

BTS Français

Thème 2025

À TABLE ! FORMES ET ENJEUX DU REPAS

Paul Foyer

Professeur de culture générale
et expression en BTS.



© BRÉAL, 2024
Imprimé en France par Maury
12100 Millau
ISBN 978-2-7495-5649-9

Sommaire

Mise en bouche	5
Le programme	18
Partie 1 : Étude du thème et points de méthode	25
Étude 1 – Le repas se met à table : formes et significations.....	27
<i>Points méthode : Comprendre les exercices de l'épreuve</i>	<i>48</i>
Étude 2 – Le banquet intérieur : enjeux anthropologiques	52
<i>Points méthode : Lire les documents et le sujet de l'essai</i>	<i>69</i>
Étude 3 – À la table des relations : enjeux sociaux et politiques.....	72
<i>Points méthode : Lire les questions et prendre position pour l'essai.....</i>	<i>89</i>
Étude 4 – Des arts de la table à la dégustation : enjeux esthétiques.....	91
<i>Points méthode : Repérer les idées des documents et rechercher des ressources culturelles pour l'essai.....</i>	<i>109</i>
Étude 5 – Saveurs et sagesses : enjeux éthiques	113
<i>Points méthode : Confronter les documents et déployer sa pensée dans l'essai.....</i>	<i>133</i>
Étude 6 – Les mots à la bouche : enjeux littéraires et médiatiques.....	136
Partie 2 : Vers l'épreuve de l'examen	157
Principes et modalités de l'épreuve	159
Du brouillon à la copie : un itinéraire mouvementé	162
Sujets traités	168
Fiches outils.....	185

Mise en bouche

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte ». Cet aphorisme de Jean Anthelme Brillat-Savarin, situé dans les premières pages de sa *Physiologie du goût* (1826) met l'accent sur le plaisir que l'expression "À table !" convie : pour les gourmets ou les gourmands¹, ces simples mots résonnent comme une invitation. Avec la question de la volupté et du goût, cette citation permet aussi de faire appel à la diversité des relations culturelles que le thème de cette année 2025 suggère : de tous les pays, de toutes les situations sociologiques, de toutes les époques, relié à tous les autres plaisirs, donc à bien d'autres marqueurs humains. À première vue pourtant, quoi de plus coutumier que de manger ? Activité à laquelle les Français consacrent quotidiennement deux heures, presque quatre fois plus en moyenne que dans les autres pays de l'OCDE². Ajoutons que si le repas est de toutes les époques et qu'il accompagne toutes les cultures, son inscription comme thème unique pour une année de culture générale a de quoi surprendre, tant celui-ci pourrait sembler trivial à côté des grands sujets de culture générale. C'est pourquoi il nous faut décrypter son importance sur le plan culturel.

Nous le savons, les repas ne servent pas uniquement à avaler des aliments : si manger est parfois un acte religieux et politique, c'est toujours un acte social et culturel. Un premier indice du caractère décisif des arts de la table pour la culture en général se niche peut-être dans la richesse des métaphores culinaires (avoir des « yeux de merlan frit », s'étaler « comme une crêpe », mettre « à toutes les sauces », « de l'eau dans son vin » ou « du beurre dans les épinards », manger « à la fortune du pot », ou « sur le pouce » etc.), dans la variété des mots et expressions populaires reliées à la table (être « trempé comme une soupe », ou trouver le temps « long comme un jour sans pain »). Pensons aussi aux célèbres formules populaires : « c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes », « ventre affamé n'a pas d'oreille », « ce qui est amer à la bouche est doux au cœur ». Manger est certes un acte du quotidien, mais plutôt que d'y

1. Mots-clefs du thème : synonymes, gourmets et gourmands qualifient ceux qui aiment manger. Mais ils ne signifient pas exactement la même chose : le gourmand se situe davantage sur un plan d'alimentation tandis que le gourmet porte son plaisir sur le plan des connaissances ou de l'expertise culinaire. C'est pourquoi certains gourmets ne sont parfois que peu gourmands pour des mets qu'ils estiment trop peu raffinés.

