**ESAME DI LINGUA FRANCESE 3 ― SYNTHÈSE ― Gennaio 2023**

À partir des trois documents suivants, rédigez une synthèse de 280 à 310 mots.

Indiquez le nombre de mots en bas de page.

**DOCUMENT 1**

**La baguette française, symbole de la France** Laetitia Helfer - https://not-magazine.com/la-baguette-francaise-symbole-de-la-france/- 26 juillet 2021

La fameuse baguette de pain est reconnaissable parmi mille ! De sa forme allongée, elle représente le pain français par excellence. Mais elle est aussi devenue un aliment indispensable à l’alimentation du quotidien. Son succès est très certainement dû à sa mie blanche à la fois moelleuse et à sa croûte croustillante. De la partie pour chaque repas. Du petit-déjeuner jusqu’au dîner du soir.

Dans le monde entier, la baguette française représente un des symboles typiques de la France et bien sûr de la capitale française, Paris. Tout comme le béret, la marinière ou encore le vin français et le fromage.

C’est à partir du XVIIIème siècle que des pains longs ont fait leur apparition en France. En 1839, sont introduites la cuisson au four à vapeur et l’utilisation de la farine hongroise dite “gruau”.

Il est plutôt difficile de retracer l’origine exacte de la baguette. Mais on raconte que son origine viendrait des boulangers de Napoléon 1er. En effet, elle aurait été inventé afin de rendre plus facile le transport du pain, notamment par les soldats. La forme longue, étant moins encombrante que les boules de pain traditionnelles de l’époque. De plus, elle nécessite moins de temps de pétrissage, de levage ainsi que de cuisson. Effectivement, grâce à sa forme longue, la cuisson est plus rapide. En 25 minutes seulement, la voici cuite ! Elle est donc aussi bien plus facile à fabriquer qu’à transporter. Quant au terme de « baguette », celui-ci est instauré dans la littérature qu’après le XXème siècle.

Le saviez-vous ? C’est en 2018 que la Confédération Nationale de la boulangerie-pâtisserie française a demandé à ce que la baguette soit inscrite au Patrimoine culturel de l’Unesco. Depuis novembre 2018, « Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sont inscrits à l’inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France.

La baguette n’est pas uniquement consommée en France. En effet, on la retrouve aussi au Maroc, en Tunisie, au Cambodge ou encore au Viêt Nam. Grâce à la simplicité de sa fabrication, il a été très facile de l’introduire dans de nombreux pays. Mais elle reste l’emblème de la France par excellence. De nos jours, elle se décline sous de multiples goûts : aux céréales, aux fruits et parfois même sans gluten.

Chaque jour, près de 30 millions de baguettes sont consommées par les Français. Eh oui, un chiffre qui risque d’en étonner plus d’un !

Mais n’imaginez-vous pas la surprise d’un touriste étranger lorsque celui-ci se rend en France et se retrouve face à des distributeurs de baguette ? Quelque chose de totalement normal pour les Français mais qui ne l’est peut-être pas pour des touristes. Les Français ne peuvent-ils pas se passer de la baguette ?

**DOCUMENT 2**

**La baguette de pain française inscrite au patrimoine immatériel de l’humanité par l’Unesco** Le Monde - 30 novembre 2022

Elle est un emblème dans le monde, désormais reconnu, de la vie quotidienne des Français. La baguette de pain a été inscrite, mercredi 30 novembre, au patrimoine immatériel de l’humanité par l’Unesco. L’organisation, qui honore avant tout les traditions à sauvegarder plus que les produits eux-mêmes, a distingué les savoir-faire artisanaux et la culture entourant cet élément incontournable des tables françaises.

Avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, la baguette, apparue au début du XXe siècle à Paris, est aujourd’hui le premier pain consommé dans le pays. Tous les jours, douze millions de consommateurs français poussent la porte d’une boulangerie et plus de six milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme la vie des Français.

Sur Twitter, le président Emmanuel Macron a salué « 250 grammes de magie et de perfection dans nos quotidiens. Un art de vivre à la française », ajoutant : « Nous nous battions depuis des années avec les boulangers et le monde de la gastronomie pour sa reconnaissance. La baguette est désormais au patrimoine immatériel de l’Unesco ! »

« C’est une reconnaissance pour la communauté des artisans boulangers-pâtissiers. (…) La baguette, c’est de la farine, de l’eau, du sel, de la levure et le savoir-faire de l’artisan », s’est félicité le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, Dominique Anract, dans un communiqué.

