



**1^{re} et 2^e
années**

Culture générale et expression

Arielle Covelli, Christine Genet, Yasmine Georges, Leslie Goyer-Poyard,
Yola Le Caïnek, Pascal Melmoux, Anne Strauss

les **NOUVEAUX** cahiers

Sommaire

SYNTHÈSE

(1) L'éducation en questions	7
Éclairage L'école, le territoire de l'élève.	9
Méthode L'identification des documents.	11
Langue Connotation et dénotation.	15
Image Lire une image filmique et photographique.	17
Vers l'examen	19
(2) Regards sur le réel	21
Éclairage Un regard scientifique est-il plus objectif ?	23
Méthode L'énonciation.	25
Langue La modalisation.	29
Oral Se présenter.	31
Vers l'examen	33
(3) Information, ton univers impitoyable !	35
Éclairage Presse d'hier, d'aujourd'hui... de demain ?	37
Méthode L'organisation du discours.	39
Langue Les figures de style.	43
Image Lire un dessin de presse.	45
Vers l'examen	47
(4) Si l'on parlait un peu d'amour ?	49
Éclairage « Les histoires d'amour finissent mal, en général ».	51
Méthode La confrontation des documents.	53
Langue Les connecteurs logiques.	59
Image Lire un document chiffré.	61
Vers l'examen	63
(5) Nos amies les bêtes ?	65
Éclairage La bête humaine.	67
Méthode Le plan.	69
Langue La ponctuation.	73
Oral Présenter un exposé.	75
Vers l'examen	77
(6) On n'arrête pas le progrès.	79
Éclairage Un concept neuf, vraiment ?	81
Méthode Le développement.	83
Langue La concision et la synonymie.	87
Image Lire une affiche.	89
Vers l'examen	91

ÉCRITURE PERSONNELLE

7	Le bonheur... si je veux ?	93
Éclairage	Faut-il vouloir le bonheur ?	95
Méthode	L'introduction et la conclusion.	97
Langue	L'implicite, l'ironie.	101
Oral	S'exprimer à l'oral	103
Vers l'examen		105
8	Des mets, des mots	107
Éclairage	Le goût de l'Art ?	109
Méthode	L'analyse du sujet	111
Langue	Interrogation totale, partielle – Interrogation directe, indirecte	115
Image	Interpréter un tableau pictural	117
Vers l'examen		119
9	Miroir, mon (beau) miroir...	121
Éclairage	Notre image en société.	123
Méthode	La recherche des idées	125
Langue	Les pronoms personnels.	129
Oral	Utiliser la communication non verbale	131
Vers l'examen		133
10	Le pouvoir d'un mot : « Liberté »	135
Éclairage	Liberté et destin	137
Méthode	Le développement	139
Langue	Parataxe et subordination	143
Image	Analyser une bande dessinée.	145
Vers l'examen		147
11	Entre réalité et fiction	149
Éclairage	Du réel dans la fiction : la télé-réalité	151
Méthode	L'introduction et la conclusion.	153
Langue	Les niveaux de langue	157
Oral	Participer à un débat	159
Vers l'examen		161
12	Le rêve	163
Éclairage	Le réel rêvé	165
Méthode	Les registres	167
Langue	La lettre de motivation.	171
Image	Lire une photographie de presse.	173
Vers l'examen		175
	Entraînement 1	177
	Entraînement 2	181
	Entraînement 3	185

8

Des mets, des mots

« La gastronomie, c'est l'art
d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur. »

Theodore Zeldin,
né en 1933.



DOCUMENT 1

Michel Bruneau flambe la fameuse omelette de la Mère Poulard,
au restaurant du même nom sis au Mont-Saint-Michel (2004)

1 Repérez à l'aide de flèches les éléments qui composent cette scène.

2 Qu'évoque, pour vous, cette photo ? _____

3 Cette scène vous semble-t-elle représenter un moment dédié à la gastronomie ?

DOCUMENT 2

Le narrateur, un talentueux critique gastronomique, décide, parce qu'il se sait condamné, de partir à la recherche d'une saveur merveilleuse, peut-être un souvenir d'enfance...

Le chef Tsuno élaborait sa composition devant moi avec des gestes doux et parcimonieux, d'une économie qui courtisait l'indigence, mais je voyais sous sa paume naître et s'épanouir, dans la nacre et la moire, des éclats de chair rose, blanche et grise et, fasciné, j'assistais au prodige.

