

DIPLÔME NATIONAL DU BREVET

Sujet d'entraînement - Chapitre 7
Sciences et fiction

FRANÇAIS

1^{re} partie

Grammaire et compétences linguistiques
Compréhension et compétences d'interprétation

Série générale

Durée de l'épreuve : **1 h 10**

50 points

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. Ce sujet comporte 6 pages numérotées de la page 1/6 à la page 6/6.

Le candidat rend sa copie et veille à conserver ce sujet en support pour l'épreuve de rédaction.

L'utilisation du dictionnaire et de la calculatrice est interdite.

En 2052, le monde a été transformé par des progrès scientifiques qui ont permis de libérer les hommes de nombreux efforts. François, originaire de la campagne, s'est installé à Paris pour ses études.

François poussa la porte de la Brasserie 13, trouva une table vide près d'un palmier nain, et s'assit. Un garçon surgit, posa d'autorité devant lui un plat fumant. Il était de tradition, dans cet établissement, de manger le bifteck-frites, et tout client s'en voyait automatiquement servir une
5 généreuse portion.

François mangeait de bon appétit. Fils de paysan, il préférait les nourritures naturelles, mais comment vivre à Paris sans s'habituer à la viande chimique, aux légumes industriels ?

L'humanité ne cultivait presque plus rien en terre. Légumes, céréales,
10 fleurs, tout cela poussait à l'usine, dans des bacs.

Les végétaux trouvaient là, dans de l'eau additionnée des produits chimiques nécessaires, une nourriture bien plus riche et plus facile à assimiler que celle dispensée chichement¹ par la marâtre² nature. Des ondes et des lumières de couleurs et d'intensité calculées, des atmosphères conditionnées
15 accéléraient la croissance des plantes et permettaient d'obtenir, à l'abri des intempéries saisonnières, des récoltes continues, du premier janvier au trente et un décembre.

L'élevage, cette horreur, avait également disparu. Élever, chérir les bêtes pour les livrer ensuite au couteau du boucher, c'étaient bien là des
20 mœurs dignes des barbares du xx^e siècle. Le « bétail » n'existait plus. La viande était « cultivée » sous la direction de chimistes spécialistes et selon les méthodes, mises au point et industrialisées, du génial précurseur Carrel, dont l'immortel cœur de poulet vivait encore au Musée de la Société protectrice des animaux. Le produit de cette fabrication était une viande
25 parfaite, tendre sans tendons, ni peau ni graisse, et d'une grande variété de goûts. Non seulement l'industrie offrait au consommateur des viandes au goût de bœuf, de veau, de chevreuil, de faisán, de pigeon, de chardonneret³, d'antilope, de girafe, de pied d'éléphant, d'ours, de chamois, de lapin, d'oie, de poulet, de lion et de mille autres variétés, servies en tranches épaisses et
30 saignantes à souhait, mais encore des firmes spécialisées, à l'avant-garde de la gastronomie, produisaient des viandes extraordinaires qui, cuites à l'eau ou grillées, sans autre addition qu'une pincée de sel, rappelaient par leur saveur et leur fumet⁴ les préparations les plus fameuses de la cuisine traditionnelle, depuis le simple bœuf miroton jusqu'au civet de lièvre à la
35 royale. [...]

La Brasserie 13 n'était qu'une succursale⁵ de la célèbre usine du bifteck-frites, qui connaissait une grande prospérité. Il n'était pas une boucherie parisienne qui ne vendît son plat populaire. Le sous-sol de la brasserie abritait l'immense bac à sérum où plongeait la « mère », bloc de viande de
40 près de cinq cents tonnes.

Un dispositif automatique la taillait en forme de cube, et lui coupait, toutes les heures, une tranche gigantesque sur chaque face. Elle repoussait indéfiniment. Une galerie courait autour du bac. Le dimanche, le bon peuple consommateur était admis à circuler. Il jetait un coup d'œil attendri à la
45 « mère » et remontait à la brasserie en déguster un morceau, garni de graines de soja géant coupées en tranches, et frites à l'huile de houille⁶. La fameuse bière 13, tirée de l'argile, coulait à flots.

René Barjavel, *Ravage*, Éditions Denoël, 1943.

1. pauvrement. 2. méchante belle-mère. 3. petit oiseau. 4. odeur agréable d'un plat. 5. entreprise dépendant d'un siège. 6. charbon.



↑ Wayne Thiebaud, *Salads, Sandwiches, and Desserts* (Salades, sandwiches, desserts), huile sur toile, Sheldon Museum of Art, 1962.