2. Laurence Tibère, « L'alimentation structure la vie en société », Hors-série de la revue *L'éléphant* de novembre 2021, p. 74.

voir le signe de la banalité, notons son caractère universel, sa valeur de marqueur constant d'humanité : l'homme, un animal qui se met à table !

Manger est bien un acte culturel, et fait par ailleurs largement écho aux principales acceptions du mot culture. Essentiellement, c'est tout ce qui se surajoute à la nature : le langage, la religion, l'art, les techniques, les coutumes. Au sein de la culture, la cuisine semble alors se ranger du côté de l'art, se catégorisant dans les savoir-faire, lesquels supposent des techniques et des artisans. Cependant, deux remarques : cette vision fait appel à un débat sur la nature même de cette activité. D'un côté, tous ceux qui, comme Noëlle Chatelet décrivant le rôle du feu dans le (► **Doc. 1**), pensent que s'y joue une sorte de magie à la dimension mythologique, face aux rationalisations, si ce n'est à la scientification que supposerait par exemple la cuisine moléculaire. Même pour ceux qui ne plaident pas pour une quantification scrupuleuse et une attention aux relations physico-chimiques à l'œuvre en cuisine, même sans l'analyse des rapports de proportions objectivement rappelés dans la plupart des actes de cuisiner, nous savons bien qu'un peu trop de tel ingrédient dans un plat risque de nuire à sa qualité³. La cuisine, c'est d'abord de la chimie, diraient les uns. Cependant, la vision magique est tenace dans l'opinion : l'expression « être un vrai cordon-bleu » traduit la populaire distinction entre les doués pour cuisiner et ceux qui le seraient moins. Certains en auraient le talent comme d'autres ont la main verte en jardinage. Cette cuisine du don, alchimique pour Noëlle Chatelet, s'oppose à une vision mécaniste de la cuisine que l'actualité rappelle : l'IA intervient de plus en plus dans le monde de la restauration⁴ ; certains chefs s'associent aux chimistes pour concevoir la cuisine de demain⁵. Par ailleurs, la cuisine au sein de la culture n'est pas réductible à l'art culinaire. Cuisiner peut aussi se comprendre dans la perspective d'une culture envisagée comme ensemble de représentations partagées. C'est la démarche qu'adopte par exemple l'historien majeur de la cuisine Patrick Rambourg, dans son ouvrage *L'art et la table* (Citadelles & Mazenod, 2016) mettant en relation la cuisine avec l'histoire de l'art depuis l'Antiquité et, par-là, avec les traditions et l'histoire humaine dans la pluralité de ses dimensions. Cette distinction permet d'insister sur le fait que la cuisine n'est pas qu'une simple somme de techniques pour bien préparer à manger, comme tendent parfois à le suggérer certaines émissions culinaires à succès. La cuisine renvoie presque toujours à davantage qu'à des techniques, et semble le prisme de bien des questions culturelles. Pensons par exemple au fait de se restaurer au McDonald's : à l'idée de restauration rapide s'ajoutent les connotations liées

3. Prenons l'exemple de la sauce béchamel : il faut autant de beurre que de farine pour préparer le roux, surdoser l'un d'entre eux change le goût final.

4. Comme le montre par exemple Sylvie Berkowicz dans « Intelligence artificielle, Hold-up en cuisine ? » dans le numéro 3 du magazine *Gault & Millau* de mars 2024.

5. Thierry Marx et Raphaël Haumont sont un exemple de collaborations placées sous le signe d'une approche misant sur la rencontre entre la cuisine et la science.

à l'origine géographique de la chaîne, à des débats sur la nutrition à l'œuvre, autant qu'à l'homogénéisation d'une nourriture globalisée mais soucieuse des empreintes régionales, et à bien d'autres questions éthiques. Sans parler de tout ce que convoque son positionnement marketing vis-à-vis des autres concurrents sur le marché des fast-foods. En ceci, la cuisine fait appel à la culture dans un sens large, c'est-à-dire à celui qui rassemble les activités humaines dans leurs diversités et qui stimule par-là bien des questionnements philosophiques⁶. Ce que le titre du programme appelle « enjeux »⁷.

