

**Bijlage VWO
2014**

tijdvak 2

Frans

Tekstboekje

Duralex, un verre bien trempé

Star des cantines et des cuisines, ce gobelet prend de nouvelles formes.



(1) Au dernier Salon de Francfort, ils s'offraient un coup de jeune avec une ligne plus design et un nouveau nom, Wave. Mais qui se doutait, au lende-
main de la guerre de 39-45, dans une France qui reprenait vie, que ces deux verres sortis de Saint-Gobain connaîtraient un tel avenir? Il y eut tout d'abord le gobelet rond Gigogne,
la joie des cantines de France. Il y eut ensuite le Picardie et ses facettes carrees, plus design dirait-on aujourd'hui. Celui-là trôna dans les cuisines des foyers français.
(2) Gigogne et Picardie possédaient le même atout: presque incassables, ils ne se laissaient pas endommager et, s'ils étaient soumis à un choc violent, ils volaient en éclats ronds, bien moins dangereux que les mor-

ceaux des verres classiques. Maurice Hamon, historien de Saint-Gobain, livre leur secret de fabrication: «On chauffe le verre jusqu'à 800°C et on le refroidit brutalement, ce qui lui donne beaucoup plus de solidité.» (3) En 1939, ce verre trempé se réservait aux verres plats destinés aux portes et aux fenêtres. Six ans plus tard, la manufacture créée en 1665 par Louis XIV décidait d'utiliser le procédé en cuisine et, sous la marque toute nouvelle de Duralex, se lançait dans la vaisselle. «Dans l'immédiat après-guerre, on avait besoin de matériaux durables et bon marché», commente encore Maurice Hamon. Le succès des Gigogne et des Picardie fut immédiat. (4) Depuis quelques années, les modèles qui se revendiquent *made in France* ne sont presque plus commercialisés dans l'Hexagone. On a perdu une partie de leurs archives. Plus personne ne sait combien en ont été fabriqués depuis leur lancement. Mais ce qui est sûr, c'est que ce sont toujours deux verres mythiques. Parce que, mieux encore qu'à notre patrimoine historique, ils appartiennent avant tout à notre mémoire collective. Avec aujourd'hui la couleur en plus, le Picardie se teinte de marine et le Gigogne s'est doté d'une coupe dessert en rose.

Le Figaro Magazine
du 27 avril 2012

Les bories: refuges «high-tech»?



(1) Pas besoin de descendre de sa voiture pour trouver les bories. Ces refuges en pierres sèches sont partout. Dans les seuls environs de Gordes, dans le sud de la France, il y en aurait 400! Le «village des bories» mérite une attention particulière. Perdu au milieu de la campagne du Lubéron, il semble tout droit sorti de l'époque néolithique. Pourtant, les étables, les fours et les bories datentraient du XVIIe, XVIIIe et du XIXe siècles. Ces dernières ont toutes été construites de la même façon: hautes mais assez étroites, elles n'ont pas de fenêtre. Leur seule ouverture est une porte, située au sud, afin que le mistral – ce vent venu du nord soufflant trois, six ou neuf jours de suite et qui «rend fou» selon les locaux – n'y entre pas.

(2) Cette architecture a été la réponse à deux problèmes: le premier était la rareté de l'eau sur les plateaux rocheux du Lubéron. Sans

eau, pas de ciment. Les pierres devaient donc tenir toutes seules. Le second était le manque de bois. Il fallait donc bâtir sans étayage. Par conséquent, les constructeurs de bories ont employé la technique de l'«encorbellement». Elle consiste à empiler les pierres en les inclinant vers l'extérieur tout en les avançant petit à petit vers l'intérieur du bâtiment jusqu'à ce que les pans du toit se touchent. En moyenne, l'édification d'une borie exigeait 120 tonnes de pierre.

(3) Malgré leur aspect imposant, les bories n'étaient malheureusement pas assez résistantes aux effets du temps. Dans les années 60, le village est tombé en ruine. Il faudra le passage du comédien français Pierre Viala dans la région et son grand amour pour ces habitations pour qu'elles soient sauvées de l'abandon et restaurées.

Ecoute, avril 2012

Le goût du voyage



(1) Déguster des crevettes vivantes dans le plus ancien bar à sushis de Tokyo, goûter un *puchka* (petite boule de pâte frite épicée) chez un vendeur ambulant à Calcutta, savourer une *moqueca* (ragoût de fruits de mer) chez une ancienne danseuse de samba à San Salvador, payer 10 euros pour des *dim sum* (bouchées vapeur) dans un restaurant étoilé à Hong Kong... De nos jours, les aventures culinaires sont en vogue.