Ce fut un éblouissement. Ce qui franchit ainsi la barrière de mes dents, ce n'était ni matière ni eau, seulement une substance intermédiaire qui de l'une avait gardé la présence, la consistance qui résiste au néant et à l'autre avait emprunté la fluidité et la tendresse miraculeuses. Le vrai sashimi ne se croque pas plus qu'il ne fond sur la langue. Il invite à une mastication lente et souple, qui n'a pas pour fin de faire changer l'aliment de nature mais seulement d'en savourer l'aérienne moellesse. Oui, la moellesse : ni mollesse ni moelleux ; le sashimi, poussière de velours aux confins de la soie, emporte un peu des deux et, dans l'alchimie extraordinaire de son essence vaporeuse, conserve une densité laiteuse que les nuages n'ont pas. La première bouchée rose qui avait provoqué en

moi un tel émoi, c'était du saumon, mais il me fallut encore faire la rencontre du carrelet, de la noix de coquille Saint-Jacques et du poulpe. Le saumon est gras et sucré en dépit de sa maigreur essentielle, le poulpe est strict et rigoureux, tenace en ses liaisons secrètes qui ne se déchirent sous la dent qu'après une longue résistance. Je regardais avant de le happer le curieux morceau dentelé, marbré de rose et de mauve mais presque noir à la pointe de ses excroissances crénelées, je le saisisais maladroitement de mes baguettes qui s'aguerrissaient à peine, je le recevais sur la langue saisie d'une telle compacité et je frémisais de plaisir. Entre les deux, entre le saumon et le poulpe, toute la palette des sensations de bouche mais toujours cette fluidité compacte qui met le ciel sur la langue et rend inutile toute liqueur supplémentaire, fût-elle eau, Kirin ou saké chaud. La noix de Saint-Jacques quant à elle, s'éclipse dès son arrivée tant elle est légère et évanescence, mais longtemps après, les joues se souviennent de son effleurement profond ; le carrelet enfin, qui apparaît à tort comme le plus rustique de tous, est une délicatesse citronnée dont la constitution d'exception s'affirme sous la dent avec une plénitude stupéfiante.

Muriel Barbery, *Une gourmandise*, Éditions Gallimard, 2000

4 Relevez dans le DOC. 2 le vocabulaire visant à définir la texture du sashimi.

5 Quel aspect du mets est ainsi souligné ?

6 Quelle définition de la gastronomie les DOCs 1 et 2 suggèrent-ils ?

Éclairage *Le goût de l'Art ?*

DOCUMENT 3

Les Grecs eurent leur *symposium*, les hommes de la Renaissance leurs banquets. Avec Grimod de La Reynière, la modernité conquiert de nouvelles pratiques, de nouvelles formes qui se cristallisent dans une discipline nouvelle : la gastronomie. Elle est inséparable d'une certaine façon de voir le théâtre et de le pratiquer. La table est une scène, dans tous les lieux, dans toutes les conditions, quelles que soient les époques et la qualité des repas qu'on y sert : on y parle, on y goûte, on y mange. Le corps est en action, acteur. La scénographie est singulière. Le jeu aussi. L'émotion, les passions, les sensations sont au rendez-vous. Les saveurs fusent, un désir est satisfait, le plaisir en découle. Le théâtre est là parce que s'y mêlent catharsis et pratiques ludiques, jeux de rôles et spectacles dans le registre infinitésimal et multiplié. Le service et l'œil aux aguets, les plats présentés et le fumet qui réjouit, la consistance des mets, les bruits

du vin qui coule, des couverts qui tintent, les goûts, enfin, qui ravissent et enthousiasment. Le temps et l'espace sont soumis aux impératifs du repas : temps de préparation, de cuisson, de service, de consommation ; espaces de mises au point, de présentation, de proposition, de nutrition. De la faim qui tenaille naturellement et procède des instincts, au repas qui permet l'incandescence de la culture, de l'apprêt, de l'artifice, de l'élaboré, il y a, en raccourci, l'histoire de l'humanité entendue comme un perpétuel arrachement à la nature. La théâtralisation de pareils moments marque le triomphe de la civilisation sur la pulsion, le couronnement du raffinement et de l'élaboration. Un univers policé est l'antidote d'un monde où dominent les passions brutes : la table est un microcosme de cette politesse entendue comme une politique.

Michel Onfray, *La Raison gourmande*.
Philosophie du goût, © Éditions Grasset et Fasquelle, 1995

DOCUMENT 4

Babette, ancien chef du célèbre Café Anglais, haut lieu de la gastronomie parisienne au XIX^e siècle, se réfugie dans un village protestant norvégien après l'épisode sanglant de la Commune au cours duquel elle a tout perdu. Son génie culinaire va permettre la réconciliation des villageois, jusqu'alors déchirés par des querelles profondes et anciennes. Cette image est emblématique du film : elle montre l'instant où les convives rencontrent une nouvelle saveur et communient dans cette découverte.

