

Brevet de technicien supérieur

Thème concernant l'enseignement de culture générale et expression en deuxième année de BTS pour la session 2025

NOR : ESR2405917N

→ Note de service du 12-3-2024

MESR - Dgesip A1-2

Texte adressé aux recteurs et rectrices de région académique, chancelières et chanceliers des universités ; aux recteurs délégués et rectrices déléguées pour l'enseignement supérieur, la recherche et l'innovation ; aux recteurs et rectrices d'académie ; aux vice-recteurs et à la vice-rectrice ; aux inspecteurs d'académie-inspecteurs pédagogiques régionaux et inspectrices d'académie-inspectrices pédagogiques régionales ; au directeur du Centre national d'enseignement à distance (Cned) ; au directeur du service interacadémique des examens et concours ; aux cheffes et chefs d'établissement

L'arrêté du 13 juillet 2023 relatif aux objectifs et contenus de l'enseignement de culture générale et expression, aux compétences travaillées et à la définition de l'épreuve de culture générale et expression du brevet de technicien supérieur paru au Journal officiel de la République française le 2 août 2023 prévoit qu'un thème soit étudié en deuxième année de BTS.

L'intitulé, la problématique et les indications bibliographiques du thème prévu pour la session 2025 sont présentés en annexe.

À l'issue de la session 2024, la note de service du 20 février 2023 parue au Bulletin officiel n° 11 du 16 mars 2023 est abrogée.

Pour la ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, et par délégation,

Pour la directrice générale de l'enseignement supérieur et de l'insertion professionnelle, et par délégation,

La cheffe de service de la stratégie des formations et de la vie étudiante, adjointe à la directrice générale,

Laure Vagner-Shaw

Annexe

Thème concernant l'enseignement de culture générale et expression en deuxième année de section de technicien supérieur en vue de la session 2025.

Thème – À table ! : formes et enjeux du repas

Problématique

Ne fait-on que s'alimenter quand on prend un repas ? Si se nourrir est une nécessité pour survivre, se mettre à table dépasse la satisfaction d'un besoin vital : par le rapport au temps qu'il engage, son anticipation ou son improvisation, le repas traduit quelque chose de notre humanité et des coutumes anthropologiques dans lesquelles elle s'inscrit.

Dépasant le besoin naturel auquel elle répond, cette pratique, universelle, régulière, parfois itérative à l'occasion de célébrations, se réalise selon des formes et des organisations variées. Solitaire ou collectif, en famille ou entre amis, expéditif ou festif, frugal ou pantagruélique, sinistre ou dionysiaque, le repas est un rituel social, culturel, voire symbolique, dont la portée, les formes ou les enjeux expriment une part de notre rapport au monde, à l'autre, ou à une certaine conception de la civilité, voire de la civilisation.

Ce qui nous semble aller de soi, sous telle latitude – utiliser des couverts ou des baguettes, disposer ou non chez soi d'un espace dédié au repas, déjeuner à la maison ou à l'extérieur, dîner à 17 heures ou à 22 heures –, apparaît comme le fruit d'une lente évolution historique et obéit à des logiques souvent contingentes. Les formes du repas sont ainsi constitutives de notre sociabilité et de notre héritage culturel. De quelle maîtrise de soi et d'intégration au groupe fait-on preuve en respectant des manières de table ? Qu'échange-t-on, que partage-t-on au-delà de la nourriture ?

Que se joue-t-il dans le rituel de la table, lieu de mise en scène par excellence, qui peut tour à tour tourner à la fête, au drame, à la scène de séduction, de révélation, à l'humiliation ou à la dérision ? Le repas est en effet un moment où se font et se défont des relations sociales, où se cristallisent des affects et des tensions, où se manifestent des rapports de pouvoir et des inégalités. C'est ainsi autant un objet d'étude privilégié des sociologues, qu'une préoccupation récurrente de la presse et des publicitaires. Car passer à table n'est jamais neutre : il s'y joue, s'y déjoue, s'y renoue ou s'y réinvente toujours plus ou moins un modèle, qu'il s'agisse de la Cène, des ripailles de Gargantua, du Festin de pierre ou des repas de noces dans les romans du XIXe siècle.

