I'm not a bot

Thème - culture générale bts 2025

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. Dépassant 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 téléréalité 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, Lucrèce 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 Jirô 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 : Podcast « Les Bonnes choses » : Podcast « On va déguster » : Podcast « Pas la peine de crier » (semaine du 26 mai 2014 consacrée au repas) : Martine Gasparov, La Philosophie du repas, 22 septembre 2021 (BNF, La Philosophie du quotidien, cycle de conférences) : Podcast « Le Cours de l'histoire sur les menus de la Rome antique » : 1607445884 Podcast « Avec philosophie : Comment survivre aux fêtes de fin d'année ? » : 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) : Accéder au contenu Des thématiques Vous trouverez des pages sur un thème précis avec des liens pertinents. Dans un premier temps j'ai surtout indiqué les éléments qui étaient déjà présents sur mes blogs exemple – alimentation – ou expressions imagées liées à la nourriture trouvé sur Weblettres – Auteurs – Artistes – Romans dans une courte vidéo puis j'ai enrichi la page exemples L'exposition Le Louvre-Lens sur les arts de la table–Exposition itinérante – Brillat-Savarin : une vie, des gastronomies ou le livre de Roudaut Christian – À la table des tyrans– merci de m'indiquer si d'autres éléments seraient à ajouter – Bernadette Couturier NOR : ESRS2405917N 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 Thème concernant l'enseignement de culture générale et expression en deuxième année de section de technicien supérieur en vue de la session 2025. 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. Dépassant 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 téléréalité 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 ? 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. 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. Complément – Des expressions imagées liées à la nourriture un lien sur Weblettres – et le goût du jeu (exemple expression compter pour des prunes) document pdf figure sur – alimentation – de mon blog Monica Ali, En cuisine Ali Monica – En cuisine – Belfond 2010 – Chef des cuisines de l'hôtel Impérial, un palace plus vraiment à la hauteur de sa splendeur d'antan, Gabriel Lightfoot doit composer chaque jour avec une équipe cosmopolite et chahuteuse, une petite amie chanteuse qui se pose des questions sur leur relation et un père malade qui lui laisse des messages aussi laconiques que culpabilisants sur son répondeur. Une mort va faire voler en éclats son fragile équilibre : le corps d'un des employés est retrouvé dans les sous-sols du restaurant. Une mort solitaire, anonyme, parmi ces travailleurs immigrés interchangeables. Soudain, Gabriel prend conscience que ses cuisines cachent bien des secrets : trafics en tous genres, prostitution, chantages, violence quotidienne… Surgit Lena, une fille de l'Est, mystérieusement liée à cette mort. Irrésistiblement attiré par cette femme en perdition, Gabriel va prendre une décision qui remettra en question tout ce en quoi il avait cru jusqu'ici… babelio Guillaume Apollinaire, « Le repas » dans Alcools Sur mon blog Guillaume Apollinaire (1880-1918) – 26 août 1880 ►x ►LG ►LV + igm • biographie ►FC ►Lpc ►LPF – éclat d'obus 17 mars 1916►IP – service historique – 9 novembre 1918 APOLLINAIRE, Guillaume – Alcools (Poèmes, Sélection) livre numérique sur TV5monde (lien) – Alcools, 1913, via Ebooks libres et gratuits Complément « Alcools » de Guillaume Apollinaire France Culture – sur mon blog Romans dans une courte vidéo Complément – Pierre Assouline titre Les Invités Gallimard 2010 – Un dîner, de nos jours, dans la grande bourgeoisie parisienne. Afin de séduire son invité d'honneur – un puissant homme d'affaires étranger – la maîtresse de maison a convié ses amis les plus remarquables. Mais à la dernière minute, l'un d'entre eux se décommande : il n'y a plus que treize convives… Comme le dîner doit commencer à tout prix, la nouvelle » invitée » est choisie au mépris de la bienséance. Une véritable transgression. La quatorzième convive devient alors le grain de sable qui fait déraper la soirée. Pour l'émerveillement des uns, pour le désespoir des autres. Tout dîner est une aventure. babelio – merci pour l'indication – Honoré de Balzac, La Peau de chagrin Honoré de Balzac (1799-1850) – 20 mai 1799 – cite « la Bréguet » voir 17 septembre 1823 – 18 août 1850 ►xx + des ressources pour accompagner l'étude de La Peau de chagrin ►FC ►LG►DS►VT►LV • biographie + BD ►adpf ►Lpc + maison de Balzac muséosphère BALZAC, Honoré (de) – La Peau de chagrin – et sur Gallica : La Peau de chagrin (édition de 1839) – Télécharger l'EPUB – La Peau de chagrin (édition de 1831) – Télécharger l'EPUB – La Peau de chagrin, 1831, via Ebooks libres et gratuits (Étude philosophique) – Des ressources pour accompagner l'étude de La Peau de chagrin de Balzac Source – La Peau de chagrin : l'œuvre, le parcours « les romans de l'énergie : création et destruction » (ajouté le 09/06/2023) – Annoter une page de La Peau de chagrin (ajouté le 17/05/2023) – Les maximes de Balzac dans La Peau de chagrin (ajouté le 17/05/2023)Balzac et la question de l'image (ajouté le 17/05/2023) Sept images de l'édition Lecou (complément de la ressource Balzac