

Текст для аудирования

Déroulement de l'écoute

NB : L'enregistrement comporte l'ensemble des consignes ainsi que le temps de pause entre les écoutes. Le surveillant ne doit donc pas intervenir avant la fin de l'épreuve. La запись содержит все задания и все паузы, предусмотренные для выполнения теста, текст звучит дважды. Ответственный за проведение конкурса останавливает запись только после окончания работы.

Mise en route de l'enregistrement/Включение записи

Compréhension de l'oral

1. Vous allez entendre 2 fois un enregistrement sonore.

- Avant la première écoute vous aurez 5 minutes pour lire les questions.
- Puis vous écouterez une première fois l'enregistrement.
- Puis vous aurez 5 minutes pour répondre aux questions.
- Vous écouterez une deuxième fois l'enregistrement.
- Puis vous aurez encore 10 minutes pour compléter vos réponses.

2. Maintenant lisez les questions. Vous aurez 5 minutes.

Pause de 5 minutes

3. Marc: Aujourd'hui Thierry Pech, vous nous dites à l'heure du petit déjeuner : "Vive la pizza!" Bonjour, Thierry

Thierry: Bonjour, Marc! (A) en croire ses détracteurs la mondialisation se ressource d'affadissement, de nivellement et de dilution des singularités dans le grand potage globalisé. En réalité cette vision des choses est souvent fautive. Il arrive au contraire que la globalisation réveille les singularités et aiguise les différences. C'est ce que nous raconte l'histoire récente de la pizza. Car en effet la pizza s'est largement mondialisée, il y a bien longtemps qu'elle a franchi les Alpes et même les océans pour se déverser dans le vaste monde. Les Français en savent quelque chose qui sont derrière les Américains et devant les Italiens les deuxièmes plus gros mangeurs de pizza au monde. Songez qu'ils en auraient avalé plus de dix kilos chacun en 2012. C'est 2 fois plus que les hamburgers, 5 fois plus que les kebabs, et 44 fois plus que les sushis, tous candidats au statut de nourriture mondialisée. Les pays émergents eux-mêmes commencent à adopter la pizza. La ville qui compte aujourd'hui le plus de pizzerias au monde n'est d'ailleurs ni Naples, ni Rome, ni New-York mais Sao Paulo au Brésil.

Toutefois, il y a pizza et pizza. Et le moins que l'on puisse dire est qu'elle n'est pas toujours l'œuvre des pizzaioli respectueux de l'art et des traditions. Les méthodes et recettes des leaders mondiaux des secteurs - les "Pizza Hut" et autres "Domino Pizza" sont souvent assez éloignés des canons de l'authentique margherita napolitaine. Leur

souci à eux est surtout de limiter les coûts de fabrication tout en optimisant le temps de livraison à domicile. Certains industriels ont même trouvé la solution pour se débarrasser de la mozzarella qui est l'ingrédient le plus coûteux de la pizza traditionnelle. Leur solution, c'est le "fromage analogue" qui est le nom de ville du "Lygomme ACH optimum", inventé en 2009 et composé de trois amidons et de deux gélifiants. Non seulement ce "lygomme ACH optimum" est nettement moins cher que la mozzarella mais comme il ne contient aucune protéine de lait, il est inoffensif pour les allergiques au lactose et peut être utilisé dans les recettes halal et kasher, bref c'est le sauf-conduit d'une internationalisation sans limites. Le seul problème c'est le goût un peu fade, dit-on.

La mondialisation de la pizza aurait-elle atteint avec le fromage analogue son horizon attendu, celui d'un affadissement généralisé des saveurs? Non, trop simple, car dans le même temps les amateurs d'authenticité et de singularité ont réagi. Ils ont même développé leur label la "pizza napolitaine STG". STG c'est-à-dire spécialité traditionnelle garantie. Le cahier des charges est simple: de la farine 55, de la levure de bière, de la sauce de tomates pelées, de l'huile d'olive extra vierge, du basilic frais et 800 g de mozzarella de bufflonne de Campanie AOC, le tout sur un disque de pâte dont le rayon ne dépassera pas 35 cm. La pizza est sauve.

Remarque : Il dit toujours "mozzarella"

4. Vous avez 5 minutes.

Pause de 5 minutes.

5. Seconde écoute du document.

6. Vous avez 5 minutes.

Pause de 5 minutes.

7. L'épreuve est terminée. Veuillez poser vos stylos.