(2) Rien qu'en France, chaque année, un demi-million d'amateurs de champagne visitent les caves d'Epernay. Sur Internet, on ne compte plus les offres de week-ends œnologiques dans le Bordelais, en Bourgogne ou sur la route des vins d'Alsace, ni les escapades pour suivre des cours de cuisine ou des stages de foie gras. Et le fait que la gastronomie française ait été inscrite par l'Unesco au Patrimoine immatériel de l'humanité promet d'attirer encore des milliers de touristes passionnés de bonne chère.

(3) D'après une enquête réalisée il y a quelques années pour Atout France, agence chargée du développement touristique dans l'Hexagone, le vin et la gastronomie seraient déterminants dans les choix d'un touriste sur trois. Seulement voilà: première destination au monde, la France n'occupe que la 3ème place dans le classement du tourisme culinaire mondial, derrière les Etats-Unis et l'Espagne. N'en déplaise aux gastronomes chauvins, et malgré sa réputation, notre patrie ne tient plus le haut du pavé en matière culinaire. La globalisation a gagné les fourneaux. Il n'y a plus de ville incontournable comme a pu l'être Paris pendant des décennies. La magie peut surgir n'importe où. Car il y a, aujourd'hui, des chefs créatifs dans le monde entier.

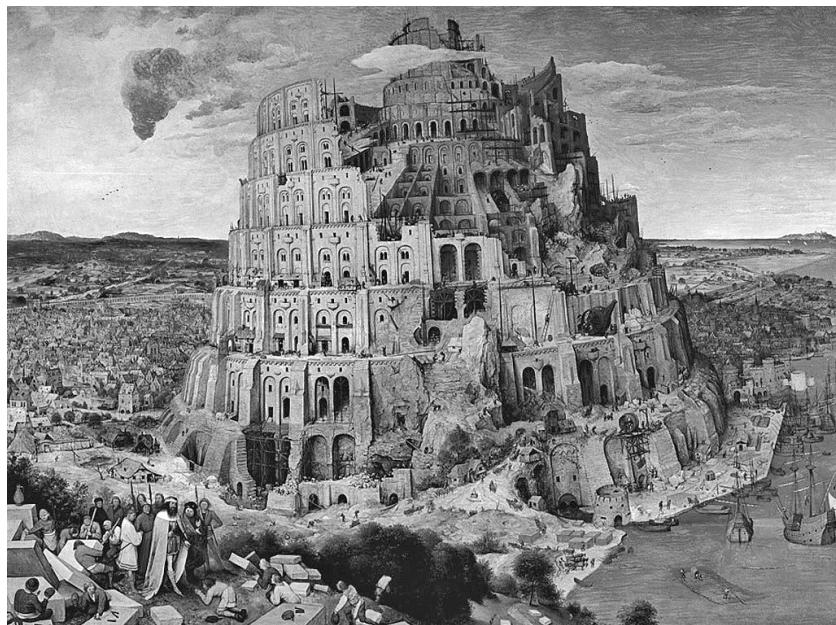
(4) L'Espagne, qui accueille chaque année 50 millions de visiteurs, est l'un des premiers pays à avoir compris le potentiel qu'il pouvait tirer de sa gastronomie. Une équipe de chefs basques hypercréatifs a initié cette

démarche. Et ils ont réussi à donner une nouvelle image de leur pays à travers leur cuisine d'avant-garde. Aujourd'hui, San Sebastian compte la plus grande concentration d'étoiles au monde. Si l'école ibérique fait recette, c'est aussi qu'elle a su **11** intelligemment ses cuisiniers. Ainsi, au début des années 2000, Madrid lance son premier grand festival, invitant les toques locales et internationales à venir se produire sur scène à coups de recettes spectaculaires. Une des meilleures promotions pour se faire voir, être filmé et cité dans la presse et les blogs culinaires les plus influents. **(5)** Depuis, le monde n'a jamais compté autant de festivals de bouche. Après l'Espagne qui a servi

de locomotive, d'autres nations ont vu l'énorme potentiel de ce genre de manifestation pour attirer certes les professionnels, mais aussi le grand public. Organiser ce type d'événement est une excellente façon de faire parler d'une destination et aussi de promouvoir la ville en tant que capitale culturelle. **12**? Hong Kong et son Wine & Dine Festival qui a réuni sur 4 jours plus de 110 000 visiteurs! Dernièrement, c'est le nord de l'Europe qui s'est éveillé de façon spectaculaire à la bonne bouffe et à ses retombées touristiques. Cette zone vierge de toute tradition gastronomique est devenue en trois ans la nouvelle terre gourmande du monde, la région où les grandes affaires du goût se passent!

