

BTS

Français

Culture générale
et expression

À table !

Examen 2025

Méthodologie et conseils

Coordination Hélène Bieber



Table des matières

Table des matières	3
Notices biographiques	7
Introduction	11
Littérature	33
Fiche n° 1 Monica Ali, <i>En cuisine</i>	34
Fiche n° 2 Guillaume Apollinaire, <i>Alcools</i> , « Le Repas ».....	36
Fiche n° 3 Honoré de Balzac, <i>La Peau de chagrin</i>	38
Fiche n° 4 Muriel Barbery, <i>Une gourmandise</i>	40
Fiche n° 5 Julian Barnes, <i>Un homme dans sa cuisine</i>	42
Fiche n° 6 Gautier Battistella, <i>Chef</i>	44
Fiche n° 7 Karen Blixen, <i>Le Dîner de Babette</i>	46
Fiche n° 8 Bertolt Brecht, <i>La Noce chez les petits bourgeois</i>	48
Fiche n° 9 Noëlle Châtelet, <i>Histoires de bouches</i>	50
Fiche n° 10 Agnès Desarthe, <i>Mangez-moi</i>	52
Fiche n° 11 Laura Esquivel, <i>Chocolat amer</i>	54
Fiche n° 12 Gustave Flaubert, <i>Madame Bovary</i>	56
Fiche n° 13 Gustave Flaubert, <i>Salammô – le repas de nocés</i>	58
Fiche n° 14 Laurent Gaudé, <i>Le Soleil des Scorta</i>	60
Fiche n° 15 Jim Harrison, <i>Un sacré gueuleton</i>	62
Fiche n° 16 Homère, <i>L'Odyssée</i>	64
Fiche n° 17 Horace, <i>Satires</i>	66
Fiche n° 18 Victor Hugo, <i>Lucrece Borgia</i>	68
Fiche n° 19 Victor Hugo, <i>Ruy Blas</i>	70
Fiche n° 20 Agnès Jaoui, Jean-Pierre Bacri, <i>Cuisine et Dépendances</i>	72
Fiche n° 21 James Joyce, <i>Gens de Dublin</i> , « Les Morts ».....	74
Fiche n° 22 Juvénal, <i>Satires</i> , II, 5.....	76
Fiche n° 23 Maylis de Kerangal, <i>Un chemin de tables</i>	78
Fiche n° 24 Herman Koch, <i>Le Dîner</i>	80
Fiche n° 25 Jean-Luc Lagarce, <i>Juste la fin du monde</i> (partie 1, scène ix).....	82
Fiche n° 26 Jean-Luc Lagarce, <i>Noce</i>	84
Fiche n° 27 Roy Lewis, <i>Pourquoi j'ai mangé mon père</i>	86
Fiche n° 28 Guy de Maupassant, <i>Boule de Suif</i>	88
Fiche n° 29 Marsha Mehran, <i>Une soupe à la grenade</i>	90
Fiche n° 30 Molière, <i>L'Avare</i>	92
Fiche n° 31 Molière, <i>Le Bourgeois Gentilhomme</i>	94
Fiche n° 32 Molière, <i>Dom Juan ou le Festin de Pierre</i>	96
Fiche n° 33 Marie Ndiaye, <i>La Cheffe, roman d'une cuisinière</i>	98
Fiche n° 34 Ito Ogawa, <i>Le Restaurant de l'amour retrouvé</i>	100
Fiche n° 35 Pétrone, <i>Satyricon – le festin chez Trimalcion</i>	102