La cuisine fait enfin appel aux deux modalités du fait culturel : celle partagée (d'où provient le titre même de notre discipline, la culture dite générale) et celle individuelle (de l'être humain qui se cultive, c'est-à-dire qui s'élève personnellement en humanité). Chaque groupe humain a ainsi ses traditions culinaires, ses recettes, ses produits (on parle de la civilisation du riz, de la bière, du vin...) ; le rapport qu'une culture donnée entretient avec la nourriture semble d'ailleurs être l'une de ses caractéristiques essentielles. Par distinction, la culture d'un individu rassemble d'une part ce que celui-ci s'est approprié de la culture partagée (celle de son groupe ou celle des autres groupes, en apprenant par exemple une ou plusieurs langues étrangères, ou bien à cuisiner les makis ou le rougail saucisse), d'autre part ce qu'il a créé de lui-même (là aussi, la cuisine est concernée, des petits trucs trouvés par soi-même pour mieux réussir tel plat aux innovations géniales des grands chefs) ; dans cette perspective, certaines personnes sont plus cultivées que d'autres, notamment dans le domaine culinaire, car tout s'apprend et s'affine, y compris le goût. C'est pourquoi, là aussi, la cuisine dit la culture : « dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », proclame Brillat-Savarin (► **Doc. 2**).

Au point de départ, la nécessité vitale de se nourrir, laquelle implique la recherche et la production d'aliments. Ce que rappelle la formule célèbre du jeune Cléante à maître Jacques, alors cuisinier d'Harpagon, dans *L'Avare* de Molière : « il faut manger pour vivre, et non pas vivre pour manger ». Manger est d'abord un besoin physiologique pour reconstituer l'énergie dont le corps a besoin, et lui permettre de se développer. Si la préparation et la cuisson des aliments distinguent l'homme de l'animal (si bien que des rituels

6. Nous retrouvons par exemple cette démarche dans le discours de Martine Gasparov : « La Philosophie du repas », donné à la BNF le 22 septembre 2021 dans le cadre d'un cycle de conférences au titre évocateur : « Philosophie du quotidien ».

7. Mot-clef du thème : présent dans le titre du thème, le mot enjeu n'est pas si évident à appréhender sur le plan intellectuel, car le sens premier fait référence à la somme que l'on met dans le jeu, la mise, et l'intérêt que l'on poursuit en jouant avec cette mise. Pour les questions intellectuelles, ce mot pourrait s'entendre à travers la notion de but poursuivi, de finalité dans la recherche, d'intérêt dans un sujet. Ainsi, pour le repas, les formes décryptées nous amènent à certains enjeux, c'est-à-dire à comprendre des réalités de notre monde et de notre humanité.

alimentaires imprègnent profondément la culture en un ensemble de rites et de représentations au cœur de toutes les civilisations), manger nous rapproche des autres vivants. Par les aliments, nous développons nos muscles et les nutriments garantissent le bon fonctionnement de l'organisme. Par ailleurs, symboliquement, quelles qu'en soient les formes, la nourriture occupe une place centrale dans la vie du nourrisson, puis dans la socialisation de l'enfant. C'est notamment à l'occasion des premiers repas que l'enfant est introduit au langage. C'est en distinguant le comestible du non-comestible, que l'enfant s'initie à l'interdit et au préférable. Vers 4 mois révolus, des aliments solides remplaceront le lait dans la diversification alimentaire (► **Doc. 3**). Laquelle sera suivie d'une alimentation familiale, qui se distingue à son tour de celle parfois réservée aux adultes. En outre, la faim, la soif et la satiété sont des expériences purement individuelles dans leur intensité et le moment de leur manifestation. Une personne n'aura pas forcément faim en même temps qu'une autre ! Manger ensemble, c'est-à-dire pratiquer la commensalité⁸, suppose de synchroniser les rythmes alimentaires des différents membres de la famille, ce qui contrarie parfois les besoins individuels. Sans parler des goûts et des désirs hétérogènes autour d'une table commune. En tout ceci, même avant la cuisine à proprement parler, l'alimentation n'est pas synonyme de nutrition, et charrie son lot de connotations et d'appropriations subjectives. Certains ont le goût pour un aliment donné, comme le montre le poème « Le melon » (► **Doc. 4**), tandis que d'autres ne peuvent supporter les choux de Bruxelles ou les tomates. S'installe ainsi un système de valeurs, fait d'interdits et de curiosités, de rangs sociaux et d'étapes à franchir, de marqueurs d'individuation et d'ouverture au monde, dont les signes se superposent aux significations culturelles⁹.

