

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL

SESSION 2020

FRANÇAIS

Épreuve du mercredi 17 juin 2020

SÉRIES ES-S

Durée de l'épreuve : 4 heures

Coefficient : 2

L'usage des calculatrices et des dictionnaires est interdit.

Le sujet comporte 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

<p>Le candidat s'assurera qu'il est en possession du sujet correspondant à sa série.</p>
--

Objet d'étude : Le personnage de roman, du XVIIIe siècle à nos jours

Le sujet comprend :

Texte A : Honoré de Balzac, *Le Médecin de campagne*, 1833.

Texte B : Marcel Proust, *Du Côté de chez Swann*, « *Combray* », 1913.

Texte C : Philippe Fusaro, *La Cucina d'Ines*, 2017.

Texte A : Honoré de Balzac, *Le Médecin de campagne*, 1833.

Jacquotte est la cuisinière du docteur Benassis, médecin dans un village de Savoie.

Si cette cuisine, enfumée comme celle d'une auberge, était garnie d'ustensiles en nombre suffisant, ce luxe était l'œuvre de Jacquotte, ancienne servante de curé, qui disait *nous*, et régnait en souveraine sur le ménage du médecin. S'il y avait en travers du manteau de la cheminée une bassinoire¹ bien claire, probablement
5 Jacquotte aimait à se coucher chaudement en hiver, et par ricochet bassinait les draps de son maître, qui, disait-elle, ne songeait à rien ; mais Benassis l'avait prise à cause de ce qui eût été pour tout autre un intolérable défaut. Jacquotte voulait dominer au logis, et le médecin avait désiré rencontrer une femme qui dominât chez lui. Jacquotte achetait, vendait, accommodait, changeait, plaçait et déplaçait, arrangeait et
10 dérangeait tout selon son bon plaisir ; jamais son maître ne lui avait fait une seule observation. Aussi Jacquotte administrait-elle sans contrôle la cour, l'écurie, le valet, la cuisine, la maison, le jardin et le maître. De sa propre autorité se changeait le linge, se faisait la lessive et s'emmagasinaient les provisions. Elle décidait de l'entrée au logis et de la mort des cochons, grondait le jardinier, arrêtait le menu du déjeuner et
15 du dîner, allait de la cave au grenier, du grenier dans la cave, en y balayant tout à sa fantaisie sans rien trouver qui lui résistât. Benassis n'avait voulu que deux choses : dîner à six heures, et ne dépenser qu'une certaine somme par mois. Une femme à laquelle tout obéit chante toujours ; aussi Jacquotte riait-elle, rossignolait-elle par les escaliers, toujours fredonnant quand elle ne chantait point, et chantant quand elle ne
20 fredonnait pas. Naturellement propre, elle tenait la maison proprement. Si son goût eût été différent, monsieur Benassis eût été bien malheureux, disait-elle, car le pauvre homme était si peu regardant qu'on pouvait lui faire manger des choux pour des perdrix ; sans elle, il eût gardé bien souvent la même chemise pendant huit jours. Mais Jacquotte était une infatigable plieuse de linge, par caractère frotteuse de meubles,
25 amoureuse d'une propreté tout ecclésiastique², la plus minutieuse, la plus reluisante, la plus douce des propretés. Ennemie de la poussière, elle époussetait, lavait, blanchissait sans cesse. L'état de la porte extérieure lui causait une vive peine. Depuis dix ans elle tirait de son maître, tous les premiers du mois, la promesse de faire mettre cette porte à neuf, de réchampir³ les murs de la maison, et de tout arranger *gentiment*,
30 et monsieur n'avait pas encore tenu sa parole. Aussi, quand elle venait à déplorer la profonde insouciance de Benassis, manquait-elle rarement à prononcer cette phrase sacramentale⁴ par laquelle se terminaient tous les éloges de son maître : – « On ne peut pas dire qu'il soit bête, puisqu'il fait quasiment des miracles dans l'endroit ; mais il est quelquefois bête tout de même, mais bête qu'il faut tout lui mettre dans la main
35 comme à un enfant ! » Jacquotte aimait la maison comme une chose à elle. D'ailleurs, après y avoir demeuré pendant vingt-deux ans, peut-être avait-elle le droit de se faire

¹ Bassinoire : objet de métal qui reçoit les braises de la cheminée dont on se sert pour chauffer les lits.

² Ecclésiastique : qui est typique de l'Eglise.

³ Réchampir : faire ressortir des éléments de décoration peints sur un mur.