Photo extraite du film de Daniel Axel,
Le Festin de Babette (1987),
inspiré de la nouvelle de Karen Blixen
(1885-1962) publiée en 1958



C'est en 1829 que le célèbre Horace Raison, écrivain et journaliste, (1798-1852), fit paraître son *Code gourmand*, ironique manuel du savoir manger. En voici quelques articles, extraits des premiers chapitres.

Chapitre I Des Invitations

Art. 2 – Le billet d'invitation doit être écrit le matin, à jeun, avec tout le calme du sang-froid, toute la maturité de la réflexion.

Art. 3 – La date de l'invitation se mesure d'après l'importance du repas. Pour plus de sûreté et de régularité, elle ne peut avoir à couvrir moins de quatre jours, ni plus de trente.

Art. 4 – Quand le dîner doit être décoré d'une pièce notable, on l'indique par un post-scriptum ; on écrit « Il y aura une carpe du Rhin », comme pour un bal il y aura du violon ; [...]

Chapitre II Du Couvert

Art. 2 – Les différents verres destinés aux changements de vins doivent être placés d'avance : c'est un prospectus nécessaire, d'après lequel chaque soif établit son budget.

Art. 4 – Le vase, surtout chargé de fleurs, est à jamais proscrit de la table d'un vrai gourmand ; valût-il mille écus. Il faut lui préférer le modeste hors-d'œuvre dont il envahit la place.

Art. 5 – Le vin ordinaire doit figurer, en été, dans de brillantes carafes de cristal, frappées de glace ; il donne ainsi à l'œil ce qu'il ne peut offrir au palais.

Art. 6 – Des couverts complets de rechange doivent être disposés d'avance sur un buffet voisin de la table : la vue d'un arsenal donne toujours du courage au combattant.

Art. 8 – Il faut avoir soin de placer les bouteilles aux divers centres stratégiques de la table, c'est-à-dire devant les plus robustes buveurs.

Art. 9 – Il est important que la salle à manger soit parfaitement chaude ; elle doit être également bien éclairée :

mieux vaut *un plat de moins et une bougie de plus*.

Chapitre III Du Service

Art. 3 – À chaque acte du drame nutritif, la table doit être entièrement dépouillée avant qu'aucun plat du nouveau service ose faire son entrée en scène. L'état de nudité ne doit toutefois durer qu'un instant.

Art. 9 – Le coup du milieu se sert entre chaque service. L'amphitryon l'offre lui-même aux convives, qui demandent, suivant leur caprice ou leur goût, un verre de madère, de rhum ou de punch glacé au kirsch.

Nous recommandons spécialement cette dernière méthode. On en doit surtout la propagation à M. le docteur Véron, dont les élégants dîners deviennent un sujet de méditation profonde pour le gastronome, après avoir offert une source de jouissances délicates à l'homme d'esprit.

Horace Raison, *Code gourmand*, 1829

- 1 Cherchez la signification du mot « symposium » dans l'Antiquité. _____
- 2 Qu'est-ce qu'un « banquet » à la Renaissance ? _____
- 3 Quelle signification peut avoir, selon vous, cette dimension théâtrale liée à la gastronomie (docs 3, 4 et 5) ? _____
- 4 Le doc. 4 vous semble-t-elle représenter un moment dédié à la gastronomie ? _____
- 5 Rédigez de courtes notices biographiques évoquant le rôle de personnes, qui, comme Grimod de La Reynière, ont participé à l'histoire de la gastronomie.

Je note ici ma citation sur la gastronomie

L'analyse du sujet

Mémo

■ Lire le sujet et repérer les mots-clés : ils indiquent les pistes.

■ Formuler une problématique : elle pose les nuances de la question soulevée par le sujet.

Comment formuler la problématique ?

➡ Réfléchir tout d'abord à la polysémie des termes du sujet : quels sont leurs sens possibles ?

➡ Peut-on supprimer certains de ces termes ? Le sujet en est-il modifié ? Quelle nuance chaque terme apporte-t-il au sujet ? Si on le remplace par un synonyme, la question a-t-elle le même sens ? Quelle nuance apparaît alors ?

➡ Des exemples vous viennent à l'esprit. Quelle idée illustrent-ils ? Cette idée doit être prise en compte dans la problématique.

➡ Il convient alors de reformuler le sujet pour bien le cerner. La problématique apparaît derrière les différentes questions qui président à la reformulation.