Après la nutrition, viennent ensuite la cuisine, art de l'élaboration des plats, et le repas, envisagé comme façon de consommer ceux-ci, ajoute la stimulation de l'appétit : le plaisir et la faim. Au sein de la cuisine, la gastronomie, empruntée du grec *gastronomia*, littéralement « art de régler l'estomac », désigne une forme de cuisine particulièrement soignée. Brillat-Savarain est une figure de cette tradition d'épicuriens, pour qui la qualité est le souci premier, tant dans l'art d'accueillir ses invités que dans celui de choisir les produits, de les cuisiner et de marier le repas à son environnement. À l'instar de François Vatel¹⁰, ce n'est pas pour rien que

8. Mot-clef du thème : le commensal désignait au Moyen Âge l'individu attaché à une maison, car il y partageait habituellement la table du maître (seigneur, roi). Le mot commensalité qui en est issu désigne alors le fait de partager un repas.

9. Ces aspects sont abordés dans l'étude « À table en famille », menée par Fairley Le Moal publiée mai 2023 dont notre première étude propose un extrait.

10. De son côté, ce maître d'hôtel du XVII^e siècle donna le turbot maigre à la Vatel, les cailles glacées à la Vatel, la crème chantilly selon Vatel. En 2000, Roland Joffé sort un film sur ce maître d'hôtel de la maison de Condé interprété par Gérard Depardieu, cherchant à restaurer les bonnes grâces du roi Louis XIV envers son maître par le repas.

cette figure majeure de la cuisine a donné son nom à un fromage et à un gâteau. L'art culinaire se développe à travers les moments de l'histoire des hommes, dans une délicieuse diversité à l'échelle du globe. Avant, nous le verrons, d'être questionné par le risque de négligence de l'acte primitif de nutrition : plaisir de la table et plaisir de manger s'accordent-ils ou renvoient-ils systématiquement à l'opposition entre désir et besoin ? Pour un gastronome, le consommateur est à table pour assouvir sa faim, son besoin de manger, le convive quant à lui, est à table pour assouvir son désir de sociabilité. Avec Brillat-Savarin notamment, le besoin de répondre à la faim que nous partageons avec les animaux se distingue du désir, proprement humain. Roland Barthes rendant hommage à la *Physiologie du goût* écrit dans ce sens : « Le livre de Brillat-Savarin est de bout en bout le livre du "proprement humain", car c'est le désir en ce qu'il se parle, qui distingue l'homme ». À l'inverse, les tendances actuelles vers un retour au « naturel » expriment d'autres désirs : satisfaire aux attentes de la diététique, notamment relayées par la « nouvelle cuisine », répondre aux préoccupations écologiques et sanitaires, renouer avec l'essentiel face aux complications de certaines cuisines. Tirailée entre désirs et besoins, entre injonctions et invitations, la cuisine convoque les ressorts essentiels de la psychologie.

