

Bijlage HAVO

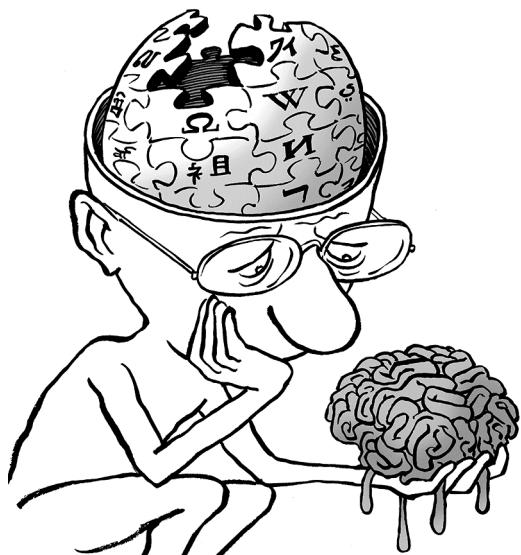
2014

tijdvak 1

Frans

Tekstboekje

Vive Wikipédia?!



(1) Quand son professeur de musique a demandé une biographie de Lully, compositeur préféré de Louis XIV, comme devoir à la maison, Hugo n'a pas réfléchi longtemps.

« 1. Sur mon ordinateur installé dans ma chambre, j'ai tapé Lully sur Google, puis j'ai trouvé toute sa vie sur Wikipédia. J'ai imprimé la biographie, puis je l'ai copiée sans rien changer», avoue l'adolescent de 14 ans, en classe de 4ème dans un

collège parisien. Avant d'ajouter que «Tout le monde fait la même chose quand, par exemple, il faut rendre une recherche sur les colonies ou le commerce en Afrique.»

(2) Les garçons de l'établissement ne sont pas les seuls à pratiquer le copier-coller. Les filles, bonnes ou mauvaises élèves, ne sont pas différentes. Elles font exactement la même chose. «Internet, c'est cool, c'est pratique. Quand le prof de français nous demande de faire une recherche, par exemple un truc sur l'histoire de *Tristan et Iseut*, on ne se fatigue pas, on recopie tout ce qui apparaît sur l'écran. Le plus bête, c'est, en fait, de réécrire sur le papier.» «Pour que ça se voie pas, je rajoute un ou deux mots dans les phrases», souligne une autre collégienne. «Ce que je ne peux pas retenir, je ne l'inscris pas sur ma copie, car ça veut dire que c'est trop compliqué et que la prof verra que j'ai recopié bêtement.»

*d'après Aujourd'hui en France,
le 20 octobre 2011*

Le cimetière du Père-Lachaise

(1) Situé dans l'Est de Paris, dans le 20ème arrondissement, le Père-Lachaise est le plus célèbre cimetière de la capitale. Trois millions de personnes viennent chaque année pour voir les tombes des nombreuses personnalités qui y sont enterrées.

(2) Lorsque le cimetière a ouvert, en 1804, les Parisiens ne voulaient pas y enterrer leurs morts. A cette époque, on avait l'habitude de suivre le cortège à pied, et comme le cimetière se trouvait hors de la ville, les Parisiens le trouvaient trop éloigné (et la route pour s'y rendre, trop pentue!). L'année de l'ouverture, il n'y a donc eu que 14 enterrements.

(3) Pour rendre le cimetière 4, la mairie de Paris a eu l'idée d'y transférer les cendres de personnages célèbres, dont celles de Jean de la Fontaine et de Molière. L'«effet de mode» a fonctionné. Vers 1830, on comptait déjà 33 000 tombes, dont celle de Jean-François Champollion, le déchiffreur des hiéroglyphes.

