maupassant (texte B.)

2) Dissertation :

Dans le roman, peut-on dire que les scènes de la vie sociale nous en apprennent autant sur les personnages que leur portrait physique et psychologique ?

Vous répondrez à cette question en vous appuyant sur des exemples tirés du corpus et sur des oeuvres que vous avez lues ou étudiées en classe.

3) Ecriture d’invention :

« Il leur fallut plusieurs années pour s’apercevoir qu’il existait une technique, sinon un art, de la cuisine ».

Quelques années plus tard, l’un des personnages évoqués dans le texte de Georges Perec (texte D), qui a découvert cet « art de la cuisine », invite à dîner ses amis d’autrefois.

Vous rédigerez la scène du repas en décrivant les réactions des uns et des autres.

Vous pourrez introduire des dialogues dans votre récit.