



**CONCOURS INTERNE POUR LE RECRUTEMENT
D'ÉLÈVES INGÉNIEURS DES TRAVAUX DE LA MÉTÉOROLOGIE**

SESSION 2017

ÉPREUVE ÉCRITE OBLIGATOIRE D'ALLEMAND

Durée : 2 heures

Coefficient : 1

La rigueur, le soin et la clarté apportés à la rédaction des réponses seront pris en compte dans la notation.
L'utilisation de toute documentation (dictionnaire, support papier, traducteur, téléphone portable, assistant électronique, etc) est strictement interdite.

L'épreuve de langue vivante comporte deux parties :

- 1. VERSION (10 points)**
- 2. ESSAI (10 points)**

Cette épreuve comporte 2 pages (page de garde incluse).

T.S.V.P

Version : traduisez le texte en entier :

'Slow Food' ist mehr als langsames Essen

Zurück zu den Wurzeln. Regionale Küche lockt auch in Deutschland immer mehr Gäste ins Restaurant. Der erste Slow Food Genussführer empfiehlt Gasthäuser, in denen man das gastronomische Erbe Deutschlands entdecken kann. Gleichzeitig kämpfen große Fast Food Ketten wie McDonald's in Deutschland und den USA gegen immer neue Konkurrenten und sinkende Kundenzahlen.

Das Telefon klingelt schon wieder, der Laden läuft. Wer im 'Bolando' essen will, sollte vorher anrufen, sagt Karl Dischinger, Vorstand der Genossenschaft, die das Dorfgasthaus in der Nähe von Freiburg betreibt. Vor vier Jahren hat er zusammen mit anderen beschlossen, in Bollschweil einem Schwarzwalddorf mit 1900 Einwohnern, ein Restaurant aufzumachen. Die genossenschaftliche Idee war neu und sorgte für viel Aufmerksamkeit in den Medien.

Doch das Engagement der Dorfbewohner allein ist es nicht, mit dem Karl Dischinger den Erfolg des 'Bolandos' erklärt. Wenn sich das Buch mit den Reservierungen für die nächsten Wochen füllt, dann wegen der besonderen Küche. Fast alles, was hier auf die Teller und in die Gläser kommt, ist aus der direkten Umgebung. Der Hof des Winzers liegt gegenüber, der Metzger arbeitet ein paar Dörfer weiter und die Gärtnerei am Rande Bollschweils liefert Salat und Gemüse. Das spricht sich rum - und das schmeckt man.

Ganz im Gegensatz zur Philosophie beim Fast Food, bei dem Essen im wahrsten Sinne des Wortes schnelles Stillen des Hungers bedeutet und häufig zu viele Kalorien in den Körper gelangen. Genuss und Geschmack stehen bei dieser Form der Ernährung im Hintergrund, während sie bei der Idee des Slow Food im Vordergrund stehen.

Das 'Bolando' ist eines der 300 Gasthäuser in Deutschland, die es in den Slow Food Genussführer Deutschland 2014 geschafft haben. Das Buch beschreibt Restaurants, in denen regional und saisonal gekocht wird, ohne Zusatzstoffe und zu bezahlbaren Preisen.

"Im Großen und Ganzen steht über der Idee der Slogan: gut, sauber und fair", sagt Wieland Schnürch, Herausgeber des Genussführers und einer der führenden Köpfe von Slow Food in Deutschland. Die nicht profitorientierte Organisation wurde 1989 von dem italienischen Journalisten und Soziologen Carlo Pentini anlässlich der Eröffnung einer Filiale einer Fast-Food-Kette direkt an der Spanischen Treppe in Rom gegründet. Inzwischen ist daraus eine internationale Bewegung geworden. Allein in Deutschland gibt es 13.000, weltweit etwa 100.000 Mitglieder.

Deutsche Welle 2013

Essai :

Denken Sie, dass die Slow Food Bewegung einen Beitrag zu einer besseren und bewussteren Ernährung leisten kann?