*Le Nouvel Observateur,
le 24 novembre 2011*

L'humanité ne parlera jamais une langue unique



(1) «Un monde où ne resterait plus qu'une seule langue, probablement mais pas nécessairement l'anglais, scénario qui pourrait en théorie se produire dans les 500 prochaines années, serait un désastre intellectuel et écologique sans précédent», écrivait en 2004 le linguiste David Crystal, auteur de *The Cambridge Encyclopedia of Language*. L'inventaire dressé par l'Unesco un an auparavant semble préfigurer un tel désastre: sur les 6000 langues répertoriées, 607 sont 'vulnérables' (certains enfants ne parlent plus la langue), 652 en 'danger d'extinction' (parlées par les adultes seulement), 510 en 'danger aggravé' (parlées par les grands-parents seulement), 573 en 'danger critique' (ne reste qu'une poignée de locuteurs) et 242 d'ores et déjà éteintes. Le sombre scénario se réaliserait-il en accéléré?

(2) Certes, certaines langues sont menacées: 94% des langues de la planète sont parlées par seulement 6% de la population mondiale, 500 langues ne comptant pas plus de 100 locuteurs. Exposées à la concurrence des 'grandes' (chinois, anglais, espagnol, portugais, hindi, russe, français...) utilisées par des millions de locuteurs, elles auront du mal à résister. Mais rien ne permet de prédire qu'elles disparaîtront toutes. Et surtout, il apparaît impossible qu'une seule des 'grandes' finisse par l'emporter, car les humains ont naturellement tendance à parler plusieurs langues. D'ailleurs, quand bien même l'humanité entière s'accorderait à adopter une langue commune, encore faudrait-il savoir quelles caractéristiques lui assurerait un succès mondial. Or, la recette n'existe pas. L'espéranto,

malgré ses quelques règles grammaticales simples et ses deux millions de locuteurs, fait pâle figure devant l'anglais et ses deux milliards de locuteurs estimés en 2015.

(3) L'anglais serait-il particulièrement facile à apprendre? L'explication est tentante: les langues à la morphologie (l'étude de la forme des mots) simple sont en effet celles qui comptent le plus de locuteurs. Mais selon Rick Dale, chercheur au Département de psychologie de l'université de Memphis, «les caractéristiques d'une langue sont plus l'effet du 'succès' de ses conditions sociales – diffusion, statut – que les causes de celles-ci.» Un point de vue partagé par le linguiste Claude Hagège, professeur au Collège de France, pour qui «ce n'est pas la simplicité de l'anglais qui assure sa diffusion mondiale, mais plutôt l'énorme pression politique et sociale qu'exercent les Etats-Unis.»

(4) Reste un constat: l'anglais a atteint un niveau inédit de diffusion dans l'histoire des langues. Finira-t-il par être parlé par tous? On a interrogé David Crystal, ce fin connaisseur de l'anglais, sur la plausibilité de ce scénario. Selon lui, «c'est hautement improbable, car l'identité est un facteur plus important que l'intelligibilité dans l'adoption d'une langue. Ainsi, quand une langue se diffuse massivement, de nouvelles variétés apparaissent, reflétant l'identité de ceux qui les parlent, et certaines évoluent jusqu'à devenir de nouvelles langues. C'est déjà en train d'arriver, dans le cas de l'anglais, avec le 'tok pisin' (parlé en Papouasie-Nouvelle-Guinée) ou le 'singlish' (parlé à Singapour).» La tour de Babel a bel et bien perdu quelques étages et elle résonne de plus en plus d'échos anglais... Mais aucun 'globish' uniformément intelligible aux quatre coins de la planète ne semble pouvoir la détruire.

Science et vie, août 2010

La malédiction des biocarburants



(1) Depuis que les grandes puissances émergentes comme la Chine cherchent de nouvelles sources d'énergie pour leurs voitures et leurs industries, une part sans cesse croissante des récoltes mondiales – manioc, maïs, sucre et huile de palme – est transformée en biocarburants. Avec la flambée des prix des denrées alimentaires, de nombreux experts appellent les pays à réduire leur course effrénée au carburant vert. Pour eux, la combinaison d'objectifs ambitieux en matière d'agrocarburants et de récoltes médiocres pour certaines cultures essentielles contribue entre autres à la faim et à l'instabilité politique.

(2) L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture indique que son indice des prix alimentaires est à son plus haut niveau depuis sa création, il y a plus de 20 ans. Cette progression risque de «précipiter dans la pauvreté 44 millions de personnes supplémentaires dans les pays à revenu faible ou modéré», affirme la Banque mondiale.

