

**BTS**  
Français

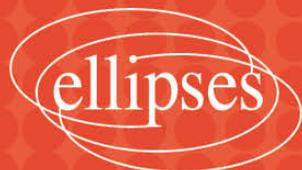
Culture générale  
et expression

**À table !**

**Examen 2025**

Méthodologie et conseils

Coordination Hélène Bieber



# Fiche n° 1

**Monica Ali, *En cuisine***

2009, éditions 10/18

## ■ L'œuvre et son contexte

Derrière la façade d'un palace londonien soucieux de préserver sa première étoile s'offre le tableau réaliste de l'Angleterre actuelle, où se côtoient des travailleurs clandestins au destin hasardeux.

L'œuvre en quelques mots

Gabriel Lightfoot, chef des cuisines de l'hôtel *Imperial*, découvre, à l'occasion de la mort de Yuri, l'un des plongeurs, le triste quotidien de ses employés, parmi lesquels la Biélorusse Lena.

## ■ Le thème dans l'œuvre

Sur fond d'enquête autour de la mort de l'Ukrainien Yuri dans les caves du restaurant, le récit s'avère tout autant une exploration des dessous des cuisines qu'une introspection : d'anti-héros dépassé par ses ambitions, Gabe devient le héros d'une épopée culinaire et personnelle. En façade, il dirige une brigade armée pour recevoir le gala de charité du groupe d'actionnaires propriétaires de l'hôtel et mène une vie sans ombrage avec Charlie, qu'il demandera en mariage. Sur le point d'ouvrir son propre établissement, il parvient à présenter un business plan abouti et cultive l'excellence, suivant le concept de la « cuisine française façon vieille école, exécutée à la perfection ». Le goût pour la cuisine est avant tout une vocation : excellent apprenti, Gabe s'est retrouvé, à vingt-quatre ans, engagé dans le restaurant doublement étoilé de Guy Savoy, à Paris. Lorsqu'il ne travaille pas dans son bureau, il prend plaisir à préparer des plats et partager des expériences gustatives avec Suleiman. À l'approche scientifique de Nikolai et à la théorie des manuels de cuisine, il oppose une méthode plus expérimentale, guidée par des improvisations qui lui rappellent les défis de ses années d'apprentissage. La cuisine est aussi affaire de rythme : lorsque la brigade s'active, elle est prise dans un tourbillon de gestes – broyer, émincer, détailler – qui forment une chorégraphie bien rythmée, malgré quelques dérapages dans le laboratoire de pâtisserie, soumis au désordre du sous-chef Victor. Le bruit familier des fouets contre les parois du mixeur, la liste des ustensiles et appareils, comme le laminoir ou la machine à glaces Carpigiani, sont autant de termes qui viennent composer la symphonie des cuisines. Mais en réalité, être chef d'un restaurant n'est pas chose aisée : outre le traitement des affaires avec les investisseurs Rolly et Fairweather, Gabriel prend progressivement conscience des difficultés de son personnel, société

multiculturelle confrontée à des problèmes d'argent et de clandestinité. Selon une dialectique des apparences et de leur envers, *En cuisine* donne une leçon de vie : loin du « porno de la bouffe » exhibé dans les magazines et les émissions destinées à combler non pas les estomacs mais le vide de l'existence, Gabriel, taraudé par le sort des petites mains qui œuvrent au plaisir des papilles, finit par renoncer à son projet tout en renouant avec sa famille.

### ■ Tout est dit

*« Quand les cuisines grouillaient d'activité, quand les couteaux virevoltaient et que les casseroles s'entrechoquaient, quand les brûleurs chuintaient et s'enflammaient, quand les assiettes blanches défilaient sur le passe-plat et que les chefs criaient ordres, insultes et blagues tout en exécutant les pirouettes et autres figures requises par la chorégraphie moderne de l'art culinaire, l'atmosphère devenait totalement différente. »*

*« Pour réussir, un restaurateur ne devait pas seulement maîtriser la cuisine. Il lui fallait aussi tout savoir sur les normes d'hygiène, de sécurité et de construction, la fiscalité, la législation du travail, les licences. Sans parler des questions d'assurance. Et du marketing, de la promotion, de la publicité. »*

### ■ Échos

- Julian Barnes, *Un Homme dans sa cuisine*, comme Gabriel, Julian part vivre à Londres, à la conquête de la gastronomie, qu'il pratique non sans échecs mais avec enthousiasme.
- Christophe Blain, *En cuisine avec Alain Passard*, cette bande dessinée s'inscrit aussi dans les coulisses du restaurant et présente les créations culinaires d'un chef étoilé.

