**ESAME DI LINGUA FRANCESE - NOTES DE SYNTHÈSE ― sett. 2024**

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

Indiquez le nombre de mots en bas de page.

Vous pouvez utiliser le dictionnaire monolingue

**DOCUMENT 1**

**Heinz commercialise des pâtes carbonara en conserve au Royaume-Uni et scandalise les Italiens**

Par Charlotte Arce

https://www.huffingtonpost.fr/life/article/heinz-commercialise-des-pates-carbonara-en-conserve-au-royaume-uni-et-scandalise-les-italiens\_239147.html

Déjà indignés par les pâtes au ketchup et la pizza à l’ananas, voici les Italiens contre une nouvelle hérésie gastronomique : les spaghetti carbonara en conserve. Commercialisées au Royaume-Uni par le géant agroalimentaire Heinz, elles sont destinées à séduire les consommateurs de la génération Z à la recherche d’une alimentation « rapide et pratique », précise Heinz sur son site internet. « Qu’ils soient dégustés comme un repas réconfortant après une longue journée ou partagés avec des amis tout en regardant la dernière série télévisée, les spaghettis carbonara de Heinz sont la solution idéale pour un dîner sans chichis », précise Alessandra de Dreuille, directrice des repas chez Kraft Heinz dans le communiqué. Et aussi un dîner économique, puisqu’une conserve est vendue au modeste prix de 1,75 livre sterling (2,08 euros).

Si la stratégie marketing du groupe semble être payante – les pâtes carbonara en conserve sont déjà en rupture de stock outre-Manche –, elle est loin d’avoir emballé tout le monde, à commencer par les Italiens. Alessandro Pipero, chef étoilé dont le restaurant étoilé au guide Michelin situé au cœur de Rome lui a valu le surnom de « roi de la carbonara », a tout simplement refusé de goûter aux spaghetti en conserve. « Vous voulez dire dans une boîte, comme de la nourriture pour chat ».

Malgré les critiques acerbes, Heinz peut néanmoins compter sur quelques soutiens, comme celui du média italien Cibo Today, qui rappelle que les pâtes carbonara, loin d’être une recette ancestrale, sont une invention plutôt récente. L’hypothèse citée par le média est qu’elles ont été inventées en 1944 par un chef pour nourrir les troupes alliées et contenaient à l’origine de la poudre de jaune d’œuf pour pouvoir être consommées… en conserve. Les spaghetti carbonara sont « un plat préparé en urgence, en l’absence de grandes possibilités économiques et de la manière la plus simple et la plus organisée possible. C’est précisément aux exigences des jeunes d’aujourd’hui que Heinz veut répondre », écrit Cibo Today.

**DOCUMENT 2**

**« McDonald c’est l’esprit de l’Italie », une petite phrase qui agace les Italiens**

Par Charlotte Arce

https://www.huffingtonpost.fr/international/article/mcdonald-c-est-l-esprit-italien-dans-la-botte-cette-petite-phrase-agace\_215732.html

Alors que depuis 2018, McDonald et l’organisation ont signé un partenariat, Ettore Prandini président de la Coldiretti,a commis l’erreur de déclarer que McDonald’s représentait « l’esprit italien ». « Le travail que McDonald’s et Coldiretti promeuvent est de fournir des informations précises aux consommateurs en ce qui concerne la durabilité qui a conduit le pays à être un point de référence dans le monde entier », a précisé le patron de la plus grande association agricole d’Italie, créée en 1944.

Il n’en fallait pas plus pour déclencher la colère de « Slow Flood », le mouvement international qui sensibilise les citoyens à une gastronomie plus écologique.

Quelques heures après les déclarations d’Ettore Prandini, l’association est intervenue expliquant dans un communiqué, publié par le quotidien la Reppublica, pourquoi « les mots sont importants » et que ce partenariat n’avait rien de « durable ».