Motif infiniment feuilleté, tant littéraire que pictural, théâtral ou cinématographique, il traverse toute l'histoire des arts et des idées, du *Banquet* de Platon au *Charme discret de la bourgeoisie* de Luis Buñuel (où tout repas est empêché),

alimentant à satiété l'appétit des créateurs comme la fascination des lecteurs et des spectateurs. Et de nos jours ? Que deviennent ces arts de la table par-delà la généralisation de la malbouffe et l'engouement pour les fast-foods ? Qu'exprime et signifie la surexposition de la gastronomie au travers des émissions de télé-réalité et des réseaux sociaux ? Ne mangerait-on désormais qu'à travers un écran ? N'y risque-t-on pas une uniformisation des traditions qui ont fait de la table le foyer vivant de la société, là où se fait ou se défait par essence le lien social ? Ou, au contraire, les cuisiniers, artistes et metteurs en scène contemporains n'inventent-ils pas une scénographie propre à interroger les mutations de notre sociabilité ?

Mots-clés

- Cérémonie, rite, fête, réveillon, noces, banquet, agapes, buffet, festin, gueuleton, bringue, ripaille, quotidien, répétition ;
- Convivialité, hospitalité, compagnie, copain, partage, joie, régal, invitation, plan de table, hiérarchie, ennui, malaise, dégoût, dispute, solitude ;
- Manger, s'alimenter, se nourrir, se restaurer, se sustenter, se rassasier, absorber, bouffer, bâfrer, dévorer, ripailler, déguster, se régaler ;
- Gourmet, fin palais, gros mangeur, anthropophage, ascète ;
- Restaurant, brasserie, auberge, estaminet, taverne, gargote, cantine, rôtisserie, fast-food, kebab ;
- Recette, menu, saveur, goût, consistance, texture, fumet, odeur, cru, cuit, froid, chaud, sucré-salé, gourmandise ;
- Petit déjeuner, brunch, déjeuner, lunch, pique-nique, casse-croûte, goûter, collation, thé, apéritif, dîner, souper, médianoche ;
- Chef/cheffe, cuisinier/cuisinière, critique gastronomique, étiquette, guide, toque, étoiles, menu, entrée, plat principal, plat signature, dessert, service ;
- Table, tablée, attablement, s'attabler, tablier, commensal, commensalité.

Expressions

- Repas d'affaire, repas de famille, repas de fête, dîner galant, dîner mondain, table familiale, banquet républicain, plaisirs de la table, bon petit plat, recettes de grand-mère, cuisine bourgeoise, cuisine gastronomique, cuisine au beurre, cordon bleu, gâte-sauce, malbouffe ;
- Avoir une faim de loup, avoir un joli coup de fourchette, avoir un appétit de moineau, en avoir l'eau à la bouche, manger comme un cochon, manger avec un lance-pierre, manger sur le pouce, faire bonne chère, faire bombance, faire ripaille, faire gras, faire maigre, mettre les petits plats dans les grands, mettre les pieds sous la table, mettre les pieds dans le plat, casser la croûte, s'en lécher les babines ;
- À table !, bon appétit !, qui dort dîne ;
- À la bonne franquette, à la fortune du pot, entre la poire et le fromage, etc.