30 (3) Ces derniers temps, l'augmentation des prix des denrées alimentaires a été à l'origine d'émeutes ou a contribué à l'agitation politique dans de nombreux pays pauvres, y compris l'Algérie, l'Egypte et le Bangladesh, où l'huile de palme, communément utilisée pour les biocarburants, fournit des éléments nutritifs essentiels à une population extrêmement nécessiteuse. L'an dernier, le prix du maïs a grimpé en flèche, ce que le Programme alimentaire mondial attribue en partie à l'utilisation accrue de maïs américain pour le bioéthanol. Et le fait que le manioc soit utilisé pour les biocarburants en Chine, le colza en Europe, et la canne à sucre ailleurs, modifiera certainement la demande. Cela contribuera à la hausse des prix et à la diminution de l'offre.

45 (4) Bien sûr, de nombreux facteurs participent à l'augmentation du prix des denrées alimentaires, y compris le mauvais temps et les cours soutenus du pétrole. «Le problème est complexe, il est donc difficile de déclarer comme ça que les biocar-

burants sont bons ou mauvais», 60 relève Olivier Dubois, expert en bio-énergies. «Mais ce qui est certain, c'est qu'ils jouent un rôle.»
(5) En compagnie d'autres spécialistes de l'alimentation, il suggère 65 que les pays revoient leurs politiques afin que les objectifs fixés soient

suspendus lorsque les réserves alimentaires sont faibles ou les prix trop élevés. «Il faut arrêter de croire 70 que l'utilisation d'un végétal à des fins énergétiques ne se fait pas au détriment 22. C'est presque systématiquement le cas», affirme Olivier Dubois.

Le Figaro, le 15 avril 2011

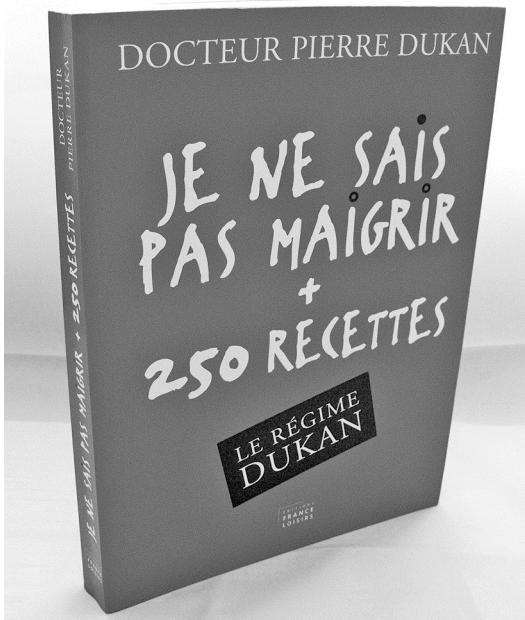
Tekst 6

Burlington en français

Plus grande ville de l'état du Vermont, dans le Nord-Est des Etats-Unis, Burlington compte seulement 40 000 habitants. Ce n'est donc pas pour sa taille mais pour une initiative originale qu'elle fait parler d'elle: promouvoir l'apprentissage du français. Au programme: affichage bilingue dans les magasins, services et lieux publics; port d'un badge «J'étudie ou je parle un peu le français» pour les employés concernés; création d'un label «Bienvenue Québécois»... Il est vrai que la ville de Montréal, dans la province de Québec, où le français est la langue officielle, n'est qu'à une heure et demie de route. Mais cet amour soudain et collectif pour la langue de Molière n'est pas seulement intéressé. Il trouve aussi ses racines dans l'histoire. En effet, un grand nombre des habitants de Burlington a des ancêtres d'origine française.

Ecoute, décembre 2012

Maigrir est-il dangereux?



(1) La moitié des Français rêvent de perdre du poids. Ils se vantent des kilos perdus comme un sportif après la victoire. Eux? Ce sont les dukaniens, du nom de leur guide, Pierre Dukan, le médecin le plus connu de France en ce moment. Trois quarts des Français au régime suivent sa méthode. Sa méthode, Protal, un régime hyperprotéiné, est rendu immensément populaire par une série de best-sellers et un site de coaching en ligne. Des secrétaires aux patrons de presse, des célébrités aux politiques, des retraités aux médecins, tout le monde se convertit!