Du repas quotidien au banquet, des festins impériaux aux repas pris sur le pouce, l'art culinaire prend de multiples formes. Or, le thème de cette année, « À table ! : formes et enjeux du repas » insiste sur les implications tacites derrière les formes décrites. Notre première étude sera ainsi l'occasion de soulever pas à pas les premières questions décisives, lesquelles découlent souvent directement de ces formes. Nous avons ensuite orienté les études qui suivent selon des axes qui reprennent quelques-uns des enjeux appelés par le programme. Interroger les formes de la table permet ainsi, nous le verrons, de toucher des questions essentielles d'éthique, de sociologie, de psychologie, de religion, de politique, d'esthétique et de science. La nourriture devient par-là un langage à part entière : les interdits alimentaires, par exemple, peuvent marquer une appartenance religieuse, les rituels de table mettent en scène des catégories sociales, quand les repas ne scénarisent pas des occasions plus spécifiques ; repas d'affaires, célébrations, retrouvailles familiales, noces. Les aliments eux-mêmes signifient plus que le produit lui-même. Les industriels et les publicitaires de l'agroalimentaire vendent des symboliques associées à leurs marchandises (► **Doc. 5**) : pureté, jeunesse, terroir, production locale, etc. C'est ainsi qu'en 1974, le tableau « La Laitière » de Vermeer prend vie grâce à la magie de la télévision. Pour des raisons de stratégie internationale, Chambourcy, filiale de Nestlé, se renomme La Laitière, et Chambourcy disparaît définitivement des emballages en 1996 au profit de Nestlé. La promotion de la nouvelle marque est confiée à l'agence de publicité Effivent, qui porte son choix sur le tableau de Vermeer : « Quoi de mieux que cette femme nourricière versant du lait, symbole de chaleur et de générosité » (► **Doc. 5**). Jouant

sur de nombreux signifiants, le visuel publicitaire fait notamment appel au terroir et à la production locale pour vendre. Depuis 1979, l'œuvre du peintre figure également sur l'étiquette du pot de verre comme un argument d'authenticité, de tradition et de savoir-faire. Pour le consommateur attentif et pour l'étudiant en culture générale, la compréhension de ces enjeux symboliques n'est-elle pas un gage de liberté ?

Dans une seconde partie, nous proposons un itinéraire méthodologique pour réussir l'épreuve « du brouillon à la copie », constitué de conseils théoriques et de mises en application commentées pas à pas. Cette partie n'est pas pensée de façon autonome, mais vise à finaliser les aspects travaillés dans les points méthodes de la première partie. Ces points sont conçus pour vous accompagner vers l'épreuve au fil de la découverte du thème. Le jour de l'examen, les questions de la première partie de l'épreuve s'articulent soit autour du thème dans ses principales généralités, soit autour d'un sous-thème qui fait écho à l'une des études que nous proposons, soit un corpus plus précis indirectement relié à l'une des sections. Il s'agit avant tout pour le candidat de proposer une étude des documents proposés pour eux-mêmes. Certes, il convient de maîtriser les problématiques principales du thème, mais il importe aussi de se laisser surprendre par des documents nouveaux. Être cultivé, c'est autant savoir lire qu'avoir lu. L'étude objective des documents se fera à travers une série de questions, qui vous invitent à confronter les idées des documents. Il s'agit aussi de faire valoir d'autres compétences et connaissances, sur lesquelles nous reviendrons. De son côté, l'essai invite à exploiter des documents (films, livres, tableaux, etc.) travaillés durant l'année. Dès lors, même si le sujet peut parfois surprendre quelques candidats, il est généralement composé pour faire échos aux grandes questions du thème et permet ainsi d'utiliser la culture acquise. Là aussi, nous proposons un traitement commenté d'un sujet. Nos études explorent des documents issus de supports variés, elles font côtoyer des références incontournables et d'autres plus méconnues. Pour l'essai, il convient là aussi de s'adapter au sujet, c'est-à-dire de manifester le plus clairement possible en quoi la référence utilisée éclaire la réflexion. En ce sens, il vous faut explorer le thème de la façon la plus large possible, et travailler des références susceptibles de convenir, non pas seulement de façon isolée pour une thématique singulière, mais bien pour différents types de sujets. Parce que la rédaction et l'analyse ne s'improvisent pas, nous avons estimé important d'achever cet ouvrage par un ensemble divers de fiches outils. Normalement étudiés en première année et susceptibles d'alimenter vos réflexions et analyses sur d'autres thèmes, nous nous sommes efforcés de convoquer des exemples issus du thème pour rejoindre au mieux les besoins de l'épreuve. Pour mieux réussir, nous vous invitons à multiplier les allers-retours entre les différentes parties distinguées dans le sommaire, chacune d'elles étant pensée dans son interaction avec les autres. Un petit peu comme dans les livres « dont vous êtes le héros » de votre enfance.