(4) Aujourd'hui, il y a 70 000 tombes au Père-Lachaise et le cimetière est complet. Les tombes les plus visitées sont celles de la chanteuse française Edith Piaf, du compositeur et pianiste polonais Frédéric Chopin et du musicien américain Jim Morrison.



d'après *L'Actu*, le 15 juillet 2012

L'Ecole de danse de l'Opéra de Paris



(1) «Tous les élèves rêvent de faire de la danse leur métier, de devenir danseur en solo», raconte Julien, 15 ans, élève à l'Ecole de danse de l'Opéra de Paris. Dans la hiérarchie du ballet, danseur «étoile» est le plus haut degré qu'un danseur puisse atteindre. Actuellement, on en compte seulement 18. Avant de 5 devenir danseur professionnel, les élèves doivent apprendre la danse classique. C'est cette danse qui permet aux élèves d'acquérir un bon équilibre physique et mental, et de 10 développer leur sens artistique.

Comme le Bolchoï à Moscou, l'Ecole de danse de l'Opéra de Paris est un lieu où les jeunes danseurs apprennent la perfection.

(2) L'Ecole de danse de l'Opéra de Paris est une très vieille institution. Fondée par Louis XIV en 1713, elle est gratuite pour tous depuis sa création. Aujourd'hui encore, l'école

25 compte aussi bien des élèves originaires de milieux riches que des élèves issus de milieux pauvres. Chaque année, quelque 400 enfants venus de tous les pays se présentent 30 au concours d'admission. Une vingtaine d'entre eux seulement sont admis à l'école. La sélection, qui passe par des contrôles médicaux et des critères de taille et de poids très 35 stricts, est très dure. Un stage et un examen font aussi partie de la sélection.

(3) Chaque journée se déroule selon un planning précis. Les cours commencent à 8h. Le matin, les élèves suivent les matières scolaires traditionnelles. Le but est d'obtenir le baccalauréat. L'année dernière, l'école a atteint un pourcentage de 45 réussite au bac de 100%. Le programme scolaire est en lien étroit avec la danse. Par exemple, pour les cours de français, les élèves étudient

les danses célèbres de la pièce de
50 théâtre *Le Mariage de Figaro* de
l'écrivain Beaumarchais.

(4) A midi, c'est l'heure de la cantine.
Préparés par un diététicien, les repas
sont équilibrés. Les menus sont
55 adaptés en fonction des saisons, des
périodes d'exams et des représen-
tations. Le corps de l'élève est son
principal outil de travail. 8 L'école
surveille de près la santé de chacun.
60 Elle dispose pour cela d'une équipe
médicale composée d'un médecin du
sport, d'une infirmière et d'un
kinésithérapeute.

(5) Après le déjeuner, les enfants
65 quittent leur tenue «civile» pour
mettre une tenue de chauffe, qui
permet au corps de rester chaud
entre les cours. Suivant leur niveau,
les élèves sont répartis en six divi-
70 sions qui ont chacune, pour les filles,
leur couleur de tunique: blanche,
rose, bleue, jaune, etc. Pour ce qui
est des garçons, ils portent tous un

collant gris et un t-shirt blanc. Selon
75 les règles, les filles doivent aussi se
coiffer. Réussir un chignon est beau-
coup plus difficile qu'on ne pense.
«En arrivant à l'école, j'ai mis trois
mois à apprendre à le faire toute
80 seule. Maintenant, j'y arrive sans
problème et j'ai seulement besoin de
25 minutes!», raconte Louise, 12
ans.
(6) Si la danse classique est la disci-
85 pline la plus importante à l'école,
d'autres styles de danse y sont
enseignés, comme la danse
moderne, folklorique et le jazz. Les
élèves apprennent aussi le mime, le
90 théâtre, l'histoire de la danse, les
principes élémentaires de la musique
et le chant. «Les élèves sont soumis
à une discipline de fer et ils doivent
95 beaucoup travailler», dit la directrice
de l'école. «Ils sortent d'ici avec un
énorme bagage culturel. C'est que
nous voulons former des artistes
complets.»

d'après Ecoute, décembre 2011

Des voyages pas comme les autres



(1) Bonjour, je m'appelle Gmb Akash. J'habite à Narayanganj, un village situé à 20 km de Dhaka, la capitale du Bangladesh. Je prends souvent le 5 train pour aller en ville et j'ai toujours été frappé par le fait qu'il y a des gens qui voyagent sur le toit ou entre les wagons tout en prenant des risques énormes. Comme photographe professionnel, j'essaie de saisir leurs visages. Je vois bien que ces gens sont très pauvres. Ils n'ont même pas assez d'argent pour s'acheter un billet.