Grammaire et compétences linguistiques (18 points)

1. [L. 41 à 42, « Un dispositif automatique la taillait en forme de cube, et lui coupait, toutes les heures, une tranche gigantesque sur chaque face. »]
Quel temps est employé ici ? Quelle est sa valeur ? (4 points)
2. [L. 43, « indéfiniment »]
 - a. Quelle est la nature de ce mot ? (1 point)
 - b. Expliquez sa formation et donnez son sens. (3 points)
3. « François poussa la porte de la Brasserie 13, trouva une table vide près d'un palmier nain, et s'assit. Un garçon surgit, posa d'autorité devant lui un plat fumant. Il était de tradition, dans cet établissement, de manger le bifteck-frites, et tout client s'en voyait automatiquement servir une généreuse portion.
François mangeait de bon appétit. Fils de paysan, il préférait les nourritures naturelles, mais comment vivre à Paris sans s'habituer à la viande chimique, aux légumes industriels ? »
[L. 1 à 6] Réécrivez ce passage en remplaçant « François » par « François et Blanche » et en changeant le passé simple en passé composé. Faites toutes les modifications nécessaires. (10 points)

Compréhension et compétences d'interprétation (32 points)

4. [L. 1 à 10, du début du texte à « à l'usine, dans des bacs. »] Quelles sont les deux sortes de nourriture opposées ? Justifiez votre réponse en citant le texte. (4 points)
5. Paragraphe 4, comment la nature est-elle qualifiée ? Ce terme vous surprend-il ? Pourquoi ? (4 points)
6. [L. 18 à 24, de « L'élevage, cette horreur, » à « protectrice des animaux. »]
 - a. Relevez deux expressions décrivant l'élevage et l'abattage. (2 points)
 - b. Le vocabulaire employé est-il mélioratif ou péjoratif ? Qu'en déduisez-vous ? (4 points)
7. [L. 26 à 35, de « Non seulement » à « à la royale »] Quelle figure de style domine ce passage ? Quel effet produit-elle ? (4 points)
8. [L. 36 à 47, de « La Brasserie 13 » à la fin du texte]
 - a. Décrivez le processus d'élevage de la viande. Que pensez-vous de cette technique ? (2 points)
 - b. D'où proviennent l'huile et la bière ? Est-ce naturel ? Justifiez votre réponse. (2 points)
9. À quoi peut-on comparer la scène du dimanche décrite dans le dernier paragraphe ? Expliquez. (4 points)
10. a. Décrivez avec précision l'image proposée. (2 points)
b. Quel lien pouvez-vous établir entre le tableau de Thiebaud et le texte de Barjavel ? Justifiez votre réponse. (4 points)

DIPLÔME NATIONAL DU BREVET

Sujet d'entraînement - Chapitre 7
Sciences et fiction

FRANÇAIS

1^{re} partie

Dictée

Série générale

Durée de l'épreuve : **20 min**

10 points

Rappel : le candidat compose sur la même copie que l'épreuve de « grammaire et compétences linguistiques - compréhension et compétences d'interprétation ».

Lors de la dictée, on procédera successivement :

1. à une lecture préalable, lente et bien articulée du texte ;
2. à la dictée effective du texte, en précisant la ponctuation et en marquant nettement les liaisons ;
3. à la relecture, sans préciser cette fois-ci la ponctuation mais en marquant toujours les liaisons.

On demandera aux candidats d'écrire une ligne sur deux.

On ne répondra pas aux questions éventuelles des candidats après la relecture du texte ; ils en seront avertis avant cette relecture.

Avant de commencer la dictée,

on indiquera que les chiffres doivent être écrits en lettres ;

on inscrira au tableau de manière lisible par l'ensemble des candidats :

René Barjavel

Ravage

On soulignera le titre de l'œuvre.

DIPLÔME NATIONAL DU BREVET

Sujet d'entraînement - Chapitre 7
Sciences et fiction

FRANÇAIS

2^e partie

Rédaction

Série générale

Durée de l'épreuve : **1 h 30**

40 points

Les candidats doivent composer, pour cette partie, sur une copie distincte.

L'utilisation du dictionnaire est autorisée.

L'utilisation de la calculatrice est interdite.

Vous traiterez à votre choix l'un des sujets suivants :

Sujet d'imagination

Revenu chez ses parents à la campagne, François leur fait part de ses premières impressions sur la ville et sur ses nouvelles habitudes alimentaires. Écrivez le dialogue entre les trois personnages en insistant sur les découvertes de François et sur la réaction de ses parents qui argumentent contre ce nouveau mode de vie.

Sujet de réflexion

Selon vous, les avancées scientifiques sont-elles toujours source de progrès pour les hommes ?

Vous développerez votre point de vue en prenant appui sur des exemples précis, issus de votre culture personnelle et des œuvres étudiées durant votre scolarité.