

UNE INDUSTRIE DE L'ART DE VIVRE

L'INDUSTRIE DU LUXE

Place Vendôme pour les bijoux, rue du Faubourg-Saint-Honoré pour le prêt-à-porter de luxe, avenue Montaigne pour la haute couture, on appelle ça le triangle d'or. C'est là que se trouve réuni tout ce qui peut faire rêver et fait de Paris la capitale qui a inventé le luxe. Aujourd'hui, le luxe est une industrie qui rapporte beaucoup d'argent.

Le tailleur et la petite robe noire de Chanel, le new look de Dior, le smoking de Saint Laurent, les parfums Guerlain, les foulards Hermès, les sacs Vuitton, la gastronomie chez Fauchon, tous ces noms sont synonymes de beauté, d'élégance et d'un art de vivre qui contribuent beaucoup à façonner une certaine image de la France.

Coco Chanel a inventé le luxe moderne en l'adaptant à un monde qui bouge et Pierre Cardin a élargi son marché en créant le prêt-à-porter et son mode de diffusion

De nouveaux créateurs (Jean-Paul Gaultier), de nouvelles boutiques d'art de vivre (Colette), de nouveaux designers (Philippe Starck) permettent à ce secteur du luxe de s'adapter aux nouvelles formes

■ Profession : jeune créateur

Il a fallu une robe, portée par Björk au Festival de Cannes 2000 à l'occasion de la présentation de *Dancer in the Dark*, pour qu'ils deviennent immédiatement célèbres. Matthieu Bureau et Alexandre Morgado, dits Alexandre Matthieu, font partie de ces jeunes créateurs nés avec la crise économique. Loin du marketing et de l'image, contre le minimalisme des années de crise, le jeune créateur impose ses envies, ses fantaisies et prend son inspiration dans la vie. Le Festival des arts de la mode de Hyères lui offre ses premiers rendez-vous ; très vite remarqué, il est devenu célèbre à Tokyo.



Espace des grandes marques de parfumerie aux Galeries Lafayette, à Paris.

de vie et aux nouvelles exigences de ce marché.

Cette industrie du luxe est aujourd'hui regroupée dans deux grandes multinationales du luxe qui réunissent la mode, les parfums, les vins fins et spiritueux, la distribution de luxe et le marché des objets d'art (LVMH dirigé par B. Arnault et Pinault-Printemps-Redoute dirigé par F. Pinault).

L'ensemble des métiers du luxe est rassemblé dans une association, le Comité Colbert, qui veille au maintien de cette image haut de gamme.

ACTIVITÉS

1 La place Vendôme, la rue du Faubourg-Saint-Honoré et l'avenue Montaigne se trouvent sur la rive droite de la Seine. Retrouvez sur un plan de Paris ces adresses et dites dans quelle activité économique elles se sont spécialisées.

2 Citez le nom de cinq grandes marques du luxe français.

3 Choisissez un créateur de mode français et dites pourquoi il est célèbre.

4 Depuis plus d'un siècle, Paris est la capitale de la mode. Les collections de haute couture et de prêt-à-porter qui y sont présentées deux fois par an ont une influence internationale sur le style et la couleur des vêtements. Quelle image de la France est ainsi créée ?

5 Pourquoi l'industrie du luxe et de la beauté est-elle devenue un secteur économique et culturel important pour la France ?

LA GASTRONOMIE

« Comment voulez-vous gouverner un pays qui a trois cent cinquante sortes de fromages ? » Ce bon mot du général de Gaulle montre à quel point la gastronomie est partout, y compris en politique... En témoignent le roi Henri IV et sa « poule au pot », Marie-Antoinette proclamant : « Qu'ils mangent de la brioche ! », les banquets républicains de la Révolution et les innombrables images culinaires qu'on trouve dans le vocabulaire : on parle de « cuisine politique », de « pot-de-vin », de « panier de crabes », etc.

La gastronomie, les plaisirs de la table sont le **premier sujet de conversation** des Français... à table. Ils sont à l'origine d'un nombre considérable d'ouvrages, guides, livres de recettes, livres de grands cuisiniers, et de nombreuses émissions de radio et de télévision. Parmi les plus célèbres, le guide Michelin né en 1900 qui donne des étoiles (de une à trois), et le guide Gault et Millau qui donne des notes (sur 20).

La gastronomie est devenue un art : Vatel (XVII^e s.), Carême (XVIII^e s.), Escoffier (XIX^e s.) et Curnonsky (XX^e s.) en sont les pères. Mais ce sont surtout les femmes, celles qu'on appelait « les mères » comme la célèbre mère Blanc, qui ont créé et entretenu les **traditions de la gastronomie** française.

Aujourd'hui, on assiste à une médiatisation très forte des grands chefs du fourneau, devenus aussi célèbres que les grands couturiers : tout a commencé avec Paul Bocuse, inventeur de la **nouvelle cuisine** qui se veut



Un plateau de fromages.

plus légère et plus respectueuse des produits et des saveurs. Joël Robuchon, Alain Ducasse et d'autres continuent cette tradition.