(2) Un tel engouement dérange, forcément. Il y a deux ans, la Direction générale de la Santé confie à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) un rapport sur l'évaluation des risques liés aux pratiques alimentaires

d'amaigrissement. L'Anses a sélectionné les 15 régimes les plus pratiqués, dont celui de Pierre Dukan, et a commandé à un groupe d'experts une étude précise de chaque méthode à partir des livres publiés. Un an plus tard, le verdict tombe: tout régime minceur est mauvais pour la santé, sans exception. Stupeur et tremblements! L'Anses pointe les effets néfastes de tous ces régimes sur les os, le cœur et les reins, dénonce la fatigue et la fonte musculaire.

(3) Mais le pire n'est pas là. L'Anses rappelle aussi quelques chiffres désespérants: 80% des «néo-sveltes» reprennent leurs kilos perdus un an seulement après la fin de leur cure d'amaigrissement! Souvent, le remède s'avère pire que le mal: plus on fait de régimes, plus on grossit! La raison physiologique est connue: pendant la période de perte de poids, le corps va puiser dans ses réserves. Mais dès que l'alimentation reprend un rythme normal, il se rattrape! Les cellules graisseuses se remplissent jusqu'à retrouver leurs formes rebondies d'avant-régime... Autre mécanisme diabolique: pendant la diète, l'organisme fabrique des «corps cétoniques» qui donnent une sensation d'euphorie et coupent la faim. Mais ces molécules disparaissent dès que le régime cesse.

(4) Maigrir demeure une obsession: 60% des Françaises et 44% des Français rêvent d'être plus minces! Et pour cause. De plus en plus séduisantes et habituées à remplir nos chariots de produits de l'industrie

agroalimentaire souvent très caloriques, les jouisseurs que nous sommes ont pris 3,1 kilos en douze ans et 4,7 centimètres de tour de taille. Du coup, 32% des plus de 18 ans en France sont en surpoids, et 15% obèses. Une catastrophe sanitaire? Pas encore. Des pays comme la Grande-Bretagne affichent des taux d'obésité bien supérieurs au nôtre: entre 25 et 28%. Pourquoi cette exception française? Chez nous, contrairement aux pays anglo-saxons, manger représente beaucoup plus qu'une nécessité vitale. Le repas français ritualisé, souvent partagé en famille ou entre amis, classé l'année dernière au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, est synonyme de plaisir, d'échanges et de convivialité. Ce qui se passe autour de l'assiette compte autant que ce qu'il y a dedans.

(5) Mais alors pourquoi de nos jours ce culte du corps mince, sain, sportif et performant domine-t-il dans l'échelle des représentations? Historiquement, le phénomène est lié à la modernité. C'est à la fin du XIXe

siècle, quand l'abondance alimentaire s'offre à tous que la minceur devient à la mode dans les élites sociales. L'embonpoint devient l'ennemi de la beauté. Fini le temps où l'embon-point avait une connotation positive: il signifiait que l'on avait les moyens financiers de bien se nourrir et que l'on était en bonne santé. Aujourd'hui, la minceur est assimilée au contrôle et à la volonté, notre physique joue un rôle capital dans le jeu social, la séduction et dans le milieu professionnel.

(6) Mais alors si les régimes ne servent à rien, que nous reste-t-il, pauvres humains en surpoids? L'activité physique. C'est indispensable. Le sport est un nouvel état d'esprit. On devrait aussi retrouver progressivement une meilleure gestion du couple faim-satiété et se «déconditionner» vis-à-vis de l'alimentation industrielle, ce «type de nourriture qui modifie nos sens, les flatte par le sucré, le gras, la couleur et provoque une forme d'addiction». Eh oui, un homme averti en vaut deux...

*Le Nouvel Observateur,
avril 2011*

«C'est un tabou»

Elue par «Time Magazine» comme l'une des 100 personnalités les plus influentes du monde, l'économiste zambienne Dambisa Moyo dénonce les ravages de l'aide internationale en Afrique.



(1) Le Nouvel Observateur: Pourquoi l'Afrique est-elle aujourd'hui encore plus pauvre après avoir reçu 300 milliards de dollars d'aide économique de la communauté internationale au cours des quarante dernières années?

Dambisa Moyo: Les causes du sous-développement sont multiples, mais le système d'aide international est l'une des clés qui permettent de comprendre cette misère. C'est un tabou: l'octroi à l'Afrique de milliards de dollars chaque année agrave la pauvreté et favorise le sous-développement de différentes manières. L'aide encourage la corruption, génère de l'inflation, crée une dette massive et retarde la croissance. Elle accroît l'instabilité politique dans des pays où des factions rivales se battent

pour prendre le pouvoir et ainsi accéder à ce don financier. Nous savons qu'aucun pays au monde n'a réussi à réduire la pauvreté et à accélérer son développement par le seul recours à l'aide étrangère. Ça n'est arrivé nulle part sur terre. Mais personne n'a le courage de dire que l'aide doit cesser.