■ Établir clairement les limites du sujet : elles permettent d'éviter le hors sujet, ce que le sujet n'envisage pas.

Le sujet peut être constitué d'une phrase interrogative ou d'une phrase assertive. Dans ce cas, transformez-la en phrase interrogative ; un travail d'écriture doit être envisagé comme un parcours de recherche destiné à apporter une réponse ferme ; parcours objectif, même s'il indique une prise de position.

Exemple

Analyse du sujet suivant : « D'après les documents ②, ③ et ④ pensez-vous que l'on puisse affirmer, comme Michel Onfray, que la gastronomie marque « le triomphe de la civilisation sur la pulsion » ? Vous appuierez votre réflexion sur le corpus et sur vos connaissances personnelles. »

Les mots clés :

- gastronomie
- triomphe
- civilisation
- pulsion

La problématique : si vous reformulez le sujet, vous ouvrez des perspectives : faut-il envisager la gastronomie comme la marque décisive de l'évolution de l'homme ? N'en est-elle pas plutôt l'un des éléments ? Quels autres éléments humains interviennent au même titre ?

Il s'agit de nuancer cette affirmation, comme le sujet nous y invite : « pensez-vous que l'on puisse... ? » ; peut-être la confirmer ou l'infirmer.

Les documents peuvent constituer un point de départ : le doc. ④ montre une société policée, à la spiritualité développée, mais enfermée dans son austérité, comme si elle attendait une autre forme d'éducation. Le doc. ② caractérise le nécessaire retour sur soi du recueillement ; le doc. ③ développe le rôle du raffinement, au même titre que les arts, soulignant l'indispensable éducation qui mène à la civilisation.

Les limites : est-il question de s'interroger sur d'autres formes du triomphe de la civilisation sur la pulsion ? Oui dans la mesure où celles-ci ont une influence autre que la gastronomie (société, éducation...), non dans la mesure où il n'est pas demandé d'étudier leur rôle.

Exercice 1

Il y avait bien des années que, de Combray, tout ce qui n'était pas le théâtre et le drame de mon coucher, n'existait plus pour moi, quand un jour d'hiver, comme je rentrai à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord, et, je ne sais pourquoi, me ravisai. Elle envoya chercher un de ces gâteaux, courts et dodus, appelés petites madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée de thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant où la gorgée mêlée de miettes de gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans notion de sa cause, il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse – ou plutôt, cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? Quand d'un passé ancien rien ne subsiste [...] l'odeur et les saveurs restent encore longtemps, comme des âmes [...] à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir.

Marcel Proust, *Du côté de chez Swann*, 1913

À partir du texte, proposez une problématique relative au sujet suivant : « Peut-on accorder au sens du goût un rôle capital dans le fonctionnement de la mémoire ? ».

Exercice 2

Le 4 février 1884 Jules Renard, écrivain français (1864-1910) note dans son *Journal* : « Goûté une banane pour la première fois de ma vie, je ne recommencerai pas jusqu'au purgatoire ». Quelles relations entretiennent, selon vous, plaisir du goût et nouveauté ?

a Comment comprenez-vous la réaction de Jules Renard ?

b Surlignez les mots-clés et reformulez la problématique.

Exercice 3

Quel rôle, à votre avis, joue la dénomination des plats ? Les appellations « le lutin des Causses » (un gigot d'agneau à la broche), ou « promenade à Cortina » (une préparation particulière de risotto) ajoutent-elles aux plats qu'elles désignent ? Sont-elles au contraire des obstacles ?

Exercice 4

Karen Blixen écrit dans *Le Festin de Babette* (1958) « ... cette femme est en train de transformer un dîner au Café Anglais en une sorte d'affaire d'amour [...] de la catégorie noble et romanesque, qui ne fait pas de distinction entre l'appétit physique et l'appétit spirituel. »

Imaginez diverses problématiques à partir de cette phrase proposée comme sujet d'écriture personnelle, selon les différents éléments qui la constituent.

Éléments de phrases	Problématiques suggérées
« L'appétit physique et l'appétit spirituel »	
« Transformer un dîner [...] en une sorte d'affaire d'amour »	
« de la catégorie noble et romanesque »	

Exercice 5

[...] quand Flaubert déclarait, à propos de son style, qu'il passait ses phrases dans son gueuloir, il ne voulait pas dire seulement que c'était le ronflement de sa bonne voix d'ogre qui guidait son oreille. Son gueuloir, c'était sa gueule. Il dégustait cette phrase. Le style a une propriété gustative. Cela est si vrai qu'une belle phrase où l'on a rencontré le mot propre, où les idées sont bien liées, nous met littéralement l'eau à la bouche.

