

**CENTRO DE AVALIAÇÃO DE SUFICIÊNCIA EM LÍNGUAS ESTRANGEIRAS
EDITAL 04/2025**

LÍNGUA FRANCESA

TEXTO:

À Angers, les restos ouvriers s'effacent peu à peu du paysage

Depuis la pandémie de Covid-19, une dizaine d'établissements proposant des menus complets à petit prix a mis la clé sous la porte dans la capitale angevine. L'inflation, les tickets restos utilisables en supermarché, mais aussi le mode de vie des jeunes salariés ont eu raison de cette restauration traditionnelle.

Dans la salle du Relais de l'Arceau, la vaisselle s'empile sur les tables. Petits ballons orphelins de leur vin rouge, assiettes à liseré bordeaux, couverts fatigués, carafes, ardoises, tout est à vendre, de la tireuse à bière jusqu'aux stores et aux dalles lumineuses du plafond. Le restaurant ouvrier du quartier Deux-Croix-Banchais, situé dans l'est d'Angers, a baissé le rideau le 20 juin, plus de soixante ans après sa création. Désormais, il appartient au promoteur immobilier qui va l'effacer du paysage pour y construire une belle résidence sur quatre étages.

Emmanuelle Geffard et Christelle Delias, sœurs jumelles de 47 ans, étaient aux manettes depuis 2009. Elles ont décidé d'écouler tout le matériel lors d'un « *vide resto* » inédit. Elles partent à regret mais ne veulent rien emporter. « *Depuis le début, les promoteurs nous tannent. On se voyait bien prendre notre retraite ici, mais, à un moment donné, on s'est dit qu'il fallait qu'on réfléchisse* », raconte la seconde.

Leurs collègues du Khephren, à quelques kilomètres plus au sud, n'ont pas eu cette opportunité. Leur resto ouvrier a fermé le 21 juin, mais sans repreneur ni promoteur aux aguets. Depuis la pandémie de Covid-19, c'est une autre épidémie qui frappe la ville. Tour à tour, Le Colombier, Le Saint-Clair, Le Lorette, Au Laboureur, Le Mermoz ou L'Aiglon ont mis la clé sous la porte. Et deux autres sont à vendre.

Si Le Relais de l'Arceau était toujours correctement garni avec ses 140 places assises et 55 en terrasse, le contexte a changé, reconnaît Christelle Delias : « *Les gens mangent à la gamelle ou vont à la boulangerie. Ils ont compris que s'ils mangeaient en une demi-heure, ils terminaient plus tôt le soir.* » Il y a moins d'activité dans le bâtiment aussi, et le secteur représentait un tiers de la clientèle.

Désormais, les patrons se contentent de verser un ticket panier. Mais à 12 euros, ça ne suffit plus. En tirant les prix, Le Relais de l'Arceau proposait buffet d'entrées, plat du jour, dessert, quart de vin et café pour 14,50 euros. « *On a enlevé la bavette et le fromage, on ne pouvait plus suivre* », poursuit Christelle Delias. En 2009, le même menu était proposé à 9,95 euros.

A ce tarif-là, il faut faire du volume pour assurer une rentabilité. « *Ici, vous passez un contrat moral avec les boîtes et les ouvriers. Au 1^{er} janvier, vous faites le prix de l'année. Même si le beurre prend 20 %, vous ne le changez pas*, explique Jean-Luc Delias, le père de Christelle et Emmanuelle, ex-patron d'un Relais & châteaux, qui tenait fermement les comptes. *Avec 50 couverts, vous perdiez de l'argent.* »

« Les choses changent »

A la sortie d'Angers, le long de la départementale 323 qui mène à Paris, Anne-Laure Beilloin et son mari Didier tiennent un établissement similaire. La Bonne Fourchette offre 150 places assises. Sans climatisation mais avec une isolation renforcée qui étouffe le vacarme des camions qui passent. La ligne de flottaison se situe autour de la centaine de clients. *« Ce n'est pas facile, il ne faut rien lâcher, contrôler tout, être partout. C'est un métier exigeant et dur »*, reconnaît la patronne, 55 ans, ex-agent de voyages. Le couple emploie six salariés.