(2) Vous dites que pour l'Afrique l'aide étrangère est à la fois une drogue et une malédiction.

J'utilise la métaphore de la drogue dans la mesure où le dealer et le toxicomane fonctionnent en étroite union. Ils ont besoin l'un de l'autre. Si l'Europe et l'Amérique du Nord continuent d'aider l'Afrique, c'est parce que cela leur coûte moins cher que d'ouvrir leurs marchés aux produits du tiers monde. S'ils le faisaient, une partie des fermiers européens se retrouveraient au chômage. Par ailleurs, une bonne part de l'électorat progressiste occidental souhaite que le Nord poursuive son aide au Sud, et demeure convaincu que l'assistance économique est le seul moyen d'y parvenir.

(3) Vous écrivez que l'aide internationale renforce les gouvernements corrompus. L'aide internationale est-elle à ce point néfaste?

En Afrique même, comparez le Botswana, qui a refusé l'aide, et les pays voisins, qui l'ont acceptée. La

différence est frappante en termes de 60 capacité de créer de la croissance et de réduire le niveau de pauvreté. Les pays qui acceptent l'aide se retrouvent irrémédiablement à la traîne. L'assistance économique 65 alimente l'inflation et réduit l'efficacité des gouvernements, même lorsqu'ils ne sont pas corrompus. Cela arrive aussi à des gouvernements intègres. Dès que l'argent se met à 70 affluer, les gouvernements africains se révèlent incapables de fournir à leur peuple des services publics aussi essentiels que l'éducation, le système de santé, la sécurité ou les infrastructures collectives.

(4) Vous proposez un «traitement de choc» pour l'Afrique. Quelles mesures recommandez-vous?

L'histoire a démontré que l'aide 80 d'Etat à Etat n'est efficace que si elle est ponctuelle. Que ce soit en Corée du Sud, en Inde avec la révolution verte, ou en Europe avec le plan Marshall, l'aide économique a bien 85 fonctionné parce qu'elle a été de courte durée. Elle ne doit surtout pas s'éterniser. Si l'on disait à l'Afrique qu'on allait lui donner 20 milliards de dollars aujourd'hui au lieu de 10, 90 mais qu'on fermerait le robinet dans dix ans, je trouverais ça plus intéressant que de répéter: nous allons vous donner 10 millions de dollars régulièrement jusqu'à la fin de vos jours. Et

95 puis, il faut impérativement développer le commerce. Nous savons que les échanges commerciaux stimulent la croissance économique. Les pays dont les échanges commerciaux sont 100 limités ne se développent pas, toutes les études économiques le prouvent. Si l'on prend le continent africain dans son ensemble, il est de fait exclu de nombreux marchés. L'Europe et 105 les Etats-Unis subventionnent leurs agricultures et bloquent donc les produits africains.

(5) Vous citez comme modèle la politique chinoise d'investissements massifs en Afrique. La Chine y a manifestement des projets très ambitieux. Ne pensez-vous pas que cette nouvelle occupation économique puisse 110 avoir des effets pervers?

Je ne pense pas qu'il s'agisse 115 d'une occupation. Les Occidentaux sont assez hypocrites quand ils critiquent les Chinois et leur reprochent 120 de faire exactement ce qu'eux-mêmes ont fait. Je pense que les investissements chinois dans les infrastructures donnent aux Africains une chance de créer une richesse qui leur 125 appartienne. Ils font du commerce, des affaires et créent des emplois. On n'entend jamais protester les dirigeants africains, seuls leurs homologues occidentaux crient au 130 néocolonialisme.

*Le Nouvel Observateur,
15-21 octobre 2009*

Cette tribu a inventé le langage du bonheur

Dan Everett, un anthropologue américain, a passé sept ans auprès des Pirahãs, un peuple isolé au cœur de la forêt amazonienne.



(1) «En 1977, je suis allé vivre chez les Pirahãs. Je devais transformer leurs coeurs, les convaincre d'adorer le dieu auquel je croyais.» Dan
5 Everett est un anthropologue américain. A 26 ans, il est parti dans une petite tribu d'Indiens perdue en Amazonie, avec l'idée de la convertir au christianisme. Contre toute attente,
10 le missionnaire est si séduit par la philosophie de vie des Pirahãs qu'il abandonne sa foi et sa mission pour se consacrer à l'étude de cette société. «Je n'avais jamais vu des gens con-
15 frontés à tant de difficultés, et vivant avec une telle grâce, dans un tel état

de bonheur!», explique-t-il dans *Le monde ignoré des Indiens pirahãs*, un livre où il raconte son aventure.