(2) Le risque d'accident que courrent ces gens pauvres est si grand et les drames si nombreux, que j'ai eu envie de comprendre ce qui pousse ces gens à se mettre ainsi en danger. J'ai donc pris mon appareil photo, et j'ai commencé à voyager avec eux sur le toit. Au début, j'avais très peur car, quand le train roule, il

est extrêmement difficile de garder 25 l'équilibre. A chaque instant, on risque de tomber. Je suis donc resté assis et je me suis contenté de parler avec les gens. Là-haut, personne ne voyage par plaisir. Tous le font parce 30 qu'ils n'ont pas les moyens de se payer un billet.

(3) Parmi les voyageurs, Badsha, un garçon de 15 ans, m'a beaucoup marqué. Tous les jours, dans son 35 village, il se lève très tôt pour pêcher. Puis il prend le train pour aller vendre son poisson en ville. Comme son panier est très lourd, il a imaginé un système de corde qu'il s'attache à la 40 taille: il monte d'abord sur le toit, puis il y hisse son panier. A son âge, il lui faut déjà gagner de l'argent pour sa famille car son père est mort. Badsha travaille très dur. 13 il est 45 toujours de bonne humeur, il chante et il raconte des blagues. Il est même

l'une des personnes les plus gaies que j'aie jamais rencontrée.

(4) Beaucoup sont comme Badsha et
50 ne peuvent pas se payer un ticket de train, même s'ils travaillent. Ce qui m'a rendu le plus triste, c'est de voir des femmes avec leurs enfants qui pour voyager n'ont pas d'autre choix
55 que de prendre place sur le toit ou se mettre à un autre endroit dangereux. Et bien sûr, j'ai vu aussi des

accidents, comme cet homme qui a glissé du toit avec son bois. Et puis,
60 le bruit, les sifflements, le vent... J'ai pu photographier tout ce que j'ai vu là-haut sur le toit. Je voyage beaucoup dans le monde, mais ces voyages sur les toits restent pour moi
65 inoubliables. D'ailleurs, à l'avenir, il n'est pas à exclure que de telles pratiques soient interdites.

d'après Phosphore, février 2012

L'hygiène au temps du Roi-Soleil



(1) Aujourd'hui, nous nous lavons régulièrement les mains, parce que nous savons qu'ainsi, au moins, la propagation des maladies contagieuses diminue. 15 au XVII^e siècle, on n'était pas de cet avis. A cette époque-là, on se méfiait de l'eau, les médecins l'avaient même déclarée dangereuse. Selon eux, c'est justement au contact de l'eau que les pores laissent entrer dans le corps de terribles maladies comme la peste. A la cour de Louis XIV, on considérait donc que se laver était mauvais pour la santé...

(2) Le Roi-Soleil avait certes fait bâtir à Versailles un luxueux appartement de bain avec de nombreuses

baignoires et piscines. Mais on dit qu'il a seulement pris un bain le jour avant son mariage et un bain de pieds le jour précédent sa mort. Comme l'écrit Philippe Beaussant dans son livre *Le Roi-Soleil se lève aussi*, il est certain que l'appartement de bain a servi, mais, il a été «beaucoup moins conçu pour la propreté et pour l'hygiène que pour les plaisirs sexuels des gens qui fréquentent la cour du roi»... A l'époque, l'Eglise l'avait bien compris et voyait dans le bain un encouragement à la débauche¹⁾. Rester sale semblait donc le seul moyen de rester honnête, et en bonne santé!

(3) Il est probable qu'au temps du Roi-Soleil, on se contentait le plus souvent d'une «toilette sèche» au lever. On trempait simplement les mains dans une eau vinaigrée, puis on se passait un linge blanc sec sur le corps, une toile. D'où le mot «toilette», utilisé encore aujourd'hui. Et pour neutraliser les mauvaises odeurs, on changeait de vêtements six à huit fois par jour et on avait recours au parfum, même pour se rincer la bouche! C'est ainsi que celui-ci devenait l'un des éléments essentiels de l'hygiène au XVII^e siècle. Les vêtements et les perruques étaient également parfumés.