Sa clientèle est encore composée d'un tiers d'ouvriers. Elle facture leurs employeurs une fois par mois. Le reste est composé de retraités et de « cravatés », des commerciaux affamés et pressés. Les tickets restos sont désormais numérisés et ouverts à la grande distribution. *« C'est bien pour les clients mais ça a un impact certain pour nous »*, explique Anne-Laure Beilloin. Pour rester rentable, il faut *« être très agressif »* sur les achats et mettre la pression sur les fournisseurs. *« Il faut être à l'affût de tout pour perdurer »*, poursuit la restauratrice derrière son comptoir. Elle l'assure, si elle et son conjoint reprennent une autre affaire, *« ce sera une petite, où on est que tous les deux »*.

Au Relais de l'Arceau, créé dans les années 1960 pour les routiers, la présence d'Emmanuelle Geffard, Christelle Delias et Lysiane Mischler (la serveuse, « Lili » pour les habitués) a décomplexé la clientèle féminine, jadis mal à l'aise au milieu de tous ces hommes. *« C'est pour ça qu'on a mis plus de légumes et des assiettes froides »*, sourit Emmanuelle Geffard.

Ici, le tutoiement reste néanmoins de rigueur. *« On est allés à des mariages, des enterrements aussi. On a partagé bien des moments de la vie de nos clients, beaucoup sont devenus des amis. Ils ne venaient pas à L'Arceau, ils venaient chez les filles »*, raconte-t-elle. Evidemment, la fermeture a brisé le cœur de beaucoup d'entre eux. *« Il y a un petit monsieur, Michel, qui venait tous les jours, il a pleuré quand je lui ai dit au revoir »*, dit encore Emmanuelle Geffard. Certains ont juste embarqué un cendrier en souvenir, d'autres les tabourets du bar en disant aux jumelles : *« On pensera à vous quand on s'assiéra dessus. »* Une cliente les a tout de même *« grondées »* parce qu'elles vendaient à un promoteur immobilier.

Un collègue, qui a racheté la friteuse mais préfère rester anonyme, comprend le choix des deux sœurs : *« Les choses changent. Dans le bâtiment, quand il fait chaud, les gars ne bossent plus de 8 heures à 16 heures mais de 6 heures à 13 heures. Ce qui nous a fait mal aussi, c'est le panier forfaitaire. Avant, on sortait une fiche et le patron remboursait. Maintenant qu'il verse une prime de panier, les gars l'ont intégrée dans leur salaire et ça paye Internet ou le forfait du portable. »*

Le resto ouvrier comme le relais routier, c'est aussi une époque qui s'efface peu à peu. *« Moi, j'ai été routier et quand je vois les semi-remorques garés près des McDo ou des kebabs le soir, on comprend vite, poursuit ce même collègue. Ça coûte aussi cher qu'un repas au resto mais c'est la jeunesse d'aujourd'hui. C'est comme ça. »*

Par Yves Tréca-Durand (Angers, correspondant)

Publié le 15 août 2025 à 09h00, modifié le 15 août 2025 à 13h38

https://www.lemonde.fr/economie/article/2025/08/15/a-angers-les-restos-ouvriers-s-effacent-peu-a-peu-du-paysage_6629825_3234.html

QUESTÃO 01: Assinale se a afirmação é verdadeira ou falsa.
(5,0)

		Verdadeira	Falsa
1	A pandemia é a principal razão do fechamento dos restaurantes "ouvriers".		
2	O restaurante <i>Relais de l'Arceau</i> fechou depois de 60 anos de existência.		
3	As irmãs Emmanuelle e Christelle se sentem indiferentes com o fim do seu restaurante.		
4	Incorporadores imobiliários estão sempre prontos para adquirir restaurantes.		
5	A maioria dos clientes do <i>Relais de l'Arceau</i> era composta por trabalhadores da construção civil.		
6	É cada vez mais comum que os empregadores ofereçam auxílio alimentação na forma de dinheiro, e não de vale-refeição.		
7	O restaurante <i>La bonne fourchette</i> deve ter, no mínimo, cem clientes para não ter prejuízo.		
8	Vales-refeição podem ser usados nos supermercados.		
9	Nos restaurantes citados, os clientes costumam ser tratados de maneira muito formal.		
10	Hoje em dia, até mesmo caminhoneiros jantam em lanchonetes de <i>fast food</i> .		