20 (2) Pourtant, installés le long du fleuve Maici, au cœur de l'Amazonie, les 400 derniers Pirahãs vivent complètement isolés. Ils vivent exclusivement de la pêche, la chasse, la cueillette des fruits et des noix. Ce peuple, dont on mentionne la découverte dès 1784, est l'une des rares ethnies du monde à avoir résisté à la colonisation, puis à l'attrait de la modernité.
25 Refusant de travailler pour des personnes extérieures à la tribu et peu motivés par l'acquisition de biens

matériels, les Pirahãs ont préservé leur culture et leurs valeurs, en dépit 35 de contacts réguliers avec des missionnaires, des marchands, voire des trafiquants.

(3) En vivant avec eux, Dan Everett est frappé par leur mode de vie très 40 libre. «Ils ne travaillent pas plus que ne l'exigent leurs besoins immédiats et passent le reste de leur temps à s'amuser, discuter, et profiter de leurs journées», explique-t-il. «Sans 45 hiérarchie ni rites, cette société ne célèbre pas les mariages: lorsque deux Pirahãs désirent former un couple, ils s'éclipsent quelques jours dans la forêt, à l'issue desquels la 50 tribu les reconnaît comme couple «légitime». Et s'ils décident de changer de conjoint, ils y retournent avec un nouveau partenaire. Autre caractéristique, la tribu est une 55 société de partage. La nourriture est distribuée à l'ensemble des membres, et tout le monde prend soin des personnes âgées ou handicapées.»

(4) Pour trouver la clé de ce mode de 60 vie, Dan Everett s'est intéressé à leur langue. Car de cet extraordinaire

environnement amazonien est né un langage fait de chants, de sifflements et de murmures. Cette langue, jamais 65 écrite, et dont on ignore l'origine, est unique au monde. Elle ne connaît que le temps présent: il n'existe ni temps passé, ni futur. Les Pirahãs ne croient qu'en ce qu'ils voient: seul ce qui 70 advient est vrai! Par exemple, le mot «demain» est absent, remplacé par «pas maintenant». Selon Dan Everett, l'immédiateté de l'expérience vécue des Pirahãs n'exige d'eux 75 aucune projection dans le passé ni dans le futur, ce qui les met à l'abri de toute frustration et tout regret, et fait d'eux «le peuple le plus heureux du monde».

(5) Aujourd'hui, l'ex-missionnaire travaille comme expert international de la langue pirahã à l'université de Bentley (Etats-Unis). Il avoue combien sa rencontre avec ce peuple l'a 80 40: «La vie chez les Pirahãs a changé profondément ma façon de penser: ils m'ont appris à être heureux en toutes circonstances.» Une vision quelque peu idéalisée qui 85 90 rappelle le mythe du bon sauvage.

Ça m'intéresse, août 2012

Moi, Sylvain, cuistot au fast-food

A l'automne dernier, l'un de nos collaborateurs, appelé Sylvain, a travaillé trois semaines dans un établissement parisien de restauration rapide. Voici son histoire.



(1) Le soir, depuis l'avenue, les néons du fast-food dégagent une lumière chaleureuse, presque réconfortante. En cuisine, l'ambiance est 41 conviviale. «Plus vite, Sylvain! Tu fais des burgers, pas des œuvres d'art...» Nathalie, la manageuse, n'a pas pitié de nous. Derrière mon comptoir, je dois préparer environ 180 sandwichs par heure pour faire face à la demande et le double aux heures de pointe. Dans cette enseigne de restauration rapide stratégiquement située au carrefour de plusieurs lycées parisiens, les jeunes défilent toute la journée. Ils y engloutissent leur argent de poche.

(2) J'ai postulé le 6 octobre dernier et décroché un entretien l'après-midi même. Karim me reçoit à l'étage, au beau milieu des clients, avec Rémi et Hassan. Le premier est un jeune

Marseillais de 18 ans fraîchement débarqué dans la capitale. Le second, Hassan, 38 ans, Marocain, vient d'arriver à Paris lui aussi. Le fast-food est l'un des derniers endroits en France encore capables d'offrir un gagne-pain temporaire. Peu communatif, Karim ne se penche pas sur nos CV, tout ce qui l'intéresse, 42. Nous sommes prêts à venir tous les jours, sans la moindre contrainte horaire? Embauchés! Il faut commencer demain. Comme la plupart des salariés ne restent que le temps d'une année d'études, les offres d'emploi abondent à chaque rentrée d'automne.