D'ailleurs a-t-on remarqué comme la critique littéraire est obligée, quand elle veut juger avec exactitude les qualités d'un ouvrage, d'avoir recours à des impressions du palais ? savoureux, délicat, délectable, succulent, piquant, pimenté, voilà des adjectifs qui viennent naturellement à l'esprit pour parler des livres que l'on aime. Et pour les autres, c'est, par exemple, acerbé, amer, acide, fade ou faisandé... Je le répète, bien écrire c'est ouvrir un garde-manger après avoir regardé un bon livre de recettes.

Et de même, reconnaître la qualité d'un mets est une œuvre de finesse, quelque chose en plus de l'intelligence ? C'est ce que Sainte-Beuve a écrit : « Les gens d'esprit qui mangent et engloutissent pêle-mêle, avec une sorte de dédain, ce qui est nécessaire à la nourriture du corps peuvent être de grands raisonneurs et de hautes intelligences, mais ce ne sont pas des gens de goût. » [...] « ... et un jour, (mais dans très longtemps je le crains) vous aurez peut-être le bonheur d'être écoutés et compris de tous. Alors nous verrons ces grandes assemblées politiques où l'on règle la marche du monde ressembler au banquet de Platon. Et les ambassadeurs de toutes les nations, à l'image de ceux que vous avez réunis ce soir à votre table n'ouvriront la bouche que pour manger et se dire entre deux des choses exquises. »

Jacques de Lacretelle, membre de l'Académie des Psychologues du Goût, *Bien vivre*

Formulez la problématique à laquelle ce texte invite à réfléchir en complétant :

La gastronomie est comme _____ l'art qui permet d'exprimer _____ ; ces deux arts ayant en commun d'une part _____ et d'autre part _____ comme moyen d'expression, est-il possible de considérer _____ et _____ comme un moyen de rapprocher les hommes ?

Exercice 6

Quelles problématiques suggèrent ce relevé statistique à propos de l'évolution en France de la consommation de produits dits « élaborés » entre 1960 et 2001 ?

■ Les produits élaborés de plus en plus présents dans l'alimentation (Part en volume, en %)

	1960	1980	2001
Produits bruts traditionnels	23,1	12,6	9,5
Sucres bruts	2,0	1,2	0,6
Graisses brutes	4,3	3,8	2,5
Viandes rouges	11,2	11,2	6,6
Porc, graisses animales et triperie	2,8	3,2	2,5
Viandes blanches et poissons	14,0	14,0	14,4
Poissons et produits de la mer préparés	1,7	2,5	4,2
Produits laitiers	7,4	10,8	13,0
Produits « santé et forme »	1,7	2,8	5,5
Fruits et légumes	16,8	15,2	15,6
dont : préparations et conserves de légumes et de pommes de terre	1,2	2,3	3,1
Préparations et conserves de fruits	0,8	1,1	1,3
Légumes frais	8,5	5,7	5,4
Fruits frais	7,3	6,1	5,8
Viandes préparées	5,9	8,3	11,7
Confiserie, pâtisserie, boissons sucrées	8,8	13,0	14,1
dont : chocolat et confiserie	3,0	4,5	4,7
Pâtisserie	4,0	4,7	3,7

Évolution de la consommation des ménages depuis 40 ans, *Les notes bleues de Bercy n° 234*, juillet 2002

a Recherchez des exemples dans la littérature montrant que la relation à la gastronomie et au sens gustatif est une représentation symbolique de la pensée.

[illegible]

Depuis que les Français mangent moins de bœuf parce qu'on leur a dit qu'ils consommaient trop de viande et que c'est mauvais pour le cholestérol et le cancer, ils se rabattent sur le blanc de poulet. Cela, selon la formule : « Je ne mange presque plus de viande, seulement du poulet » parce que le poulet ce n'est pas vraiment de la viande – d'ailleurs ce machin à deux pattes ce n'est pas vraiment plus un animal, n'est ce pas ? On tuait déjà dans le monde 35 milliards de poulets par an. Maintenant, ça fera 40... mais du coup, nos camps de concentration à poulets ne suffisent plus et nos amis américains arrivent avec les leurs pour dépanner. Mais, surprise ! en raison de l'instabilité de leurs méthodes d'élevage industriel, 40 % en moyenne sont infestés de salmonellose. Pas de problème : il suffit de tremper les bestioles dans un bain chloré et le tour est joué... sauf que le chlore est très toxique ! Du coup vingt États de l'Union européenne n'en veulent pas. Toujours pas de problème : puisque les Américains les vendent au regard du libre-échange (obligé) entre les États partenaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), Bruxelles a voté l'obligation d'importer le poulet étasunien. Donc les Français devront manger du poulet à l'eau de Javel.