QUESTÃO 02: Escolha a sentença que corresponde ao enunciado extraído do texto.
(0,5)

Emmanuelle Geffard et Christelle Delias, sœurs jumelles de 47 ans, étaient aux manettes depuis 2009.

- (A) Emmanuelle Geffard e Christelle Delias, 47 anos, solteiras, eram cozinheiras desde 2009.
- (B) Emmanuelle Geffard e Christelle Delias, garçonetes há 47 anos, começaram a trabalhar em 2009.
- (C) Emmanuelle Geffard e Christelle Delias, irmãs gêmeas de 47 anos, estavam no comando desde 2009.



QUESTÃO 03: Escolha a sentença que corresponde ao enunciado extraído do texto. (0,5)

Dans le bâtiment, quand il fait chaud, les gars ne bossent plus de 8 heures à 16 heures mais de 6 heures à 13 heures.

- (A) Na construção civil, quando faz calor, os operários não trabalham mais das 8h às 16h, e sim das 6h às 13h.
- (B) No restaurante, devido ao calor, os chefs não trabalham das 8h às 16h, mas das 6h às 13h.
- (C) No canteiro de obras, devido ao calor, os empreiteiros trabalham ou das 8h às 16h ou das 6h às 13h.

QUESTÃO 04: Na frase abaixo, a expressão idiomática “à l'affût” tem qual sentido? (0,5)

« Il faut être à l'affût de tout pour perdurer »

- (A) Estar atualizado(a).
- (B) Estar atento(a).
- (C) Ficar esperando.

QUESTÃO 05: Escolha a sentença que corresponde ao enunciado extraído do texto. (0,5)

« Les gens mangent à la gamelle ou vont à la boulangerie. Ils ont compris que s'ils mangeaient en une demi-heure, ils terminaient plus tôt le soir. »

- (A) “O pessoal traz marmita ou vai à padaria. Eles sabem que se comerem assim, vão poder sair do trabalho meia hora mais cedo”.
- (B) “O pessoal come fast-food ou vai à padaria. Eles sabem que se comerem em meia hora, vão sair do trabalho mais cedo”.
- (C) “O pessoal traz marmita ou vai à padaria. Eles sabem que se comerem em meia hora, vão sair do trabalho mais cedo”.

QUESTÃO 06: De acordo com o quinto parágrafo, podemos inferir que o sucesso dos “restos ouvriers” está associado (0,5)

- (A) às boas condições de trabalho de que dispõem os trabalhadores, que, trabalhando menos horas, poderiam desfrutar mais e melhor desses ambientes.
- (B) à qualidade da refeição e do atendimento nos restaurantes, que, nos casos mencionados na reportagem, não oferecem bom serviço à clientela.
- (C) à mudança geracional e cultural dos gostos gastronômicos, uma vez que os jovens, hoje em dia, preferem comer em restaurantes de kebab ou em redes de fast food.

QUESTÃO 07: De acordo com o décimo parágrafo, a clientela feminina dos restaurantes (0,5)

- (A) nunca teve problema algum para se adaptar a esses ambientes, pois eles sempre contaram com presença maciça de mulheres.
- (B) transmite de geração em geração seu hábito de frequentar esses ambientes, já que vemos clientes antigas levando suas filhas e netas para almoçar.
- (C) sente-se mais confortável com uma equipe majoritariamente feminina, pois esses ambientes, em geral, tendem a ser frequentados por homens.

QUESTÃO 08: O último parágrafo aponta como razão para a perda de clientela dos restaurantes (2,0)

- (A) a alta do preço dos alimentos.
- (B) a mudança geracional e cultural.
- (C) o empobrecimento da população.