« C’est effectivement une sorte de consécration, se réjouit Priscilla Hayertz, boulangère à Paris. C’est un produit de base qui touche toutes les catégories socioculturelles, que l’on soit riche, pauvre… peu importe, tout le monde mange de la baguette. » « Belle reconnaissance pour nos artisans et ces lieux fédérateurs que sont nos boulangeries ! », a abondé la ministre de la culture, Rima Abdul Malak. Avec cette inscription, « l’Unesco souligne qu’une pratique alimentaire peut constituer un patrimoine à part entière, qui nous aide à faire société », a déclaré Audrey Azoulay, directrice générale de cette agence des Nations unies.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l’industrialisation et la baisse du nombre de boulangeries-pâtisseries, surtout dans les communes rurales.

En constante évolution, la baguette « de tradition » est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l’interdiction des additifs. Elle fait aussi l’objet de concours nationaux, lors desquels les candidates sont tranchées en longueur pour permettre au jury d’évaluer l’alvéolage et la couleur de la mie, « crème » dans l’idéal.

Il est facile de rater une baguette, même pour les plus aguerris. « On est très dépendant de la météo. On doit prendre [en compte] la température des pâtes, de l’eau, du fournil », expliquait le boulanger parisien Jean-Yves Boullier. « Idéalement, il faudrait qu’il fasse chaud, mais pas plus de 22 °C, humide mais pas trop. Sinon, les pâtes relâchent et le pain se ramollit », ajoutait-il. Outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson dans un four, tout repose sur un savoir-faire, expliquent les professionnels.

**DOCUMENT 3**

**La baguette tradition : que contient-elle et comment déjouer les arnaques ?**

La rédaction de LCI - 31 décembre 2020

Pour réaliser la célèbre flûte, les boulangers doivent respecter une liste d'ingrédients bien stricte. Pas de quoi empêcher certains industriels de tenter de profiter de son succès.

On ne rigole pas avec la gastronomie française. Et encore moins avec le pain. Devenu un objet tendance, la célèbre tradition a conquis de nombreux foyers. Trempée dans du tarama ou du tzatziki, elle fera des heureux lors du traditionnel réveillon. Et pour obtenir une baguette-tradition, les Français sont prêts à sortir leur porte-monnaie.

En moyenne, la flûte saupoudrée de farine est 50 centimes plus chère qu'une baguette classique. Comptez en moyenne 1€20 pour une tradition. Comment expliquer son prix plus élevé ? "D'un boulanger à un autre, le temps de fermentation et de pétrissage peut varier. Ce qui est très important, c'est d'avoir un pétrissage lent", indique Clément Buisson, artisan-boulanger

Dans son établissement artisanal, près de 800 traditions sortent du four chaque jour. À chaque préparation, les mêmes gestes sont répétés avec une recette qui reste inchangée. En effet, pour la vendre sous le nom de tradition, tous les boulangers doivent suivre une liste d'ingrédients imposée par le décret pain de 1993. À l'époque, il s'agissait de lutter contre les pains concurrents vendus en supermarchés qui perdaient de leur saveur.

Le gouvernement Balladur a ainsi voulu réagir en réglementant la composition du pain de tradition français. Et seulement quatre éléments sont autorisés. "On a notre farine et notre eau qu'on a mélangées. Il va rester le sel à incorporer et la levure", continue Clément Buisson. Les boulangers achètent une farine spéciale auprès des quelque 400 meuniers qui existent en France.

Sur la recette, la tradition ne laisse aucune place à l'improvisation. Mais il en va autrement concernant son prix, qui varie d'une boulangerie à l'autre. Mais qu'est-ce qui fait varier le tarif d'une baguette à la caisse ? "Le choix de la farine peut modifier le prix de la tradition. Par exemple, on peut avoir une farine labellisée ou non", répond l'artisan-boulanger.

Au-delà des matières premières, il faut prendre en compte certains éléments extérieurs qui pèsent lourd dans le prix final d'une tradition. "On n'a pas tous les mêmes loyers et les mêmes coûts de fabrication. La masse salariale reste aussi une donnée importante", ajoute Clément Buisson.

Notre baguette au patrimoine mondial de l’Unesco, ça changerait quoi ?

Face au succès rencontré par la tradition, la grande distribution essaie aussi de tirer son épingle du jeu. Dans les rayons colorés des supermarchés, la baguette s'arrache aux alentours de 90 centimes. Un prix attractif derrière lequel ne se cache pas forcément une bonne affaire.

Si ces flûtes enfarinées portent de jolis noms comme la Rustica ou la Bellarome, l'étiquette de composition des ingrédients est moins bucolique : sucre, additifs ou autres produits rajoutés. Nous sommes bien loin de la réglementation imposée par le décret pain. "En ajoutant ces composants, on essaie d'imiter le gout de la fermentation", déplore Dominique Anract, directeur de la confédération nationale des boulangers. Mais impossible de leurrer le spécialiste. Il reconnaît une tradition les yeux fermés.