(4) A Versailles il y avait un manque de sanitaires. Les quelques latrines publiques ne pouvaient pas suffire au

grand nombre de courtisans présents à la cour. C'est pourquoi il arrivait qu'on fasse pipi dans les cheminées, les placards, derrière les portes ou les rideaux. Le jardin du château de Versailles était aussi très populaire pour ces affaires. De nombreux témoignages font part du très mauvais état de ce lieu autrefois.

(5) Enfin, disons que l'hygiène au temps du Roi-Soleil était en complète contradiction avec l'extraordinaire développement des arts et de la culture, la splendeur des vêtements et du mobilier, et n'oublions surtout pas la beauté architecturale des jardins, qui rayonnent encore dans le monde entier et attirent chaque année de nombreux touristes.

d'après Ecoute, avril 2012

noot 1 la débauche = de zedeloosheid

La pétanque cherche sa voie



(1) La 51e édition du Mondial La Marseillaise à pétanque a été un grand succès. La popularité de ce championnat se manifeste toujours: cette année il y avait plus de 13 000 participants dans les allées du parc Borély. Pourtant, Patricia Jeanjean, présidente du comité des Bouches-du-Rhône, s'inquiète. «La pétanque peut disparaître. De 280 clubs en 1980, il y en a seulement 160 aujourd'hui dans le département.» A ses yeux, c'est une chute énorme.

(2) A l'échelon national, la Fédération Française du Sport Boules perd «entre 2 et 3% de membres», estime son directeur technique national, Jean-Yves Peronnet, bien décidé à stopper cette perte. «On fait de son mieux pour lutter contre ce phénomène sur **21** points. D'abord les femmes. Elles sont de plus en plus nombreuses à pratiquer ce sport, il faut continuer à les encourager à venir. Ensuite les jeunes, en intégrant la pétanque dans les cours scolaires. Enfin, en créant un championnat entre les clubs, un peu à l'image de la Ligue 1 de football, on essaie d'attirer le grand public.»

(3) Selon Michel Montana, président du Mondial La Marseillaise, il faut aussi changer l'image de ce sport. «Il faut montrer qu'il n'y a pas que le pastis¹⁾ autour de ce sport. La pétanque est surtout un sport qui permet à beaucoup de gens de bien s'amuser.» En plus, ce sport se pratique sur «tous les continents», précise-t-il. «Dix-neuf nations ont participé cette année à la compétition dont le Chili. Cela montre que ce sport s'exporte bien.»

d'après Métro, le 6 juillet 2012

noot 1 le pastis: een aperitief met anijsmaak

Pop française: Zaz



(1) Zaz (Isabelle Geffroy de son vrai nom) est une trentenaire originaire de Tours. Elle a commencé à étudier la musique dès son enfance, apprenant le violon, le piano, la guitare et le chant chorale. Outre sa voix, elle a travaillé son physique en pratiquant le kung-fu. Elle s'est installée à Paris en 2006, où elle a débuté dans les bars avec ses chansons.

(2) Dans les articles qui lui sont consacrés, *Je veux*, une chanson écrite en 2007, est qualifiée d'«*hymne à la liberté*». Dans cette chanson, Zaz dit que l'argent ne la rend pas heureuse, et qu'elle aime beaucoup la liberté de s'amuser, de parler fort et de manger avec les doigts. Sur YouTube, le «clip officiel»

- 20 a été vu plus de deux millions de fois en quelques semaines, mais la vidéo réalisée dans la rue est beaucoup plus expressive.
- (3) Même si Zaz est surtout habituée à l'ambiance des cafés, elle est souvent, depuis ses clips réalisés en plein air avec un accompagnement acoustique très chanson française, qualifiée de «chanteuse des rues».
- 30 Une magnifique vidéo la montre ainsi en train d'interpréter *Dans ma rue*, d'Edith Piaf. On la qualifie d'ailleurs de «nouvelle Piaf», ce qu'elle apprécie énormément, c'est **24**.
- 35 Etre comparée à Edith Piaf, cette grande dame de la chanson française, c'est en effet un grand honneur. Cela fait longtemps que la France n'a pas connu de talent aussi grand.
- (4) Aujourd'hui, Zaz prend la tête des ventes de compacts français, non seulement en France, mais aussi à l'étranger. Son premier album est idéalement dosé en ingrédients que les amateurs identifient tous comme propres à la chanson française. Voix rauque, guitare, mélodies légères qui accompagnent des histoires plutôt sans importance. Le tout soigneusement présenté au public.