*Bénédicte Peralez-Peslier*

# Fiche n° 2

## Guillaume Apollinaire, *Alcools*, « Le Repas »

1913, éditions Mercure de France (Folio)

### ■ L'œuvre et son contexte

Dans *Alcools*, recueil de poèmes (écrits entre 1898 et 1912) aux thèmes variés, Apollinaire ouvre la voie au renouvellement de la poésie du <sup>xx</sup>e siècle : vers libres, suppression de la ponctuation.

L'œuvre en quelques mots

*Le Repas* décrit une scène familiale lors d'une journée ensoleillée. Dans une ambiance joyeuse, une mère et ses deux fils partagent un repas. Ce texte invite à une célébration de la vie et des plaisirs simples.

### ■ Le thème dans l'œuvre

Dès le premier vers du poème, l'accent est mis sur la notion d'intimité familiale (« Il n'y a que la mère et les deux fils »). L'adjectif « glacée » qui qualifie la nappe suggère le soin apporté à la préparation de ce déjeuner. La « table ronde » symbolise l'unité et l'égalité entre chaque membre du trio. Le soleil inonde la scène de sa chaleur bienveillante ; sa présence accentue l'impression d'une atmosphère paisible et conviviale : « La mère et les deux fils mangent et parlent », « Et les chants de gaieté accompagnent le repas ». Les trois personnages rassemblés autour de la table communient avec la nature : « [...] la fenêtre d'où l'on voit la mer / [...] Les caps aux feuillages sombres des pins et des oliviers ». Les éléments naturels et cosmiques, hôtes inhabituels s'invitent pour participer à un festin fantastique au cours duquel le soleil et vin s'unissent : « Un rayon traverse un verre presque plein de vin mélangé d'eau/ Oh! le beau rubis que font du vin rouge et du soleil » ; et, le « son clair du cristal des verres » se confond avec « le chant des oiseaux ». Le « plat fumant » (cette indication participe au réalisme de la scène) est la promesse d'un plat mijoté au goût savoureux. Le vers : « Les bruits joyeux des fourchettes et des assiettes » témoigne de la satisfaction des papilles. Ce repas partagé reconforte l'esprit et l'âme, il participe au maintien du lien familial et le renforce même. Les aliments sont personnifiés : « La chanson vive du beurre sur le feu », « Les fruits gais et parfumés » (ces fruits évoquent la générosité de la nature). La nourriture est symbole de vie et de survie. L'auteur souligne l'importance du pain pour tous les hommes : il constitue non seulement la base de l'alimentation, mais représente aussi le partage, la solidarité, d'où l'idée que « le repas n'est pas une action vile ». La nourriture ne satisfait pas seulement les besoins physiologiques, il réunit les humains autour d'une table. Le poète nous rappelle que tout a une fin,

le cycle de la nature et le destin des individus sont caractérisés par la finitude. Les aliments sont consommés puis disparaissent. Confrontés à l'éphémère, les convives se doivent de profiter de ces instants de plénitude. Dans ce poème, le repas, métaphore de l'existence est une célébration de la vie et de ses cycles; il représente un rappel de ses aspects transitoire et précaire. Ce partage des ressources de la terre atteint une dimension religieuse : « [...] les repas sont beaux sont sacrés / Qui font vivre les hommes ».

### ■ Tout est dit

« Car c'est l'heure du repas / Tout est ensoleillé »

« Le repas n'est pas une action vile / Et tous les hommes devraient avoir du pain »

« Tous se lèvent joyeux et adorent la vie »

### ■ Échos

- Des tableaux de Claude Monet montrent des scènes de repas conviviaux (« Le déjeuner », « Le déjeuner sur l'herbe »). La nature est omniprésente tout comme dans *Le repas*.
- Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays [...] ; il [...] reste le dernier pour nous consoler de leur perte ». Cette citation renvoie à l'universalité des plaisirs gustatifs et à la nécessité d'en profiter car la vie est courte.