Fiche n° 36	Francis Ponge, <i>Le Parti pris des choses</i> « La Crevette ».....	104
Fiche n° 37	Francis Ponge, <i>Le parti pris des choses</i> , « Le pain ».....	106
Fiche n° 38	Francis Ponge, <i>Le Parti pris des choses</i> , « L'Huître ».....	108
Fiche n° 39	Francis Ponge, <i>Le Parti pris des choses</i> , « L'Orange ».....	110
Fiche n° 40	Jacques Prévert, <i>Paroles</i> , « Déjeuner du matin ».....	112
Fiche n° 41	Rabelais, <i>Gargantua</i>	114
Fiche n° 42	Edmond Rostand, <i>Cyrano de Bergerac</i> , Acte II, « La Rôtisserie des poètes ».....	116
Fiche n° 43	M ^{me} de Sévigné, Lettre du 26 avril 1671.....	118
Fiche n° 44	William Shakespeare, <i>Titus Andronicus</i>	120
Fiche n° 45	Martin Suter, <i>Le Cuisinier</i>	122
Fiche n° 46	Anton Tchekhov, <i>Une noce</i>	124
Fiche n° 47	Michel Tournier, <i>Le Médianoche amoureux</i> « Les deux banquets ou la commémoration ».....	126
Fiche n° 48	Émile Zola, <i>L'Assommoir</i> – le festin de Gervaise.....	128
Fiche n° 49	Émile Zola, <i>La Curée</i>	130
Fiche n° 50	Émile Zola, <i>Le Ventre de Paris</i> – le début.....	132
Essais		135
Fiche n° 51	Paul Ariès, <i>La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire</i>	136
Fiche n° 52	Jean-Baptiste Baronian, <i>Dictionnaire des écrivains gastronomes</i>	138
Fiche n° 53	Roland Barthes, <i>Mythologies</i> « Le bifteck et les frites ».....	140
Fiche n° 54	Marie-Claire Bataille-Benguigui et Françoise Cousin (dir.) <i>Cuisines. Reflets des Sociétés</i>	142
Fiche n° 55	Alain Bauer, <i>Confessions gastronomiques : le restaurant d'après</i>	144
Fiche n° 56	Pierre Bourdieu, <i>La Distinction</i> ; chapitre III « L'habitus et l'espace des styles de vie ».....	146
Fiche n° 57	Jean-Jacques Boutaud (dir.), <i>L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et Communication</i>	148
Fiche n° 58	Jean Anthelme Brillat-Savarin, <i>Physiologie du goût</i>	150
Fiche n° 59	Elsa Delachair, Johan Faerber, <i>La Cuisine des écrivains. Quand la littérature passe à table</i>	152
Fiche n° 60	Jacky Durand, <i>Les Recettes de la vie</i>	154
Fiche n° 61	Norbert Élias, <i>La Civilisation des mœurs</i> , chapitre IV.....	156
Fiche n° 62	Érasme, <i>La Civilité puérile</i> , chapitre IV « Des repas ».....	158
Fiche n° 63	Michel Faucheux, <i>Fêtes de table</i>	160
Fiche n° 64	Claude Fischler (dir.), <i>Les Alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ?</i>	162
Fiche n° 65	Claude Fischler, <i>L'Honnivore</i>	164
Fiche n° 66	Michel Guérard, <i>Mémoire de la cuisine française</i>	166
Fiche n° 67	Jean-Claude Kaufmann, <i>Casseroles, Amour et Crises, ce que cuisiner veut dire</i>	168
Fiche n° 68	Pascal Lardellier, <i>Risques, rites et plaisirs alimentaires</i>	170
Fiche n° 69	David Michon, <i>24 heures dans la vie d'un Restaurant, Paris 1867</i>	172
Fiche n° 70	Christian Millau, <i>Dictionnaire amoureux de la gastronomie</i>	174
Fiche n° 71	Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard, <i>Sociologie de l'alimentation</i> ...	176
Fiche n° 72	Sekiguchi Ryoko, <i>961 heures à Beyrouth</i>	178
Fiche n° 73	Jean Vitaut, <i>Le Bouquin de la gastronomie</i>	180
Fiche n° 74	Henriette Walter, <i>Les petits plats dans les grands. La savoureuse histoire des mots de la cuisine et de la table</i>	182

Films	185
Fiche n° 75 Jon Avnet, <i>Beignets de tomates vertes</i>	186
Fiche n° 76 Gabriel Axel, <i>Le Festin de Babette</i>	188
Fiche n° 77 Ritesh Batra, <i>The lunchbox</i>	190
Fiche n° 78 Éric Besnard, <i>Délicieux</i>	192
Fiche n° 79 Brad Bird, <i>Ratatouille</i>	194
Fiche n° 80 Luis Buñuel, <i>Le Charme discret de la bourgeoisie</i>	196
Fiche n° 81 Claude Chabrol, <i>Que la bête meure</i>	198
Fiche n° 82 Charlie Chaplin, <i>La Ruée vers l'or</i>	200
Fiche n° 83 Marco Ferreri, <i>La Grande Bouffe</i>	202
Fiche n° 84 Gilles Grangier, <i>La Cuisine au beurre</i>	204
Fiche n° 85 Peter Greenaway, <i>Le Cuisinier, le voleur, sa femme et son amant</i>	206
Fiche n° 86 Cédric Klapisch, <i>Un air de famille</i>	208
Fiche n° 87 Richard Linklater, <i>Fast Food Nation</i>	210
Fiche n° 88 Philippe Muyl, <i>Cuisine et Dépendances</i>	212
Fiche n° 89 Olivier Nakache, Éric Tolédano, <i>Le Sens de la fête</i>	214
Fiche n° 90 Payne Alexander, <i>Sideway</i>	216
Fiche n° 91 Maurice Pialat, réalisateur de <i>À nos amours</i>	218
Fiche n° 92 Maurice Pialat, <i>Loulou</i>	220
Fiche n° 93 Claude Sautet, <i>Garçon!</i>	222
Fiche n° 94 Morgan Spurlock, <i>Super Size Me</i>	224
Fiche n° 95 Danièle Thompson, <i>La Bûche</i>	226
Fiche n° 96 Christian Vincent, <i>Les Saveurs du palais</i>	228
Fiche n° 97 Thomas Vinterberg, <i>Festen</i>	230
Fiche n° 98 Luchino Visconti, <i>Les Damnés</i>	232
Fiche n° 99 Luchino Visconti, <i>Le Guépard</i>	234
Fiche n° 100 Claude Zidi, <i>L'Aïle ou la Cuisse</i>	236
Bandes dessinées – mangas	239
Fiche n° 101 Yarò Abe, <i>La Cantine de minuit</i>	240
Fiche n° 102 Jul et Aitor Alfonso, <i>La Faim de l'histoire</i>	242
Fiche n° 103 Frankie Alarcon, <i>L'Art du sushi</i>	244
Fiche n° 104 Aurélie Aurita, <i>La Vie gourmande</i>	246
Fiche n° 105 Christophe Blain, <i>En cuisine avec Alain Passard</i>	248
Fiche n° 106 Mathieu Burniat, <i>La Passion de Dodin-Bouffant</i>	250
Fiche n° 107 Jacques Ferrandez-Yves Camdeborde, <i>Frères de terroirs – Les quatre saisons</i>	252
Fiche n° 108 Étienne Gendrin, <i>Comment nourrir un régiment</i>	254
Fiche n° 109 René Goscinny et Albert Uderzo, <i>Astérix chez les Helvètes</i>	256
Fiche n° 110 Jirò Taniguchi et Masayuki Kusumi, <i>Le Gourmet solitaire</i>	258
Arts plastiques	261
Fiche n° 111 Le motif du « sol non balayé » dans les mosaïques grecques et romaines.....	262
Fiche n° 112 Brueghel L'Ancien, <i>Repas de noces</i>	264
Fiche n° 113 Gustave Caillebotte, <i>Le Déjeuner</i>	266
Fiche n° 114 Gustave Courbet, <i>L'Après-dînée à Ornans</i>	268
Fiche n° 115 Wim Delvoye, <i>Cloaca</i>	270
Fiche n° 116 Erró, <i>Foodscape</i> , dans série <i>Retour d'USA</i>	272
Fiche n° 117 Léon Frédéric, <i>Le repas de funérailles</i>	274
Fiche n° 118 Nicolas Lancret, <i>Le Déjeuner de jambon</i>	276