d'après Courrier international

Bruxelles, capitale de l'Art nouveau



La maison de Victor Horta

(1) A la fin du XIXe siècle, la Belgique est un pays prospère. Ses mines, ses usines et ses colonies africaines enrichissent une bourgeoisie industrielle et commerçante, qui adore la nouveauté. C'est le roi Léopold II qui engage de grands travaux à Bruxelles. La capitale s'agrandit de nouvelles avenues, des parcs sont aménagés et des bâtiments de prestige sont construits. Mais le dynamisme n'est pas seulement économique et architectural. Dans les domaines intellectuel et artistique, Bruxelles est aussi à l'avant-garde de la modernité.

(2) Les progrès de la sidérurgie permettent de repenser l'architecture. L'acier et le fer, plus légers et plus solides que la pierre, permettent de créer de plus grandes ouvertures, qui laissent passer plus de lumière. Les architectes choisissent de rendre

visibles ces nouveaux matériaux, symboles de modernité. Et ceci pas seulement en Belgique: la tour Eiffel en est le meilleur exemple.

(3) La modernité avec sa révolution industrielle apporte cependant de nouveaux problèmes. L'Europe se couvre d'usines. Par conséquent, les villes sont de plus en plus polluées, et le travail, désormais en grande partie machinal, devient impersonnel.

En réaction à ces nuisances du progrès technique, des mouvements artistiques se développent. En France par exemple, l'école symboliste met en valeur l'imaginaire, le rêve, le mystère. Un petit groupe d'artistes, d'architectes et de décorateurs vont combiner les différentes innovations techniques et artistiques: l'Art nouveau est né.

(4) En Belgique, les architectes Victor Horta, Paul Hankar et Henry

Van de Velde sont les pionniers de cette révolution. En 1893, Horta construit l'hôtel Tassel, et Paul 50 Hankar sa propre maison. Il s'agit des tout premiers édifices Art nouveau du monde. Le succès est immédiat et les commandes se multiplient. La maison de Victor 55 Horta, aujourd'hui musée, montre bien le travail de l'architecte. La décoration est révolutionnaire, à l'intérieur comme à l'extérieur. Elle se caractérise par un extraordinaire 60 souci du détail, la présence de courbes et de couleurs pastel. La nature (fleurs, animaux...) en est la principale source d'inspiration.

(5) Pour obtenir une ornementation 65 subtile, des techniques et de nouveaux matériaux sont nécessaires.

Le verre joue un rôle important: grâce à la légèreté des nouvelles structures en métal, de gigantesques 70 vitraux apparaissent. Pourtant, l'Art nouveau n'est pas seulement esthétique. En plus d'être belle, la maison d'Art nouveau est fonctionnelle, c'est-à-dire mieux adaptée à la vie de ses 75 habitants. L'acier et la fonte permettent de créer des pièces plus grandes et il y a beaucoup de lumière partout dans la maison.

(6) En l'espace de quinze ans, plusieurs 80 centaines de maisons Art nouveau sont construites dans la capitale de la Belgique. Aujourd'hui, ces perles architecturales sont classées monument historique et l'Art 85 nouveau et Bruxelles sont inséparables.

d'après Ecoute, avril 2011

L'incroyable boom des produits halal



(1) «Des saveurs, des valeurs». C'est avec ce slogan que le premier Hal'shop, superette 100% halal, a ouvert ses portes à Paris. A l'origine de ce concept, un jeune Franco-Marocain qui a toujours «rêvé de déguster les spécialités occidentales tout en respectant les règles de sa culture musulmane». Dans les rayons, le client trouve bien sûr de la viande provenant d'animaux qui ont subi un abattage rituel mais aussi des bières (sans alcool), des saucissons (de volaille), des bonbons (sans 15 gélatine de porc) ou encore des pizzas, des soupes et des crèmes glacées... marqués halal. Le terme s'applique aux aliments conformes aux préceptes du Coran (principalement sans alcool ni porc). Selon une étude, 9 musulmans sur 10 seraient des consommateurs de produits halal. Avec quelque 5 millions de musulmans en France, le marché est donc en pleine expansion.