Concluons cette mise en bouche par un souhait de bon appétit !¹¹ Nous espérons que le parcours que nous proposons, vers les grands enjeux du thème, sans négliger les outils pour réussir l'épreuve, vous apportera plaisir et motivation.

11. Mot-clef du thème : cette expression remonte au Moyen Âge. Mais si le fait de se nourrir devient un véritable art de table, la réduction à l'aspect physiologique qu'elle connote a semblé déplacée au fil des siècles de bonnes manières. Faisons donc appel à un sens plus général : l'appétence, tendance qui porte vers ce qui peut satisfaire les penchants naturels, étant synonyme d'envie.

Les cuisinières auront beau être perfectionnées, nos cheminées modernisées, le feu a gardé quelque chose de sa sacralité légendaire, restes fragiles d'une grande folie prométhéenne.

Pour le cuisiner qui connaît son langage, la magie du feu réside dans sa faculté surprenante de transmutation. Du cru au cuit la distance est alchimique, la différence est de nature.

Avez-vous remarqué comme une sauce qui « prend » ressemble à un miracle ? On fait fondre dans une casserole une noix de beurre, on y ajoute une cuiller à soupe de farine, puis un peu de lait : le résultat est inquiétant : de vagues grumeaux se disputent le fond du récipient pourtant soumis à un feu minimum ; on remue le tout avec une cuiller en bois, déjà résigné à l'idée de manger le chou-fleur sans béchamel, puis quelque chose se passe qui fait que tout à coup la sauce se lie, se transforme, s'épaissit : le feu accomplit son œuvre, transmutant le grumeleux en onctueux, la cohabitation inconfortable de matières disparates en une liaison homogène, unifiée, souple. Existe-t-il une commune mesure entre l'œuf cru au jaune tremblotant et au blanc visqueux et celui qu'il est devenu après quelques minutes de cuisson. Est-ce la même écrevisse qui de grise qu'elle était, encore grouillante de vie, rouge est devenue dans sa posture de mort ? Le cuisiner par qui s'opèrent ces changements n'a-t-il pas dans son royaume d'ustensiles, d'ingrédients et d'étincelles de quoi faire pâlir d'envie le mieux loti des alchimistes ? [...]

Pourtant, le « bonheur » du cuisinier, ce n'est pas seulement de revivre chaque jour le miracle du feu dérobé à quelques puissance divine, c'est aussi le plaisir palpable de la flemme que l'on peut faire danser et vaciller à son gré, docile sous les doigts compétents du chef. La chaleur qui ne s'accompagne ni d'une flamme, ni de la plus petite incandescence laisse une sensation de gêne, d'inquiétude qui dissipe aussitôt la présence d'un feu clair, net, joyeux, mesurable et dont on sait d'où il vient : les plaques électriques des cuisinières modernes, sans feu, sans étincelles, bref sans preuves tangibles de cuisson, ont quelque chose d'abstrait et abstrait aussi nous semble être ce qu'on continue d'appeler scandaleusement « pot-au-feu » et qui frémit – quel paradoxe ! – sur le socle noir et triste de la cuisinière électrique. Qu'elle subisse l'épreuve du feu ou du froid, qu'elle soit écrasée, découpée, étalée, battue, ou macérée, la nourriture sortira transformée de ce lieu virtuose qu'est la cuisine, comme le lapin blanc ou les colombes du chapeau du magicien.

Noëlle Châtelet, *Le Corps à corps culinaire*, 1977.

L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

Le créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte. [...]

Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait. Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas. Le plaisir de manger nous est commun avec les animaux, il ne suppose que la faim et ce qu'il faut pour la satisfaire. Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine ; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives. Le plaisir de manger exige, sinon la faim, au moins de l'appétit ; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.

Ces deux états peuvent toujours s'observer dans nos festins.