Fiche n° 119	Caravage, <i>Le Souper à Emmaüs</i>	278
Fiche n° 120	Le Tintoret, <i>Les Nocés de Cana</i>	280
Fiche n° 121	Édouard Manet, <i>Le Déjeuner sur l'herbe</i>	282
Fiche n° 122	Jean-François Millet, <i>Les Tueurs de cochon</i>	284
Fiche n° 123	Claude Monet, <i>Le Déjeuner</i>	286
Fiche n° 124	Rembrandt, <i>Les Pèlerins d'Emmaüs</i>	288
Fiche n° 125	Pierre-Auguste Renoir, <i>Le Déjeuner des canotiers</i>	290
Fiche n° 126	Daniel Spoerri, <i>L'Enterrement du tableau-piège</i>	292
Fiche n° 127	James Tissot, <i>Partie carrée</i>	294
Fiche n° 128	Jean-François de Troy, <i>Le Déjeuner d'huîtres</i>	296
Fiche n° 129	Vincent Van Gogh, <i>Les Mangeurs de pommes de terre et autres toiles paysannes</i>	298
Fiche n° 130	Véronèse, <i>Les Nocés de Cana</i>	300
Fiche n° 131	Léonard de Vinci, <i>La Cène</i>	302
Ressources en ligne		305
Fiche n° 132	Conférence : Martine Gasparov, « La Philosophie du repas ».....	306
Fiche n° 133	Exposition virtuelle sur le banquet à la Cité des Sciences	308
Fiche n° 134	Podcast : « Avec philosophie : Comment survivre aux fêtes de fin d'année ? ».....	310
Fiche n° 135	Podcast : « Les Bonnes choses ».....	312
Fiche n° 136	Podcast : « Le cours de l'histoire » – Les menus de la Rome antique.....	314
Fiche n° 137	Podcast : « On va déguster »	316
Fiche n° 138	Podcast : « Pas la peine de crier ».....	318
Fiche n° 139	Revue : Denis Fleurdorge, « Manger dans la rue. Approche anthropologique d'une pratique sociale impossible »	320
Essais corrigés		323
Fiche n° 140	Sujet : Le repas est-il toujours synonyme de plaisir ?.....	324
Fiche n° 141	Sujet : Selon vous, le repas est-il une institution ?	326
Fiche n° 142	Sujet : Selon vous, le repas partagé est-il un moment propice pour communiquer et resserrer les liens familiaux ?	329
Fiche n° 143	Sujet : Bossuet déclarait : « C'est à table qu'on gouverne. » L'alimentation est-elle seulement une affaire de politique ?	332
Fiche n° 144	Sujet : En quoi notre manière d'être à table révèle-t-elle les mutations de notre société ?.....	334
Fiche n° 145	Sujet : Le 24 février 1671 Vatel se suicide car la livraison de poisson prévue pour Louis XIV et sa cour, invités par le prince de Condé, n'est pas arrivée. Mais qu'est-ce qu'un repas raté ?	337
Fiche n° 146	Sujet :	
	L'art gastronomique est-il un moyen de rendre hommage à la cuisine ?	340
Fiche n° 147	Sujet : En quoi la représentation d'un repas peut-elle constituer un présage funeste ?	342
Fiche n° 148	Sujet : En quoi le repas peut-il constituer le théâtre d'une mise en scène sociale ?	344