

**Olympiade régionale de français 2020**  
**X- ième classe**  
**I étape**

*TRANSCRIPTIONS DES DOCUMENTS AUDIO*

*Document 1*

L'Europe au quotidien : le programme Erasmus  
Transcription

**Extrait de *Reportage France* du 16 mai 2019**

**[Bruit de voix]**

**Un collégien français :**

On découvre leur culture. Eux aussi, ils découvrent. On part dans leur pays. Ils viennent.

**Une collégienne écossaise :**

[En anglais]

**Une collégienne espagnole :**

[En espagnol]

**La journaliste/Florence Théault :**

Ces trois collégiens, français, écossais et espagnol, disent d'une même voix leur enthousiasme pour ce projet. À eux trois, ils incarnent l'esprit Erasmus : échange, partage, altérité. Le collègue Hector Berlioz s'est transformé pour l'occasion en château du Moyen Âge et dans la cour, certains élèves croisent l'épée, d'autres s'exercent à la calligraphie, d'autres encore apprennent une danse car l'initiative porte sur les héros du Moyen Âge dans les trois cultures : le Cid, William Wallace et Roland de Roncevaux.

Actuellement, environ 850 collèges français sont impliqués dans des projets Erasmus +. Si les collégiens écossais et espagnols sont accueillis par leurs petits homologues français, ces derniers ont pu se rendre à leur tour à Édimbourg ou à Madrid, une chance pour ces jeunes issus de milieux défavorisés. Clara Cosker, professeur d'anglais.

**Clara Cosker :**

On est dans un quartier qui [n']est pas vraiment Paris, qui [n']est pas vraiment la banlieue, pas très loin du périph. Ils [ne] vont pas à Montmartre, ils [ne] vont pas à Montmartre nos élèves et donc de savoir qu'ils ont visité Édimbourg, qu'ils ont visité Madrid, c'est quand même formidable. C'est bien, l'Europe a donné des moyens à nos gamins de sortir un peu de chez eux et de découvrir complètement autre chose. Pour certains et certaines, c'est la première fois qu'ils prenaient l'avion.

**Florence Théault :**

Fatah porte une tunique bleu roi resserrée à la taille par une ceinture à grosse boucle. La collégienne se réjouit de partager avec des jeunes venus d'ailleurs.

**Fatah :**

On échange – même s'il y a la barrière de la langue – on arrive à communiquer et ça, c'est bien.

**Florence Théault :**

Cheveux poivre et sel, noués en catogan, Joan Martinez est professeur d'espagnol. C'est lui qui a coordonné le projet. Selon lui, l'Europe a joué un rôle important sur le plan scolaire. Extrait de *Reportage France* 16/05/2019 Rédactrice : Fanny Kablan

**Joan Martinez :**

Je suis content et je me sens bien lorsque je vois que voilà, il y a des élèves qui sont ensemble, qui ont des difficultés pour communiquer mais qui font l'effort et donc qui arrivent à communiquer. Oui, on mélange tout ça et voilà, et on a des citoyens européens qui vont construire l'Europe du futur.

**Florence Théault :**

Erasmus est le dispositif européen le plus connu en France. C'est aussi l'un des rares sujets qui fasse l'unanimité lorsque l'on parle d'Europe.

**Document 2****Passage n°1****Agnieszka Kumor :**

Ce savoir-faire unique, cet art de vivre que découvrent les visiteurs en France, appartient désormais à l'humanité toute entière.

Jean-Robert Pitte est professeur émérite de géographie et membre de l'Académie des Sciences Morales et Politiques. En 2010, il préside la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires et fait entrer le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

**Passage n°2****Jean-Robert Pitte :**

Ce qui est spécifiquement français, c'est le fait que s'est mis en place depuis trois siècles un type de repas avec un ordonnancement qu'on a appelé parfois « à la Russe », parce qu'il a été mis en place pour la première fois chez l'ambassadeur du Tzar sous l'Empire, à Paris.

Cette multiplicité de petits plats, mais qui arrivent quand même les uns après les autres, c'est l'apéritif avec des amuse-bouches, ce sont des hors-d'œuvre, ce sont des entrées, ce sont des plats principaux, c'est du fromage, des desserts, des cafés et pousse-café. On recherche l'harmonie entre le plat et le vin.

**Passage n°3****Jean-Robert Pitte :**

Le concept, c'est le fait de préparer ce repas ensemble et donc on a beaucoup insisté sur le repas familial – pas seulement sur le repas au restaurant – et qui est un acte aussi de transmission culturelle. C'est-à-dire que la grand-mère, ou le grand-père, font participer les jeunes aussi et surtout, c'est qu'on parle de ce que l'on mange en France. On en parle avant, pendant, après, on écrit ; il y a des grands écrivains qui ont écrit sur la culture gastronomique, sur la culture du vin, c'est très noble.