Vous réfléchirez sur papier libre aux questions que soulève ce projet et aux problématiques qui en découlent : les dérives de l'industrie mettent-elles en danger la qualité de l'alimentation ?



Langue et lexique

Interrogation totale, partielle Interrogation directe, indirecte

Mémo

- L'interrogation est **totale** quand on peut y répondre par **oui** ou **non**.
- L'interrogation est **partielle** quand on ne peut pas y répondre par **oui** ou **non** et que la réponse nécessite des précisions nuancées.
On peut modifier une interrogation totale et la transformer en une interrogation partielle si on **introduit un pronom interrogatif, ou un adverbe interrogatif (quel, comment...)**.
- L'interrogation est **directe** quand elle **reproduit** exactement la question posée par un locuteur.
- L'interrogation est **indirecte** quand elle **transpose** une question en modifiant son énonciation.
On peut modifier une interrogation directe et la transformer en une interrogation indirecte si on :
 - ➡ modifie **les pronoms personnels**,
 - ➡ supprime **le point d'interrogation**,
 - ➡ supprime **l'inversion du sujet**.

Exemple

Dans *Le Gai savoir*, en 1882, le philosophe Nietzsche (1844-1900) demande : « Connaît-on les effets moraux des aliments ? »

Il s'agit d'une **interrogation totale** car elle appelle une réponse négative sans développement.

C'est une **interrogation directe** car elle est posée directement par le philosophe à son lecteur.

Si on modifie cette question en demandant « Quels sont les effets moraux des aliments ? », l'interrogation devient **partielle** grâce à l'introduction du pronom interrogatif « quels ».

Si on modifie cette question en « Je me demande si on connaît les effets moraux des aliments. », l'interrogation est devenue une interrogation **indirecte** grâce à :

- la disparition du point d'interrogation,
- et la suppression de l'inversion du sujet.

Exercice 1

À quel type d'interrogation appartient la question suivante : « En quoi la phrase de l'écrivain Colette vous semble-t-elle vraie : "Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large." ? » Justifiez votre réponse.

Exercice 2

Sur papier libre, vous opposerez, dans une conversation animée de questions, Colette, auteur de la phrase citée dans l'exercice 1, à Erasme (humaniste hollandais 1469-1536) qui affirme : « Un repas est insipide s'il n'est pas assaisonné d'un brin de folie », et un troisième interlocuteur selon lequel la cuisine n'est qu'une affaire de recettes.

Le saviez-vous ?

Origine du terme « gastronomie »

Le terme semble attesté pour la première fois dans une ode à la gastronomie rédigée vers 330 avant J.-C. par un poète grec, Archéstratos. La gastronomie, *gastronomia*, y est aussi appelée Hédypathie, les plaisirs de la table. Le poète met en cause la doctrine selon laquelle le cru est une pratique barbare. Il prône une « nouvelle cuisine » débarrassée des épices mais attachée à la fraîcheur des aliments.

Langage courant et termes culinaires

Le langage courant emprunte souvent des termes et expressions au monde de la cuisine ; certains sont fréquemment utilisés (rouler dans la farine, duper, comme le poisson que l'on va frire, avoir du pain sur la planche, c'est-à-dire du travail, comme le boulanger dont le pain est à enfourner, mortifier qui signifie briser, humilier, comme la viande mise longuement à mariner...) mais d'autres sont peu connus, comme l'expression chanter « au bon vinaigre » qui signifie parler pour ne rien dire puisque les marchands de vinaigre attiraient peu de clients, le vinaigre étant très facile à fabriquer. À l'inverse, le vocabulaire culinaire a puisé dans le langage courant. Des personnages célèbres ont laissé leurs noms à des plats dont l'origine a été oubliée. C'est le cas de la charlotte, pudding créé par Carême en 1800 pour la reine Charlotte, épouse de George III, le baba, nom donné par Stanislas Leszczyński, roi de Pologne, à son gâteau favori au moment où il lisait les aventures d'Ali Baba dans *Les Mille et Une Nuits*, les pommes de terre Anna, dues à Dugléré en l'honneur d'Anna Deslions, courtisane du Second Empire qui fréquentait le Café Anglais. On ne peut oublier le filet de bœuf Chateaubriand imaginé par Montmirail, son cuisinier, ni bien sûr le tournedos Rossini que ce fin gourmet agrémenta de foie gras.