Il ne faudrait cependant pas oublier cette gastronomie du quotidien qui se transmet de génération en génération ; une gastronomie faite des **produits régionaux** et de **traditions familiales** qui coupent la France en deux : au nord, la cuisine au beurre, au sud, la cuisine à l'huile.

■ Des fromages au choix

Comme pour les vins, certaines régions sont célèbres pour leurs fromages, telle la Normandie pour le camembert. Le roquefort, fromage bleu fabriqué avec du lait de brebis dans le centre de la France, est devenu pour José Bové le symbole de sa lutte contre une alimentation industrielle internationale. 93 % des Français mangent du fromage régulièrement : 11 % en mangent 25 fois par semaine, 33 % 14 fois et 56 % 6 fois. « Du pain, du vin et du fromage » : pour beaucoup de Français, c'est ça le vrai plaisir gastronomique.

A C T I V I T É S

1 Reliez le personnage historique avec la phrase célèbre qu'il a prononcée :

- Le roi Henri IV (1553-1610) •
à propos de la prospérité du royaume.
- La reine Marie-Antoinette (1755-1793) •
à propos de la misère d'un pays en révolution.
- Le général de Gaulle (1890-1970) •
à propos d'un pays ingouvernable.

- « Comment voulez-vous gouverner un pays qui a 350 sortes de fromages ? »
- « Je veux que tout le monde puisse manger de la poule au pot chaque dimanche. »
- « Ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche ! »

2 Associez le sens aux expressions familières suivantes :

- | | |
|----------------------------|---|
| « la cuisine politique » • | • une somme d'argent frauduleuse |
| « le panier de crabes » • | • un groupe de personnes qui se disputent |
| « un pot-de-vin » • | • des manœuvres politiques douteuses |

3 Les grands chefs, animés par la créativité et le désir de perfection, font de la haute cuisine. Les grands couturiers, dans le domaine de la mode, font de la haute couture. Qu'est-ce qui est comparable entre la haute cuisine et la haute couture ?

4 Qu'est-ce que l'importance accordée aux guides gastronomiques révèle du comportement des Français ?

5 Citez trois noms de fromages français. Quelle place occupent les fromages dans la tradition gastronomique de votre pays ?

6 La France est le pays où la gastronomie est devenue un art national et où les restaurants des grands chefs sont très célèbres. Essayez de dire pourquoi.

LE TOURISME

La France accueille chaque année plus de 70 millions de touristes : c'est la **première destination touristique** avec les États-Unis. Allemands, Anglais, Néerlandais et Belges, Italiens sont les groupes de visiteurs les plus importants.

La géographie et ses paysages, le climat, le domaine maritime varié, l'histoire, le patrimoine et la culture expliquent ce succès.

Les principales destinations sont :

- Paris, l'Île-de-France et la vallée de la Loire avec leur richesse artistique, leurs châteaux et leurs parcs d'attractions ;

- la Provence et la Côte d'Azur pour leur climat, les paysages de Cézanne et Van Gogh, leurs villages et une tradition de villégiature luxueuse (Nice, Cannes, Monaco) ;

- le Grand Ouest (Normandie, Bretagne, Vendée) pour la beauté de ses côtes, ses immenses plages et ses sites historiques (plages du Débarquement, Saint-Malo) et artistiques (Mont-Saint-Michel) ;

- les Alpes pour les sports de neige ;

- le Sud-Ouest pour ses côtes, les sports de glisse et le tourisme religieux (Lourdes).

■ Où vont-ils ?

- *Monuments les plus visités* : Notre-Dame de Paris (12 millions), Centre Georges-Pompidou (6 millions), Louvre (6 millions), tour Eiffel (5 à 6 millions), Cité des sciences de la Villette (3,5 millions).

- *Parcs d'attractions* : Disneyland (13 millions), Futuroscope (3 millions), Astérix (2 millions).



Une touriste choisissant des cartes postales de Paris. On peut voir, de haut en bas, La Joconde (musée du Louvre), l'Arc de triomphe et les Champs-Élysées, le pont Alexandre-III et la tour Eiffel, le Centre Georges-Pompidou.

La France a su aussi adapter son offre touristique : le Club Med a inventé le concept de **club de vacances** ; Nouvelles Frontières a su proposer les vacances pas chères et astucieuses pour un public jeune ; le monde rural propose aujourd'hui un **tourisme vert** qui rencontre toujours plus de succès.

A C T I V I T É S

1 Quelle place occupe la France comme destination touristique mondiale ?

2 Où vont les touristes en France pour :

• faire du ski : _____

• se bronzer sur une plage ensoleillée : _____

• faire du surf : _____

• voir dans le Midi des paysages qui ont inspiré des peintres : _____

• visiter une cathédrale gothique célèbre : _____

• visiter des châteaux du XVI^e siècle : _____

• visiter un site historique : _____

• visiter un lieu de pèlerinage religieux : _____

• visiter l'un des plus grands musées du monde : _____

3 On vous offre un voyage de quinze jours en France. Qu'est-ce que vous voudriez voir ?
Dites pourquoi et préparez un itinéraire pour votre séjour.