⁴ Sacramentale : rituelle.

illusion ? En venant dans le pays, Benassis, ayant trouvé cette maison en vente par suite de la mort du curé, avait tout acheté, murs et terrain, meubles, vaisselle, vin, poules, le vieux cartel⁵ à figures, le cheval et la servante. Jacquotte, le modèle du genre cuisinière, montrait un corsage épais, invariablement enveloppé d'une indienne brune semée de pois rouges, ficelé, serré de manière à faire croire que l'étoffe allait craquer au moindre mouvement. Elle portait un bonnet rond plissé, sous lequel sa figure un peu blafarde et à double menton paraissait encore plus blanche qu'elle ne l'était. Petite, agile, la main leste et potelée, Jacquotte parlait haut et continuellement. Si elle se taisait un instant, et prenait le coin de son tablier pour le relever triangulairement, ce geste annonçait quelque longue remontrance adressée au maître ou au valet. De toutes les cuisinières du royaume, Jacquotte était certes la plus heureuse. Pour rendre son bonheur aussi complet qu'un bonheur peut l'être ici-bas, sa vanité se trouvait sans cesse satisfaite, le bourg l'acceptait comme une autorité mixte placée entre le maire et le garde champêtre⁶.

⁵ Cartel : horloge.

⁶ Garde champêtre : agent chargé de la surveillance des campagnes.

Texte B : Marcel Proust, *Du Côté de chez Swann*, « Combray », 1913.

Le narrateur évoque ses souvenirs d'enfance et notamment les repas chez sa tante Léonie, dont Françoise est la cuisinière.

Car, au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits, qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait – selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie, et si bien que notre menu, comme ces
5 quatre-feuilles qu'on sculptait au XIIIe siècle au portail des cathédrales, reflétait un peu le rythme des saisons et les épisodes de la vie : une barbue¹ parce que la marchande lui en avait garanti la fraîcheur, une dinde parce qu'elle en avait vu une belle au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons² à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait
10 bien le temps de descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que c'était encore une rareté, des groseilles parce que dans quinze jours il n'y en aurait plus, des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises, les premières qui vinssent du cerisier du jardin après deux ans qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle
15 l'avait commandé la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir. Quand tout cela était fini, composée expressément pour nous, mais dédiée plus spécialement à mon père qui était amateur, une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, nous était offerte, fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent. Celui qui eût refusé d'en goûter en disant : « J'ai fini,
20 je n'ai plus faim », se serait immédiatement ravalé au rang de ces goujats³ qui, même dans le présent qu'un artiste leur fait d'une de ses œuvres, regardent au poids et à la matière alors que n'y valent que l'intention et la signature. Même en laisser une seule goutte dans le plat eût témoigné de la même impolitesse que se lever avant la fin du morceau au nez du compositeur.

25 Enfin ma mère me disait : « Voyons, ne reste pas ici indéfiniment, monte dans ta chambre si tu as trop chaud dehors, mais va d'abord prendre l'air un instant pour ne pas lire en sortant de table. » J'allais m'asseoir près de la pompe et de son auge⁴, souvent ornée, comme un fond gothique, d'une salamandre, qui sculptait sur la pierre fruste le relief mobile de son corps allégorique et fuselé, sur le banc sans dossier
30 ombragé d'un lilas, dans ce petit coin du jardin qui s'ouvrait par une porte de service sur la rue du Saint-Esprit et de la terre peu soignée duquel s'élevait par deux degrés, en saillie de la maison, et comme une construction indépendante, l'arrière-cuisine. On apercevait son dallage rouge et luisant comme du porphyre⁵. Elle avait moins l'air de

¹ Barbue : poisson plat.

² Cardons : légumes anciens.

³ Goujats : hommes grossiers, mal élevés.

⁴ Auge : l'eau de la pompe se déverse dans un bassin.

⁵ Porphyre : pierre incrustée de cristaux.

l'antr⁶ de Françoise que d'un petit temple à Vénus. Elle regorgeait des offrandes du crémier, du fruitier, de la marchande de légumes, venus parfois de hameaux assez lointains pour lui dédier les prémices de leurs champs.

⁶ Antre : pièce dans laquelle une personne se livre à des occupations mystérieuses.

Texte C : Philippe Fusaro, *La Cucina d'Ines*, 2017.

Ines est la voisine du narrateur. Elle initie ce dernier à la cuisine italienne et notamment à la confection d'une sorte de pâtes, les orecchiette.

Au centre de la planche, Ines a déposé 400 grammes de farine de blé dur, une cuillerée à café de sel et creusé un puits qu'elle a rempli d'eau tiède et avec ses vieux doigts pleins d'arthrose, sa peau maculée de taches brunes, elle a travaillé la pâte avec l'énergie d'une jeune mariée, ses souvenirs se mêlant au labeur.