(2) Mais le phénomène ne se limite pas à l'alimentaire. Aujourd'hui, pratiquement tout a sa version

«halal». Ainsi, il est désormais possible de nettoyer toute sa maison avec des produits d'entretien certifiés sans alcool et sans traces d'huiles ou de graisses animales. Plusieurs marques de cosmétiques garantissent également l'absence de ces mêmes composants. En outre, les banques et assurances commencent à offrir des produits conformes aux règles islamiques. Ainsi, elles proposent des investissements halal, qui bannissent la spéculation et qui garantissent au client qu'il n'investira pas dans des secteurs interdits par le Coran, comme des usines où sont fabriquées des boissons alcoolisées.

(3) Comment s'explique cette hausse de produits halal? «Il y a à peine vingt ans», constate la sociologue Florence Bergeaud, «le musulman pratiquant était quelqu'un qui ne mangeait pas de porc, ne buvait pas d'alcool et consommait une viande abattue conformément au rituel. Rien de plus. Aujourd'hui, le halal explose, il est devenu un véritable mode de vie, surtout chez les jeunes générations. Aujourd'hui, pour être branché, il faut donc consommer halal.» La cible privilégiée de ce marché, ce sont les jeunes musulmans au fort pouvoir d'achat qui consomment halal, par respect de la tradition et par souci d'un certain contrôle plutôt que pour des raisons religieuses.

(4) Et ils ne sont pas les seuls concernés par cette tendance. Une enquête de la société Solis révèle que les non-musulmans commencent aussi à acheter des produits halal.

Pour certains, c'est une question de coût, la viande ainsi préparée étant moins chère. D'autres habitent un quartier à forte concentration musulmane et profitent des commerces halal de proximité sans se préoccuper du fait que leur steak soit halal ou non. Et il y a ceux qui croient que c'est une garantie de qualité.

75 Comme les certifications et les labels se multiplient et que l'on en parle beaucoup, le consommateur a

l'impression que le produit halal est mieux contrôlé que celui qui ne l'est pas.

85 **(5)** Enfin, disons que cette nouvelle offre de produits halal est une chance culturelle, parce que grâce à ces produits, toute la population a
90 accès à une offre globale qui respecte chaque communauté. C'est un vrai processus d'intégration, un pas de plus vers le multiculturalisme.

*d'après Ça m'intéresse,
mai 2011*

Les masseurs de rue



(1) Avec les beaux jours, ils sont revenus sur les trottoirs de Paris. Touristes et passants les observent, ils hésitent, puis ils se laissent tenter. Assis sur des tabourets, des personnes qui se disent «agents anti-stress» proposent des massages. Ils reconnaissent volontiers avoir suivi une formation... d'une demi-heure. Plutôt une petite opération relaxante, donc. L'ambiance est bonne. Dix minutes d'un «soin» sans prétention. Et le massé repart bien content en donnant quelques pièces de monnaie.

(2) Pour Jérôme, 48 ans, ex-prof de gym, le travail de masseur de rue, c'est sympa, on parle avec les gens. Laurence, jeune femme brune, a sa propre entreprise. L'hiver, elle propose des soins de massage à domicile. Quand il fait beau, elle préfère travailler dans la rue. A leurs côtés, une étudiante en médecine, une jeune femme d'origine haïtienne,

qui a vraiment besoin de ce job pour gagner de l'argent supplémentaire.