Christine Girodias-Majeune

# Fiche n° 3

## Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin*

1831, Ch. Gosselin et U. Canel (Flammarion, collection « GF »)

### ■ L'œuvre et son contexte

Cette œuvre de jeunesse, sous-titrée *Roman philosophique* et présentée comme « une fantaisie presque orientale », fut plébiscitée par le public grâce à une campagne publicitaire savamment orchestrée par l'auteur.

### ■ L'œuvre en quelques mots

Un inquiétant antiquaire propose à Raphaël de Valentin un talisman censé exaucer tous les désirs. Or, chaque souhait réalisé réduit la durée de l'existence. L'objet magique conduit inexorablement le héros à la mort.

### ■ Le thème dans l'œuvre

Dans le chapitre « Le Talisman », Raphaël de Valentin se rend chez le riche banquier Taillefer qui a organisé un festin dans le somptueux décor de son hôtel particulier parisien à l'occasion du lancement d'un nouveau journal politique. Le luxe et le raffinement du lieu sont combinés à celui de l'abondance des mets et des boissons : « [...] le premier service apparut dans toute sa gloire ; il aurait fait honneur à feu Cambacérés, et Brillat-Savarin l'eût célébré. Les vins de Bordeaux et de Bourgogne, blancs et rouges, furent servis avec une profusion royale. ». Cette fête gastronomique est à son apogée avec l'apparition des desserts élevés au rang d'œuvres d'art : « De hautes figures douées par un célèbre artiste [...] soutenaient et portaient des buissons de fraises, des ananas, des dattes fraîches, des raisins jaunes, de blondes pêches, [...], les friandises les plus séductrices ». Sous l'effet de l'alcool, les esprits s'échauffent et les langues se délient. Plusieurs hommes n'hésitent pas à critiquer le pouvoir en place. Cette scène de festin offre une portée satirique : après la révolution de 1830, le règne de Louis-Philippe est caractérisé par le triomphe de la bourgeoisie et de l'argent, les valeurs morales n'ont plus leur place. La présence de courtisanes transforme ces agapes en une orgie débridée : « Des danses folles, animées par une sauvage énergie, excitaient des rires et des cris [...]. ». Le lendemain, le spectacle est effroyable : les convives, sont comparés à des « squelettes ». Ils portent les stigmates du vice et des excès de la veille ; ils ont perdu toute dignité : « Vous eussiez dit la Mort souriant au milieu d'une famille pestiférée [...] plus de gaieté ni de désirs ; mais le dégoût avec ses odeurs nauséabondes [...]. ». Par antithèse, certains aspirent à la simplicité d'un repas familial : « [...] la table autour de laquelle riaient innocemment les enfants et le père, où tout respirait un charme indéfinissable, où les mets étaient

simples comme les cœurs. ». Comme il est midi, l'amphitryon propose un « déjeuner splendide » vers lequel tout le monde se rue. Ce banquet allégorique possède une dimension philosophique : les plaisirs procurés par les abus sont factices. Dans une société caractérisée par la corruption et la débauche, cette scène illustre le thème du désenchantement omniprésent dans le roman.

### ■ Tout est dit

« Nous allons faire, suivant l'expression de Maître Alcofribas, un fameux *tronçon de chiere lie*, dit-il à Raphaël. »

« Un valet de chambre vêtu de noir vint ouvrir les portes d'une vaste salle à manger, où chacun alla sans cérémonie reconnaître sa place autour d'une table immense. »

### ■ Échos

- « Le festin chez Trimalcion », dans *Le Satyricon* de Pétrone et *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri mettent en scène des individus qui se laissent aller à tous les excès lors de banquets où l'alcool et la nourriture sont proposés de manière surabondante.

*Christine Girodias-Majeune*

# Fiche n° 4

## Muriel Barbery, *Une gourmandise*

2000, éditions Gallimard (Folio)

### ■ L'œuvre et son contexte

*Une gourmandise* est le premier roman de Muriel Barbery. C'est un roman qui a reçu le prix du Meilleur Livre de Littérature gourmande 2000 ainsi que le prix Bacchus-BSN 2001. Il est traduit en onze langues.