5 C'est ainsi que j'apprends qu'elle avait été fiancée à un jeune Sicilien de Raguse en 1940, que lui et sa famille l'avaient amenée sur leurs terres où le père travaillait comme administrateur d'une comtesse. Ines devait se marier après le retour du fiancé qui était parti faire la guerre sur le front russe. Ines me racontait qu'elle avait été accueillie par les parents comme si elle avait été leur propre fille et qu'ils se réjouissaient de ce mariage. Malheureusement, le fils avait été tué au cours de l'hiver de la même année et Ines se souvenait encore avec beaucoup d'émotion du jour où la triste nouvelle leur était parvenue, dévastant cette famille.

Ines avait décidé alors de revenir dans le Salento¹, un deuil qui n'avait pas de nom sur les épaules, en veuve pas tout à fait.

15 Elle mit des années à soigner sa peine, ne connut pas d'autre homme avant longtemps.

Et maintenant tu peux m'aider, beddhru mio², tu prends des morceaux de pâte et tu roules avec les mains, tu fabriques des serpentins d'un centimètre d'épaisseur, capisci³ ?

20 Je comprends et je roule.

Ines reprend son histoire là où elle avait mis une virgule et me dit que c'est seulement à cinquante ans qu'elle accepta de prendre un mari. Il s'appelait Raffaele, c'était un ancien joueur de football de l'équipe de Lecce. Il avait lui aussi combattu pendant la guerre mais en Grèce et en Albanie. Il gérait une salle de jeux quand elle fit sa connaissance. Il finissait souvent tard le soir, mais c'était un homme bien, honnête et travailleur.

25 Regarde bien, figlio mio⁴, nous passons à la partie la plus difficile de la fabrication. Ines ricane d'emblée. Elle regarde mes doigts farinés et motivés mais elle sait que l'opération est délicate, que je dois couper d'un geste net un morceau du serpentin de pâte d'un centimètre avec un couteau à dents, exercer une pression avec le pouce, le retrousser et lui donner la forme finale de l'orecchietta, petit chapeau de plage, lobe d'oreille bombé. Sauf que les premiers chapeaux avaient l'allure de ceux sur lesquels on s'est assis... Nous avons laissé les pâtes sécher sur la planche quelques heures avant de les cuire pour le repas du soir.

¹ Salento : péninsule au sud-est de la région des Pouilles.

² Beddhru mio : mon beau dans le dialecte des Pouilles.

³ Capisci ? : Tu comprends ?

⁴ Figlio mio : mon fils.

35 Mon année avec Ines se résume à cette complicité immédiate, jamais envahissante,
à des plats cuisinés ensemble ou à ces portes ouvertes sur un miracle offert dans une
assiette, à nos confidences et à nos fous rires, aux rituels parce qu'il y eut Natale et la
Befana dans le même élan, la Semaine sainte et ses processions de femmes en noir,
les têtes couvertes d'un voile en dentelle, qui pleuraient la mort du Christ juste avant
40 la Pasqua, il y eut San Guiseppe, San Nicolà di Bari⁵, et chaque fois mille choses à
manger pour les accompagner.

J'ai pris sept kilos, cette année-là, et je n'ai jamais su comment dire non quand
surgissait l'énième plat, ni comment j'ai pu survivre à certains repas parce que refuser
de manger aurait été une offense.

⁵ Noms de différentes fêtes religieuses en Italie.

ÉCRITURE

I. Vous répondrez d'abord à la question suivante (4 points) :

Quelles sont les caractéristiques du personnage de la cuisinière dans les trois extraits ?

II. Vous traiterez ensuite, au choix, l'un des sujets suivants (16 points) :

1. Commentaire

Vous commenterez l'extrait du *Médecin de campagne* de Balzac (texte A), du début du texte jusqu'à « ... une chose à elle. » (ligne 35).

2. Dissertation

En quoi un personnage apparemment banal peut-il intéresser le lecteur ?

Vous répondrez à la question en vous appuyant sur les textes du corpus, sur les œuvres que vous avez étudiées en classe ainsi que sur vos lectures personnelles.

3. Invention

Un jeune cuisinier ou une jeune cuisinière témoigne, dans un journal, de la naissance de sa vocation à la lecture de l'extrait du roman de Proust (texte B) ou du roman de Fusaro (texte C). Ce personnage dira son admiration pour l'une des cuisinières évoquées dans ces deux textes et développera sa propre vision de l'art culinaire.