Littérature

- Monica Ali, *En cuisine*
- Guillaume Apollinaire, « Le repas » dans *Alcools*
- Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin*
- Muriel Barbery, *Une gourmandise*
- Julian Barnes, *Un homme dans sa cuisine*
- Gautier Battistella, *Chef*
- Karen Blixen, *Le Dîner de Babette*
- Bertolt Brecht, *La Noce chez les petits bourgeois*
- Noëlle Châtelet, *Histoires de bouches*
- Agnès Desarthe, *Mangez-moi*
- Laura Esquivel, *Chocolat amer*
- Gustave Flaubert, les repas de noces dans *Madame Bovary* et *Salammbô*
- Laurent Gaudé, scène du banquet dans *Le Soleil des Scorta*
- Jim Harrison, *Un sacré gueuleton*
- Homère, *L'Odyssée*
- Horace, *Satires*, II, 8
- Victor Hugo, *Ruy Blas*, *Lucrece Borgia*
- James Joyce, « Les Morts » dans *Gens de Dublin*
- Agnès Jaoui, Jean-Pierre Bacri, *Cuisine et Dépendances* (pièce de théâtre)
- Juvénal, *Satires*, II, 5
- Maylis de Kerangal, *Un chemin de tables*
- Herman Koch, *Le dîner*
- Jean-Luc Lagarce, *Noce, Juste la fin du monde* (partie 1, scène 9)
- Roy Lewis, *Pourquoi j'ai mangé mon père*
- Guy de Maupassant, *Boule de suif*
- Marsha Mehran, *Une soupe à la grenade*
- Molière, *L'Avare* (III, 1), *Le Bourgeois gentilhomme*, *Dom Juan ou le Festin de pierre*

- Marie NDiaye, *La Cheffe, roman d'une cuisinière*
- Ito Ogawa, *Le Restaurant de l'amour retrouvé*
- Pétrone, « Le Festin chez Trimalcion » dans *le Satyricon*
- Francis Ponge, « Le Pain », « L'Huître », « L'Orange », « La Crevette » dans *Le Parti pris des choses*
- Jacques Prévert, « Déjeuner du matin » dans *Paroles*
- Rabelais, *Gargantua*
- Edmond Rostand, « La Rôtisserie des poètes » dans *Cyrano de Bergerac*
- Madame de Sévigné, lettre du 26 avril 1671, « L'honneur d'un chef » dans *Lettres*
- William Shakespeare, *Titus Andronicus*
- Martin Suter, *Le Cuisinier*
- Anton Tchekhov, *La Noce*
- Michel Tournier, « Les deux banquets ou la commémoration » dans *Le médianoche amoureux*
- Émile Zola, « Le festin de Gervaise » dans *L'Assommoir, La Curée, Le Ventre de Paris (début)*

Essais

- Paul Ariès, *La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*
- Jean-Baptiste Baronian, *Dictionnaire des écrivains gastronomes*
- Roland Barthes, « Le bifteck et les frites » dans *Mythologies*
- Marie-Claire Bataille-Benguigui et Françoise Cousin, *Cuisines, reflets des sociétés*
- Alain Bauer, *Confessions gastronomiques*
- Pierre Bourdieu, *La Distinction, chapitre III*
- Jean-Jacques Boutaud (dir.), *L'Imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*
- Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*
- Elsa Delachair, Johan Faerber, *La Cuisine des écrivains*
- Jacky Durand, *Les Recettes de la vie*
- Norbert Elias, *La Civilisation des mœurs, chapitre IV*
- Érasme, *La Civilité puérile, chapitre IV : Des repas*
- Michel Faucheux, *Fêtes de table*
- Claude Fischler, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps, Les Alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ?*
- Michel Guérard, *Mémoire de la cuisine française*
- Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*
- Pascal Lardellier, *Risques, rites et plaisirs alimentaires*
- David Michon, *24 heures de la vie d'un restaurant*
- Christian Millau, *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*
- Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard, *Sociologie de l'alimentation*
- Ryoko Sekiguchi, *961 heures à Beyrouth*
- Jean Vitaux, *Le Bouquin de la gastronomie*
- Henriette Walter, *Les petits plats dans les grands : la savoureuse histoire des mots de la cuisine et de la table*