Exercice 3

Précisez le sens des multiples expressions courantes fondées sur des références aux ingrédients utilisés par la gastronomie : les carottes sont cuites, la cerise sur le gâteau, un cœur d'artichaut, être aux petits oignons, avoir la pêche, ramener sa fraise, mi-figue mi-raisin, raconter des salades, mettre du beurre dans les épinards...

Exercice 4

Cherchez dans la mythologie, l'Histoire et la littérature l'illustration de grandes angoisses humaines par des personnages ou des événements témoignant d'une relation particulière à la nourriture. Vous répondrez aux interrogations partielles visant à définir chacune d'elles.

Qui Chronos dévore-t-il ?	
Comment s'appellent les scènes d'orgie auxquelles se livrent les Bacchantes ?	
Citez trois exemples de monstres dévorants dans les contes.	
Quelle est l'origine du mot Carnaval ?	
Qu'est-ce qu'une farce au Moyen Âge ?	
Quelles furent les conséquences historiques des famines dans l'Ancien Régime ?	
Qu'évoque la cruauté d'Ubu ?	

Je note ici...
mes mots nouveaux

Interpréter un tableau pictural

Mémo

Le tableau pictural donne une impression de vérité mais est en réalité **une véritable rhétorique** qui vise à **plaire et à persuader**. C'est une œuvre **argumentative**.

Le sens de la lecture est important car il suit une chronologie ; un tableau se lit et s'interprète de gauche à droite.

Pour étudier un tableau, la démarche s'organise en deux temps d'analyse : **la dénotation** qui est le relevé des éléments visibles, et **la connotation** qui est l'interprétation de ces éléments.

■ **La dénotation s'intéresse aux différentes fonctions de l'œuvre**. L'étude de chacune de ces fonctions permet de cerner l'argumentation développée dans le tableau.

- ➡ **Fonction référentielle** consiste à identifier ce que l'on voit, ce qui est représenté : Où ? Quand ? Quoi ?
- ➡ **Fonction phatique** : elle s'intéresse à ce qui accroche le regard. Ombre et lumière ; couleurs.
- ➡ **Fonction expressive** : elle repère les lignes principales, le cadrage. Elle s'interroge sur la sensibilité du peintre, son point de vue, (comment a-t-il voulu mettre en valeur ce qu'il représente ?).
- ➡ **Fonction poétique** : elle pose la question de sa fabrication (grec : *poiein* fabriquer, faire). S'agit-il d'une œuvre qui répond à un style, à une époque, à une école ?
- ➡ **Fonction conative** elle recherche l'idée que cette œuvre propose ; le point de vue qu'elle semble proposer au spectateur.

■ **La connotation** interprète ces éléments et montre comment ils orientent la compréhension de l'œuvre.

Exemple : la nature morte

Une nature morte est un tableau qui représente des objets inanimés, principalement des végétaux et des animaux. Cette expression est apparue au XVIII^e siècle.



Jan Davidsz de Heem, *Un dessert*, 1640, 149 x 203 cm, Musée du Louvre, Paris

La démarche

- Où, quand, quoi ? **fonction référentielle** – Il s'agit de végétaux, sur une table, dans un décor luxueux.
- Comment sont réparties ombre et lumière ? Quelles couleurs ? **fonction phatique** – Les couleurs chaudes sont au premier plan, des ombres peu contrastées à l'arrière-plan.
- Quelles sont les lignes principales ? **fonction expressive** – Une diagonale ascendante coupe le tableau, séparant ombre et lumière, objets et vide.
- À quelle époque appartient ce tableau ? **fonction poétique** – L'œuvre est composée selon les règles du classicisme, au XVIII^e siècle.
- Quelle idée semble proposée par cette œuvre ? **fonction conative** – Elle souligne l'aspect éphémère des richesses et la fragilité de ce qui vit, des plaisirs (instrument de musique, vin...). On nomme ce genre de nature morte une vanité.

La connotation

Quelles significations peut-on accorder à ce tableau ? Ses éléments orientent-ils notre interprétation ?

- **Le cadrage** est significatif : la scène est inscrite entre deux éléments qui évoquent la fuite du temps : l'instrument de musique et un fruit entamé.
- Les éléments choisis par le peintre ne sont pas anodins : les plats d'argent, le calice, suggèrent **la cérémonie**. La bassine dans laquelle le vin est tenu au frais au premier plan évoque aussi **la fête**. Les deux citrons disposés sur le plat symbolisent la fertilité, cette cérémonie est donc celle du mariage.
- Le verre transparent disposé sur la table signifie la **fragilité**. L'oblique ascendante partage la surface en deux espaces, celui des plaisirs, sous la ligne, et celui de l'obscurité au-dessus. La pensée qui domine le tableau est donc bien celle de la fragilité des plaisirs et de l'aspect éphémère de la vie terrestre. C'est une **vanité**, à connotation morale et non une simple représentation d'objets.