### ■ L'œuvre en quelques mots

Un vieil homme exécration et imbu de sa personne, autrefois critique culinaire de renommée internationale apprend de la bouche de son cardiologue qu'il est sur le point de mourir. Deux jours à peine lui restent pour vivre. Alors sa préoccupation de tous les instants va être de se souvenir des meilleures saveurs qu'il a découvertes. Surtout, ses dernières heures vont être consacrées à rechercher LA saveur incontournable qui a dépassé toutes les autres. Oui mais laquelle ?

### ■ Le thème dans l'œuvre

Ce roman a, des aveux de l'auteure, la singularité d'avoir été écrit par la fin alors qu'elle avait très faim justement, avec sa révélation finale lors de la dernière scène. Tout le reste a été écrit ensuite. Au moment de mourir, un grand critique culinaire se rend compte qu'il lui faut absolument se souvenir d'une saveur d'enfance « *une saveur qui lui trotte dans le cœur, une saveur d'enfance ou d'adolescence* » qu'il traque dans sa mémoire et qui sera probablement pour lui comme une rédemption de toutes ses fautes (ce qui ne manque pas d'ironie vu que la gourmandise est considérée comme un péché capital) puisqu'il s'agit d'un homme plus qu'exécration avec les autres comme en témoignent les chapitres où alternent les visions à son égard des différents narrateurs et narratrices correspondant à son entourage. Si les confidences de l'entourage du protagoniste permettent de mieux cerner le personnage plus qu'antipathique, les chapitres où notre gastronome décrit ses souvenirs culinaires passés sont ceux qui sont les plus intéressants pour notre thème. En effet, les souvenirs d'expériences sensorielles gustatives évoqués par ce critique, avec pour quête de retrouver l'expérience culinaire fondatrice de sa vocation, une saveur qu'il a oubliée, sont de véritables odes au plaisir de manger et pour la plupart ne sont pas loin de faire penser à la sensation privilégiée de la réminiscence proustienne à travers la petite madeleine savourée un dimanche matin à Combray. Ainsi, le critique se souvient des mots liés à leurs saveurs et à leurs pouvoirs évocateurs : pour lui par exemple, il vaut mieux parler de « *pâtisseries* » que de « *gâteaux* » par exemple « *car*

par la magie d'une expression un peu désuète, un peu précieuse, [on] crée à moindres frais, un monde d'harmonies surannées ». Même chose pour le mot « sorbet » ; « proposer des « sorbets » là où d'autres ne songent qu'aux « glaces » [...] c'est déjà faire le choix de la légèreté, c'est prendre l'option du raffinement, c'est proposer une vue aérienne en refusant la lourde marche terrienne en horizon fermé. Aérienne, oui ; le sorbet est aérien, presque immatériel, il mousse juste un peu au contact de notre chaleur puis, vaincu, pressé, liquéfié, s'évapore dans la gorge et ne laisse à la langue que la réminiscence charmante du fruit et de l'eau qui ont coulé par là. » Et que dire du plaisir à déguster une chouquette... LA saveur retrouvée, celle où « l'ineffable de cette sensation-là, de l'effleurement puis du broyage de la pâte humide dans une bouche devenue orgasmique. Le sucre imbibé d'eau ne croquait pas : il cristallisait sous la dent, ses particules se dissociaient sans heurt, harmonieusement, les mâchoires ne le cassaient pas, elles l'éparpillaient en douceur, dans un indicible ballet fondant et croustillant »...

### ■ Tout est dit

« La question ce n'est pas de manger, ce n'est pas de vivre, c'est de savoir pourquoi. Au nom du père, du fils et de la chouquette, amen. Je meurs. »

### ■ Échos

- Maylis de Kerangal, *Un chemin de tables*, pour la saveur des mets découverts en Asie par Mauro à rapprocher avec le passage épique où le critique se souvient du moment inouï lié à la dégustation du sashimi avec une explosion de jouissances en bouche.
- Francis Ponge, « Le Pain », dans *Le Parti pris des choses*, où l'émotion esthétique pour décrire cet aliment « la surface du pain est merveilleuse et d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne comme si on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus, ou la Cordillère des Andes [...] » est à rapprocher de celle dépeinte par Muriel Barbery dans ce récit « le pain, le sable : deux chaleurs connexes, deux attirances complices ; c'est à chaque fois tout un monde de bonheurs rustiques qui envahit notre perception [...] ».

Sonia Eismmann-Nussmann