« L’accord peut avoir une valeur commerciale importante, ont écrit les responsables de Slow Food en référence aux emplois qui sont soutenus grâce à ce partenariat, mais il ne peut pas être présenté comme une opération culturelle et sociale qui mène à l’excellence, à la valorisation de la biodiversité et du Made in Italy, à la durabilité, au bien-être des animaux... ». Selon l’association, l’excellence de l’alimentation italienne

 « est le fruit de la beauté et de la diversité des paysages, de producteurs qui ont des histoires à raconter ».

En 2022, Mcdo a mis à la carte du Parmesan, mais aussi de la mozzarella et du pecorino. En 2023, ce sont les « tomates Pachino IGP (Indication géographique protégée NDLR) » qui ont été introduites dans les menus. Le fast food a en effet signé un protocole avec des labels de tomates durables, sous l’égide du ministère de l’Agriculture, pour l’achat de 250 000 kg pendant un an, d’après l’Ansa, l’agence de presse italienne.

Les restaurants McDonald en Italie se targuent depuis plusieurs années déjà de proposer des produits d’appellations protégées (AOP, IGP) et de respecter la gastronomie italienne. Mais de nombreuses polémiques ont déjà éclaté, notamment quand le célèbre fabricant italien de pâtes Barilla s’était associé à la chaîne pour lui fournir des « penne » en 2013, comme le racontait Courrier International à cette époque.

**DOCUMENT 3**

**Et si on arrêtait de maltraiter la gastronomie italienne?**

Robin Panfili

https://www.slate.fr/story/122509/ragu-bolognaise-tagliatelle-italie

Le New York Times se voit reprocher l'adaptation maladroite, sinon complètement erronée, d'un plat italien traditionnel: les « tagliatelle al ragù » aussi connu en France sous le nom de pâtes «à la bolognaise». Dans une recette publiée au début du mois d'août, le New York Times a choisi de mettre à l'honneur une version détournée de ce plat typique: des rigatoni «à la bolognaise blanche». Oui, blanche, et avec de la crème, encore. L'agacement des internautes italiens ne s'est pas fait attendre. Même le très populaire chef italien Bruno Barbieri a dû intervenir, dans la version italienne du Huffington Post, afin de rappeler les étapes fondamentales pour cuisiner un ragù alla bolognese digne de ce nom.

La recette du chef, qui s'inspire de la recette «officielle» déposée auprès de la Chambre de commerce de Bologne, prévoit une liste d'ingrédients très simple, mais aussi très précise. Des tomates, du céleri... mais pas de crème ou de champignons, comme le suggère le New York Times. Aussi, si l'on s'attache à la tradition et à la façon dont le plat est préparé à Bologne et dans sa région, ce sont des tagliatelle ou des fettuccine fraîches (ou encore des lasagne) qu'il faut utiliser pour cette sauce –plutôt que les rigatoni proposés par le New York Times.

La réaction épidermique des Italiens peut, certes, paraître excessive, mais elle n'en est pas pour autant injustifiée. En s'intéressant au phénomène du «one-pot-pasta», Floriana, contributrice de Slate.fr et fière porte-drapeau de la réhabilitation des codes élémentaires de la gastronomie italienne en France, rappelait que les pâtes n'étaient pas à voir comme «un accompagnement», mais plutôt comme un élément central de la cuisine italienne, un vecteur d'identité et d'unité comme l'on en voit rarement dans le pays.

Pour comprendre, il faut simplement prendre la mesure de la place qu'occupent la gastronomie, l'alimentation, la pasta et la transmission des traditions dans la société italienne. Et, dans ce contexte particulier, les pâtes figurent comme «l’unique dénominateur commun de vingt régions péninsulaires dont certaines s’opposent pourtant sur tous les points», appuyait Floriana, en mai 2016. Et puis, il faut bien avoir en tête que cette adaptation ratée du ragù alla bolognese n'est qu'un épisode de plus dans la saga des détournements maladroits de recettes italiennes typiques. Avant cet énième affront, les polémiques ne manquaient pas. Souvenez-vous, par exemple, de la «tarte aux spaghetti», de la pizza au cassoulet ou, plus grave encore, l'affaire de la carbonara.