

A2019 – LANGUES



ÉCOLE DES PONTS PARISTECH,
ISAE-SUPAERO, ENSTA PARISTECH,
TELECOM PARISTECH, MINES PARISTECH,
MINES SAINT-ÉTIENNE, MINES NANCY,
IMT Atlantique, ENSAE PARISTECH,
CHIME PARISTECH.

Concours Mines-Télécom, Concours Commun TPE/EIVP.

CONCOURS 2019

ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE

Durée de l'épreuve : 1 heure 30 minutes

L'emploi de tous documents (dictionnaires, imprimés, ...) et de tous
appareils (traductrices, calculatrices électroniques, ...)
est interdit dans cette épreuve.

Cette épreuve est commune aux candidats des filières MP, PC, PSI.

L'épreuve de langue vivante est constituée, d'un THÈME, et d'un EXERCICE d'EXPRESSION ÉCRITE qui consiste à répondre à deux questions.

- Le thème est noté sur 8.
- La première question est notée sur 4.
- La deuxième question est notée sur 8.

La réponse à la première question devra comporter 80 mots plus ou moins 10%.

La réponse à la deuxième question devra comporter 180 mots plus ou moins 10%.

Dans les deux questions de l'exercice d'expression écrite, le candidat indiquera lui-même le nombre de mots employés dans sa réponse.

Le non respect des limites indiquées sera sanctionné.

Les candidats sont priés de mentionner en tête de leur copie la langue dans laquelle ils ont composé, qui est obligatoirement celle qu'ils ont indiquée dans leur dossier d'inscription.

Les candidats trouveront l'épreuve d'allemand à la page 1, l'épreuve d'anglais à la page 3, l'épreuve d'arabe à la page 5, l'épreuve d'espagnol à la page 7, l'épreuve d'italien à la page 9 et l'épreuve de russe à la page 11.

Remarque : les références et les titres du thème, lorsqu'ils existent, ne sont pas à traduire.

**Pour faciliter la correction de l'épreuve, les candidats écriront
leur texte toutes les deux lignes.**

Tournez la page S.V.P.

ITALIEN

Expression écrite

A Pisciotta si adottano ulivi secolari

Si cammina tra gli alberi in fila indiana, rispettando un rigoroso silenzio. Il momento è solenne e non va guastato con parole inutili. Sole, vento e mare sullo sfondo. Davanti a tutti procede un signore corpulento curvo e contorto, si arresta e fa cenno che impugna un palo di legno con una targa incisa. Giunto in prossimità di un grosso tronco scuro e contorto, si arresta e fa cenno agli altri di mettersi in circolo. «Siamo qui riuniti oggi – dice - per celebrare l'adozione di questo ulivo secolare e festeggiare degnamente un nuovo amico della nostra terra». La targa viene quindi sistemata vicino alla pianta e il gruppetto si disperde tra i sorrisi. Questo rito di sapore antico ratifica, con un pizzico di ironia, il vero e proprio contratto per l'affidamento “a distanza” di un esemplare di *Olea Europæa* tra quelli cresciuti nella tenuta di Fiorenzo Avallone, ristoratore e agricoltore di Pisciotta, nel Cilento. Il progetto, nato per promuovere la coltura di qualità dell'olio extra vergine di oliva, prevede che al “genitore acquisito” dell'albero prescelto venga assicurata una quota del prezioso prodotto della spremitura a un prezzo di valore. «Questo è un nuovo modo di fare turismo e agricoltura, mettendo insieme gusto, cultura e arte - spiega Avallone -. Ai nostri amici insegniamo le fasi tecniche di lavorazione del terreno, la potatura, i trattamenti biologi, la fioritura, la raccolta, la trasformazione da olive in olio [...]».

Il terreno che custodisce questo patrimonio del palato e dell'anima si estende lungo il promontorio a picco sul mare, con Capo Palinuro all'orizzonte. Gli ulivi combattono contro la forza di gravità torcendosi verso l'alto. Nel periodo di raccolta, anche gli uomini devono sudare per riuscire a completare il lavoro con i piedi ben piantati sull'impervia superficie. «Una fatica che non ci impedisce – precisa Avallone – di coltivare il terreno secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Così anche l'estrazione o la molitura è a freddo integrale senza aggiunta di acqua calda per lasciare inalterate le qualità organolettiche. La produzione di olio di ogni singola pianta varia di anno in anno, comunque la media va dai 10 ai 25 litri all'anno». Gli adottanti possono effettuare visite guidate gratuite nel terreno e nel frantoio, ed eventualmente partecipare alle operazioni di raccolta e alla lavorazione. Se invece sono lontani, attraverso Whatsapp ed email l'azienda agricola li informa in merito a tutte le attività compiute sui rami, dalla raccolta alla potatura, fino alle operazioni finali sulle olive. Foto e video che consentono agli ansiosi papà e mamme acquisiti di sentirsi più vicini alla propria creatura arborea.

Marco Bolino, *Corriere del Mezzogiorno*, 25 giugno 2018

1 – Che cosa promuove questo articolo, in che modo e perché ? (80 parole)

2 – Secondo Lei, in che misura possiamo affermare che il rispetto dell'ambiente e il ritorno alla natura rappresenti il futuro per l'umanità ? (180 parole)

ITALIEN

Thème

L'aventure

« Tu ne crois pas qu'on ferait mieux de rentrer, les nuages arrivent. » Le ton est faussement enjoué, mais l'inquiétude perce. « Sûrement pas ! Ah, toi, il faut toujours que tu te biles. Si ça se couvre, on aura moins chaud ». Ludovic essaye de ne pas mettre d'impatience dans sa voix, mais, franchement, elle l'énerve avec son tracassin. S'il l'avait écoutée, ils ne seraient pas là, seuls comme des rois dans cette île au bout du monde. Ils n'auraient jamais acheté le bateau ni entamé ce formidable voyage. Oui, le ciel est en train de s'assombrir au loin, mais au pire ils seront mouillés. L'aventure est à ce prix, c'est même leur but, se sortir de la torpeur de bureaux parisiens qui risquaient de les engloutir dans une confortable mollesse et les laisser sur le bord de leur vie. La soixantaine sonnerait et ils n'auraient que les regrets de n'avoir rien vécu, de ne s'être jamais battus, jamais découverts. Il se fait violence pour trouver un ton conciliant. « C'est l'occasion ou jamais d'aller voir ce fameux lac sec... »

Isabelle Autissier, *Soudain, seuls*, Stock, 2015, p. 11