(3) L'inventeur du concept du masseur de rue, André Choukroun, dit «Tchouk», 68 ans, est une figure du quartier Mouffetard, un quartier populaire dans Paris. Gros bluffeur, petite retraite, il ressemble à un vieux collégien. Il dit avoir connu «des hauts et des bas», alignant toute sa vie plusieurs jobs de courte durée. Il présente son idée comme un «outil anti-misère». Tchouk a accompli ainsi plusieurs opérations de massages en province, dans des entreprises, dans le TGV. Il a créé une association pour les masseurs de rue. Son principe? Toute personne qui en a besoin peut gagner de l'argent.

(4) De fait, les volontaires sont nombreux quand ils ont compris que le seul investissement consiste en un tabouret de pêcheur, dont le prix est à peu près 7 euros, et un

désinfectant pour les mains. Leurs clients donnent généralement entre un et dix euros, parfois même vingt. Et il y en a qui donnent encore plus, notamment les touristes étrangers. Laurence dit avoir touché 112 euros un jour de grand soleil où elle avait travaillé cinq heures. D'autres

affirment qu'on peut effectivement gagner jusqu'à 120 euros par jour.

40 les masseurs peuvent gagner pas mal d'argent avec leur travail. Alors que le Maroc a des cireurs de chaussures, la France, elle, a donc désormais ses masseurs de rue...

*d'après Le Nouvel Observateur,
mai 2011*

Voilà de quoi surprendre



Voilà peut-être de quoi surprendre: les nouveau-nés français ne pleurent pas de la même façon que les allemands. Les cris de nos bébés français ont une intonation montante, alors que, de l'autre côté du Rhin, leur tonalité a tendance à descendre. Cette observation, réalisée sur des bébés âgés de 2 à 5 jours par des chercheurs de l'Ecole normale supérieure de Paris et de l'Institut Max Planck de Leipzig, démontre une fois de plus que l'apprentissage du langage débute dans le ventre de la mère. Ces différences de «musicalité» correspondent à la façon dont chaque langue place les accents toniques¹⁾. Le fœtus perçoit ces intonations caractéristiques et les reproduit après la naissance.

d'après L'Express

noot 1 l'accent tonique = de klemtoun

Tekst 12

Que pensez-vous du fast food?



Thomas, 22 ans, musicien

J'ai l'impression que la nourriture des fast foods est recyclée, qu'elle est formée de façon peu naturelle. Je ne vais jamais au McDonald's, car je trouve que c'est cher et qu'on n'a jamais assez mangé avec un menu. Par contre, il m'arrive parfois de consommer de la restauration rapide turque ou asiatique. Mais j'essaie le plus souvent de me faire des plats naturels avec des produits simples. J'essaie aussi de prendre le temps de cuisiner. On est obligé de manger tous les jours, alors autant le faire bien...

Dominique, 19 ans, étudiante

Ce n'est vraiment pas mon truc. Je n'aime pas manger avec les doigts, le pain ressemble à du chewing-gum et les frites ne sont pas assez cuites! Je trouve que les parents qui

emmènent régulièrement leurs enfants au fast food, pour ne pas avoir à faire à manger à la maison, le font à tort. Il faut donner le bon exemple dès le début. Dans la vie quotidienne, je ne suis pas obligée de manger vite, donc je préfère cuisiner tranquillement chez moi.

Claude, 40 ans, ingénieur

J'aime bien la restauration rapide, surtout celle que je ne peux pas manger chez moi. Mais au McDonald's par exemple, la qualité n'y est pas vraiment, et c'est encore pire aux heures de pointe. En même temps, le fast food fait partie de ma vie quotidienne. Par exemple l'après-midi, je n'ai pas beaucoup de temps pour bien manger et rester longtemps à table. Je préfère donc manger un sandwich ou quelque chose comme ça.

Laurence, 32 ans, professeur

Dans notre société stressée nous sommes trop pressés. Il faut réapprendre à prendre son temps, à manger de bonnes choses de la région, et à privilégier la qualité. J'aime bien le concept du slow food, à l'inverse du fast food: le repas doit rester un moment de lien social et d'échange. Et surtout, il permet de redécouvrir des saveurs, car le fast food a complètement déformé le goût des gens!

d'après Ecoute, novembre 2011