Films

- Jon Avnet, *Beignets de tomates vertes*
- Gabriel Axel, *Le Festin de Babette*
- Ritesh Batra, *The Lunchbox*
- Éric Besnard, *Délicieux*
- Brad Bird, *Ratatouille*
- Luis Buñuel, *Le Charme discret de la bourgeoisie*
- Claude Chabrol, *Que la bête meure*
- Charlie Chaplin, *La Ruée vers l'or*
- Marco Ferreri, *La Grande Bouffe*
- Gilles Grangier, *La Cuisine au beurre*
- Peter Greenaway, *Le Cuisinier, le Voleur, sa Femme et son Amant*
- Cédric Klapisch, *Un air de famille*
- Richard Linklater, *Fast Food Nation*
- Philippe Muyl, *Cuisine et Dépendances*
- Alexander Payne, *Sideways*
- Maurice Pialat, *Loulou, À nos amours*
- Claude Sautet, *Garçon !*
- Morgan Spurlock, *Super Size Me*
- Danièle Thompson, *La Bûche*
- Éric Toledano et Olivier Nakache, *Le Sens de la fête*
- Christian Vincent, *Les Saveurs du palais*
- Thomas Vinterberg, *Festen*
- Luchino Visconti, *Le Guépard, Les Damnés*

— Claude Zidi, *L'Aile ou la Cuisse*

Bandes dessinées / mangas

- Yarō Abe, *La Cantine de minuit*
- Alfonso Aitor et Jul, *La Faim de l'histoire*
- Franckie Alarcon, *L'Art du sushi*
- Aurélia Aurita, *La Vie gourmande*
- Christophe Blain, *En cuisine avec Alain Passard*
- Mathieu Burniat, *La Passion de Dodin-Bouffant*
- Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde, *Frères de terroirs*
- Etienne Gendrin, *Comment nourrir un régiment*
- René Goscinny et Albert Uderzo, *Astérix chez les Helvètes*
- Jirō Taniguchi et Masayuki Kusumi, *Le Gourmet solitaire*

Arts plastiques

- Motif du « sol non balayé » dans les mosaïques grecques et romaines
- Œuvres de Brueghel l'Ancien, Léonard de Vinci, Le Tintoret, Véronèse, Nicolas Lancret, Le Caravage, Rembrandt, Jean-François Millet, Gustave Courbet, Édouard Manet, James Tissot, Gustave Caillebotte, Léon Frédéric, Auguste Renoir, Claude Monet, Vincent Van Gogh, Erro, Wim Delvoye, Daniel Spoerri, Jean-François de Troy, etc.

Ressources en ligne

- Exposition Banquet, cité des Sciences : <https://www.cite-sciences.fr/fr/au-programme/expos-temporaires/banquet#item-grid-123071>
- Podcast « Les Bonnes choses » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-bonnes-choses>
- Podcast « On va déguster » : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/on-va-deguster>
- Podcast « Pas la peine de crier » (semaine du 26 mai 2014 consacrée au repas) : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/pas-la-peine-de-crier/le-repas-1-5-manger-ensemble-2435141>
- Martine Gasparov, *La Philosophie du repas*, 22 septembre 2021 (BNF, La Philosophie du quotidien, cycle de conférences) : <https://www.bnf.fr/fr/mediatheque/la-philosophie-du-repas>
- Podcast « Le Cours de l'histoire sur les menus de la Rome antique » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-cours-de-l-histoire/le-mardi-c-est-spaghettis-antiques-1969321#Echobox=1607445884>
- Podcast « Avec philosophie : Comment survivre aux fêtes de fin d'année ? » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/avec-philosophie/comment-survivre-aux-fetes-de-fin-d-annee-3788090>
- Revue : Denis Fleurdorge, « Manger dans la rue. Approche anthropologique d'une pratique sociale impossible », in « Alimentation, intervention sociale et société », *Sciences & Actions sociales*, 2021/1 (n° 14) : <https://www.cairn.info/revue-sciences-et-actions-sociales-2021-1-page-48.htm>