Exercice

Rédigez une présentation et une interprétation de cette œuvre de Cézanne.



Paul Cézanne, *Nature morte au panier*,
1890, huile sur toile, 65 x 81 cm,
Musée d'Orsay, Paris

Vous rechercherez la problématique posée par les documents suivants, la définirez clairement dans une introduction, avant d'écrire sur papier libre un texte d'une cinquantaine de lignes, vous interrogeant sur les objectifs de « l'art gastronomique ».

DOCUMENT 6

Le « tableau-piège », constitué d'assiettes, de couverts et de reliefs d'un banquet ensevelis par Daniel Spoerri en 1973 sera exposé à ciel ouvert à Paris les 2 et 3 octobre, à l'occasion de la « Nuit blanche ».

De quoi retourner 27 ans en arrière, lorsque l'artiste, figure majeure des Nouveaux Réalistes, enfouissait en grande pompe dans les jardins de l'ancienne Fondation Cartier à Jouy-en-Josas (dans les Yvelines) les restes d'un repas offert à 120 personnes. Une tranchée de 60 mètres avait été creusée à cet effet dans la pelouse. Plus de 50 kg de tripes, bouteilles et vieux restes... ont été ainsi remisés sous terre. Et ce n'est que la semaine dernière que Daniel Spoerri, âgé aujourd'hui de 70 ans, a déterré son « Déjeuner sous l'herbe », en référence ironique au fameux « Déjeuner sur l'herbe » d'Édouard Manet. Par ce geste,

l'artiste – qui s'est fait connaître dès les années 1970 en réalisant ses premiers « tableaux-pièges » constitués d'objet d'usage courant – entend aussi poursuivre sa démarche d'exploration du quotidien.

Pour exhumer son œuvre, Daniel Spoerri s'est entouré d'archéologues, car cette action pose la question de la légitimité de l'archéologue pour traiter du monde d'aujourd'hui. Que peut nous dire cette science sur l'époque où s'est déroulé le repas que nous ne saurions déjà ? À l'occasion du 50^e anniversaire de la déclaration constitutive du mouvement des Nouveaux Réalistes, les vestiges seront présentés au public sous une tente de chantier d'archéologie les 7 et 8 octobre 2010 au centre Pompidou puis au printemps 2011 au musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.

Alexia Guggémos, *Délires de l'Art*, 11 juin 2010

DOCUMENT 7

En 1970, Daniel Spoerri ouvre à Düsseldorf la Eat Art Gallery, célébrée comme le temple de l'art comestible. Le sculpteur César crée pour cette galerie des compressions dont celle-ci, à partir de plusieurs kilos de bonbons.



DOCUMENT 8

Dans *Madame Bovary* (1857), Flaubert (1821-1880) évoque le repas de noces de son héroïne.

C'était sous le hangar de la charretterie que la table était dressée. Il y avait dessus quatre aloyaux, six fricassées de poulet, du veau à la casserole, trois gigots et, au milieu, un joli cochon de lait rôti, flanqué de quatre andouilles à l'oseille. Aux angles, se dressait l'eau-de-vie, dans des carafes. Le cidre doux en bouteilles poussait sa mousse épaisse autour des bouchons et tous les verres, d'avance, avaient été remplis de vin jusqu'au bord. De grands plats de crème jaune, qui flottaient d'eux-mêmes au moindre choc de la table, présentaient, dessinés sur leur surface unie, les chiffres des nouveaux époux en arabesques de nonpareille. On avait été chercher un pâtissier à Yvetot pour la tourte et les nougats. Comme il débutait dans le pays, il avait

soigné les choses ; et il apporta lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. À la base, d'abord c'était un carré de carton bleu figurant un temple avec portique, colonnades et statuettes de stuc tout autour dans des niches constellées d'étoiles en papier doré ; puis se tenait au second étage un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angélique, amandes, raisins secs, quartiers d'orange ; et enfin, sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confiture et des bateaux en écales de noisettes, on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturelle, en guise de boules au sommet.

Gustave Flaubert, *Madame Bovary*, 1857

DOCUMENT 9



Comme chaque année, des milliers de personnes se sont retrouvées pour le dîner blanc, un repas festif qui s'est tenu à Paris au Carrousel, entre le Louvre et les Tuileries.