GABARITO

QUESTÃO 01: Assinale se a afirmação é verdadeira ou falsa.
(5,0)

		Verdadeira	Falsa
1	A pandemia é a principal razão do fechamento dos restaurantes “ouvriers”.		X
2	O restaurante <i>Relais de l’Arceau</i> fechou depois de 60 anos de existência.	X	
3	As irmãs Emmanuelle e Christelle se sentem indiferentes com o fim do seu restaurante.		X
4	Incorporadores imobiliários estão sempre prontos para adquirir restaurantes.		X
5	A maioria dos clientes do <i>Relais de l’Arceau</i> era composta por trabalhadores da construção civil.		X
6	É cada vez mais comum que os empregadores ofereçam auxílio alimentação na forma de dinheiro, e não de vale-refeição.	X	
7	O restaurante <i>La bonne fourchette</i> deve ter, no mínimo, cem clientes para não ter prejuízo.	X	



8	Vales-refeição podem ser usados nos supermercados.	X	
9	Nos restaurantes citados, os clientes costumam ser tratados de maneira muito formal.		X
10	Hoje em dia, até mesmo caminhoneiros jantam em lanchonetes de <i>fast food</i> .	X	

QUESTÃO 02: Escolha a sentença que corresponde ao enunciado extraído do texto. (0,5)

Emmanuelle Geffard et Christelle Delias, sœurs jumelles de 47 ans, étaient aux manettes depuis 2009

- (A) Emmanuelle Geffard e Christelle Delias, 47 anos, solteiras, eram cozinheiras desde 2009.
- (B) Emmanuelle Geffard e Christelle Delias, garçonetes há 47 anos, começaram a trabalhar em 2009.
- (C) Emmanuelle Geffard e Christelle Delias, irmãs gêmeas de 47 anos, estavam no comando desde 2009.

QUESTÃO 03: Escolha a sentença que corresponde ao enunciado extraído do texto. (0,5)

Dans le bâtiment, quand il fait chaud, les gars ne bossent plus de 8 heures à 16 heures mais de 6 heures à 13 heures.

- (A) Na construção civil, quando faz calor, os operários não trabalham mais das 8h às 16h, e sim das 6h às 13h.
- (B) No restaurante, devido ao calor, os chefs não trabalham das 8h às 16h, mas das 6h às 13h.
- (C) No canteiro de obras, devido ao calor, os empreiteiros trabalham ou das 8h às 16h ou das 6h às 13h.

QUESTÃO 04: Na frase abaixo, a expressão idiomática “à l'affût” tem qual sentido? (0,5)

« Il faut être à l'affût de tout pour perdurer »

- (A) Estar atualizado(a).
- (B) Estar atento(a).
- (C) Ficar esperando.

QUESTÃO 05: Escolha a sentença que corresponde ao enunciado extraído do texto. (0,5)

« Les gens mangent à la gamelle ou vont à la boulangerie. Ils ont compris que s'ils mangeaient en une demi-heure, ils terminaient plus tôt le soir. »

- (A) “O pessoal traz marmita ou vai à padaria. Eles sabem que se comerem assim, vão poder sair do trabalho meia hora mais cedo”.
- (B) “O pessoal come fast-food ou vai à padaria. Eles sabem que se comerem em meia hora, vão sair do trabalho mais cedo”.
- (C) “O pessoal traz marmita ou vai à padaria. Eles sabem que se comerem em meia hora, vão sair do trabalho mais cedo”.

QUESTÃO 06: De acordo com o quinto parágrafo, podemos inferir que o sucesso dos “restos ouvriers” está associado (0,5)

- (A) às boas condições de trabalho de que dispõem os trabalhadores, que, trabalhando menos horas, poderiam desfrutar mais e melhor desses ambientes.
- (B) à qualidade da refeição e do atendimento nos restaurantes, que, nos casos mencionados na reportagem, não oferecem bom serviço à clientela.
- (C) à mudança geracional e cultural dos gostos gastronômicos, uma vez que os jovens, hoje em dia, preferem comer em restaurantes de kebab ou em redes de fast food.

QUESTÃO 07: De acordo com o décimo parágrafo, a clientela feminina dos restaurantes (0,5)

- (A) nunca teve problema algum para se adaptar a esses ambientes, pois eles sempre contaram com presença maciça de mulheres.
- (B) transmite de geração em geração seu hábito de frequentar esses ambientes, já que vemos clientes antigas levando suas filhas e netas para almoçar.
- (C) sente-se mais confortável com uma equipe majoritariamente feminina, pois esses ambientes, em geral, tendem a ser frequentados por homens.

QUESTÃO 08: O último parágrafo aponta como razão para a perda de clientela dos restaurantes (2,0)

- (A) a alta do preço dos alimentos.

(B) a mudança geracional e cultural.

(C) o empobrecimento da população.