(3) Je ne reverrai quasiment pas mes deux compères du premier jour, Rémi et Hassan. Eux travaillent l'après-midi et moi le soir, parfois sept jours de suite. Je suis brièvement formé

45 par Jimmy, une jeune tête brûlée venu du Val-de-Marne et fâché très tôt avec l'école. J'ai 25 ans, mais, pour Jimmy, je suis un «vieux». Et puis, il y a Victor, futur géographe, 50 qui pense tous les jours à son chèque. Il passe ses soirées au fast-food pour payer son logement. Ici, le stress colle à la peau, bien plus que les odeurs de friture. De retour chez moi, 55 je n'arrive pas à trouver le sommeil, tant les alarmes des micro-ondes et des toasters retentissent dans ma tête. Aussi déséquilibré que Chaplin dans *Les Temps modernes*, il 60 m'arrive de répéter la fatigante gestuelle, dans un demi-sommeil. Chauffer les pains. Griller les steaks. Saucer. Empaqueter.

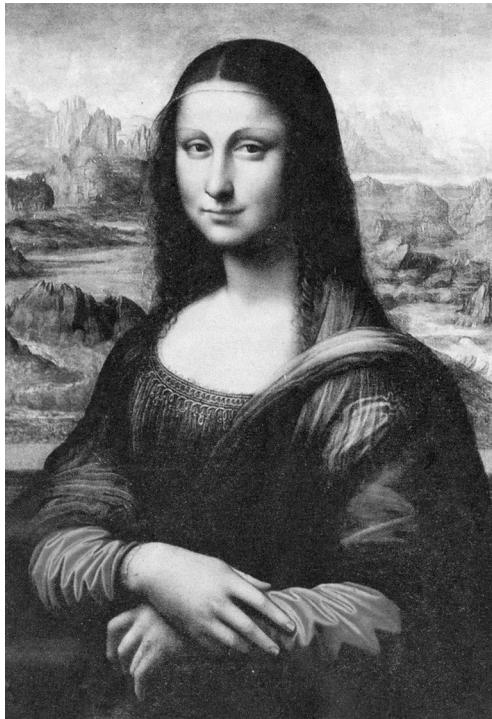
(4) Je m'aperçois que de tous les 65 clients les plus jeunes sont souvent les moins aimables: ils veulent tout, tout de suite. Dans la file, ils montrent leur impatience, certains

allant même jusqu'à réclamer des 70 burgers gratis en dédommagement du temps d'attente. La pression est constante. J'ai tout de même trouvé un truc pour rompre la cadence infernale: je me bats pour m'occuper 75 des poubelles. Malgré le froid et la moisissure, la cave fait presque l'effet d'une cour de récréation.

(5) Je reçois enfin mon premier compliment... le jour de ma démission, 80 après trois semaines de travail dur. «Tu es sûr que tu ne veux pas rester encore un peu avec nous?», tente Karim. Raté. Je veux m'en aller le plus vite possible. A mon départ 85 j'interroge un jeune avec lequel je n'ai encore jamais travaillé. «Et toi, tu es là depuis combien de temps?» Le gars me tend ses deux mains, couvertes de brûlures. «Tu les vois, 90 mes blessures de guerre? Je suis là depuis bien longtemps, mec... Trop longtemps.»

L'Express, février 2011

Découverte d'une copie de la Joconde



La Mona Lisa du Prado



La Joconde

(1) Le musée du Prado à Madrid a identifié une copie de la Joconde, qui aurait été réalisée à la même époque que celle du tableau original signé Léonard de Vinci. Cette œuvre, nommée «la Mona Lisa du Prado», était connue du musée mais un fond noir cachait à la vue le paysage en arrière-plan, très semblable à celui de l'original de Léonard de Vinci. Les spécialistes l'ont découvert en restaurant l'œuvre. Sur cette copie, Mona Lisa apparaît avec le même sourire mystérieux que la Joconde exposée au musée du Louvre à Paris.

(2) La Mona Lisa du Prado est «probablement la première copie connue de la Joconde», a affirmé le conserva-

teur de l'Art italien du musée, Miguel Falomir, lors d'une conférence de presse. Selon lui, les expertises suggèrent que le tableau a été réalisé dans l'atelier du peintre. C'est absolument conforme à la façon de travailler de Léonard de Vinci.

(3) Outre le paysage, la restauration a permis de révéler d'autres éléments qui mettent en lumière la façon dont les deux portraits ont été élaborés. Selon le conservateur du musée, la Mona Lisa du Prado apparaît plus jeune sur la copie. C'est que l'original est «très sale»: quand les peintures sont sales, les personnages ont tendance à avoir l'air plus vieux.»

*d'après L'Express,
le premier février 2012*