Au premier service, et en commençant la session, chacun mange avidement, sans parler, sans faire attention à ce qui peut être dit ; et quel que soit le rang qu'on occupe dans la société, on oublie tout pour n'être qu'un ouvrier de la grande manufacture. Mais quand le besoin commence à être satisfait, la réflexion naît, la conversation s'engage, un autre ordre de choses commence, et celui qui jusque-là n'était que consommateur, devient convive plus ou moins aimable, suivant que le maître de toutes choses lui en a dispensé les moyens. D'ailleurs, on trouve souvent rassemblées autour de la même table toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduites parmi nous : l'amour, l'amitié, les affaires, [...] l'ambition, l'intrigue ; voilà pourquoi le convivial touche à tout ; voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs.

Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825.

Après ses 4 mois révolus, votre enfant découvre la diversification alimentaire. Au lait s'ajoutent progressivement les légumes, les fruits, la viande, les féculents... C'est une étape importante du développement de l'enfant

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE : À QUEL ÂGE ET COMMENT ?

La diversification alimentaire consiste à introduire des aliments autres que le lait (aliments solides) dans l'alimentation du nourrisson allaité ou recevant du lait pour nourrissons. Elle conduit progressivement à une alimentation familiale vers l'âge de 1 à 2 ans.

L'âge de la diversification a beaucoup changé au fil du temps. Actuellement, la diversification est débutée chez un nourrisson en bonne santé au plus tôt après l'âge de 4 mois révolus et au plus tard à l'âge de 6 mois. La diversification chez les enfants à risque d'allergie est identique à celle des enfants non allergiques.

Il n'y a pas d'ordre particulier à respecter pour introduire les différents groupes d'aliments entre 4 et 6 mois : légumes, fruits, volaille, poisson, viande, œufs, légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...), féculents (pâtes, riz, semoule, pain même complets), produits laitiers. Les groupes alimentaires peuvent être introduits de façon concomitante en proposant quotidiennement des aliments différents.

Une fois la diversification commencée, il est recommandé d'introduire sans tarder les allergènes alimentaires majeurs tels que les produits laitiers, l'œuf et l'arachide, que l'enfant soit à risque d'allergie (personnes allergiques dans la famille) ou non.

Il est déconseillé de : commencer la diversification avant l'âge de 4 mois révolus ; la retarder au-delà de 6 mois, même chez les enfants à risque d'allergie alimentaire (père, mère, frère ou sœur allergique). Le lait pour nourrissons ne couvre pas suffisamment les besoins nutritionnels nécessaires au bon développement de l'enfant à partir de cet âge.

« La diversification alimentaire », publié en novembre 2021 sur [ameli.fr](https://www.ameli.fr)

Quelle odeur sens-je en cette chambre ?
Quel doux parfum de musc et d'ambre
Me vient le cerveau réjouir
Et tout le cœur épanouir ?
Ha ! bon Dieu ! j'en tombe en extase :
Ces belles fleurs qui, dans ce vase,
Parent le haut de ce buffet,
Feraient-elles bien cet effet ?
A-t-on brûlé de la pastille ?
N'est-ce point ce vin qui pétille
Dans le cristal, que l'art humain
À fait pour couronner la main
Et d'où sort, quand on en veut boire,
Un air de framboise à la gloire
Du bon terroir qui l'a porté
Pour notre éternelle santé ?

Non, ce n'est rien d'entre ces choses,
Mon penser, que tu me proposes.
Qu'est-ce donc ? je l'ai découvert
Dans ce panier rempli de vert :
C'est un MELON, où la nature,
Par une admirable structure,
A voulu graver à l'entour
Mille plaisants chiffres d'amour,
Pour claire marque à tout le monde
Que, d'une amitié sans seconde,
Elle chérit ce doux manger
Et que, d'un souci ménager,

Travaillant aux biens de la terre,
Dans ce beau fruit seul elle enserre
Toutes les aimables vertus
Dont les autres sont revêtus.

Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, « Le melon », 1643.



Visuel publicitaire de Chambourcy, 1979.

Le programme officiel

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 XIX^e 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/chef, 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'affaires, 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 ;