et la question de l'image) : le fichier est disponible au format .pdf et au format diaporama .ppsx (ajouté le 16/06/2023) La Peau de chagrin, textes complémentaires (ajouté le 12/07/2023) – Une sélection de ressources de l'Institut de France Une sélection de ressources des bibliothèques numériques de l'Institut de France, composée d'épreuves corrigées et annotées, de documents iconographiques et de fragments manuscrits, a été réalisée pour accompagner l'étude de La Peau de chagrin et des Mémoires de deux jeunes mariées. Des épreuves corrigées et annotées de l'édition princeps Gosselin et Canel, août 1831. Vol. 1 de La Peau de chagrin. Des épreuves corrigées de l'édition princeps Gosselin et Canel, août 1831. Vol. 2 de La Peau de chagrin. Le commencement d'une réclame pour la 2e édition de La Peau de chagrin Complément La dictée : « La Peau de chagrin » de Balzac France Culture – sur mon blog Romans dans une courte vidéo Muriel Barbery, Une gourmandise Muriel Barbery – Une gourmandise C'est le plus grand critique culinaire du monde, le Pape de la gastronomie, le Messie des agapes somptueuses. Demain, il va mourir. Il le sait et il n'en a cure : aux portes de la mort, il est en quête d'une saveur qui lui trotte dans le cœur, une saveur d'enfance ou d'adolescence, un mets originel et merveilleux dont il pressent qu'il vaut bien plus que tous ses festins de gourmet accompli. Alors il se souvient. Silencieusement, parfois frénétiquement, il vogue au gré des méandres de sa mémoire gustative, il plonge dans les cocottes de son enfance, il en arpente les plages et les potagers, entre campagne et parfums, odeurs et saveurs, fragrances, fumets, gibiers, viandes, poissons et premiers alcools. Il se souvient – et il ne trouve pas. Pas encore. babelio figure sur – alimentation – de mon blog Julian Barnes, Un homme dans sa cuisine Barnes Julian – Un homme dans sa cuisine – Gallimard 2007 – Autrefois, dans la famille Barnes, jamais un homme ne se serait risqué devant un fourneau. La cuisine, c'était une affaire réservée aux femmes… Mais quand Julian est parti vivre à Londres, il a dû s'y mettre et on peut dire désormais que ses progrès ont été spectaculaires, sinon rapides. Un des plus célèbres écrivains anglais d'aujourd'hui va nous livrer ici le désopilant récit de ses trouvailles (parfois curieuses, voir le saumon aux raisins secs), de ses échecs (souvent savoureux, voir pourquoi il a raté le lièvre à la sauce au chocolat) et de ses coups de gueule (ah, ces livres de cuisine tous aussi imprécis les uns que les autres !). Celui qui se définit comme un » obsessionnel anxieux » nous fait partager ses angoisses et bien sûr ses enthousiasmes – en nous livrant au passage de bien délicieux secrets. babelio Gautier Battistella, Chef Battistella Gautier – Chef – Le livre de poche 2024 – Les Promesses, trois étoiles au Guide et une clientèle venue de Singapour, Dubaï ou San Francisco. Un succès retentissant confirmé par le sacre du patron, Paul Renoir, 62 ans, tout juste élu « meilleur chef du monde » par ses pairs. Jusqu'à ce lundi matin, où l'on découvre son corps et le fusil de chasse avec lequel il a mis fin à ses jours. Stupeur. Le monde de la gastronomie est en deuil. Pourquoi ce cuisinier exceptionnel a-t-il choisi d'en finir ? Juste avant sa mort, une équipe de Netflix était venue tourner un portrait de Renoir. Souvenirs de famille, origine de sa vocation, étapes de son ascension : son récit cache peut-être le secret de son suicide. À moins qu'il ne faille le chercher dans la bataille qui fait rage autour de son héritage. Entre sa veuve, Natalia, le sous-chef Christophe, son fils Mathias et Albinoni, le concurrent sans scrupule, les tensions s'exacerbent. Confrontés au décès soudain de l'ogre, prétendants au trône, conspirations et joute des egos vont se révéler. Chef, c'est aussi l'histoire de la cuisine française depuis la Seconde Guerre mondiale. Paul a tout appris de sa grand-mère, une amie d'Eugénie Brazier, l'emblématique « mère lyonnaise ». Les femmes ont inventé la gastronomie, avant que les hommes ne se l'approprient et ne la rendent célèbre. Aux côtés des Bocuse, Loiseau ou Ducasse, Paul Renoir accompagne la naissance de la Nouvelle Cuisine dans les années 1970, prémisses à la starisation actuelle des chefs. Premier grand roman consacré à la cuisine française, Chef peint l'exigence d'un monde macho, violent, où la drogue, l'alcool et le sexe sont souvent les seuls moyens de tenir. En contrepoint, il donne à voir la complicité des brigades et la conscience d'exercer un métier d'artisan et de passion. Un livre de chair et de sang et le portrait d'hommes simples, acharnés à réinventer la magie, la beauté, l'excellence. babelio Karen Blixen, Le Dîner de Babette Blixen, Karen Le festin de Babette – Babette est une Française devenue domestique en Norvège, après la Commune qui l'a contrainte à l'exil. Ses patronnes sont deux vieilles filles austères. Le jour où elle gagne dix mille francs or à une loterie, elle leur demande de la laisser préparer un dîner fin, dans la grande tradition française. Sa fortune y passe, mais une soirée aura effacé des années de carême. lien babelio 2008 figure sur contes ou nouvelles et alimentation de mon blog Complément – Recettes extraites du livre Le dîner de Babette sur chefsimon Bertolt Brecht, La Noce chez les petits bourgeois Brecht Bertold – La Noce chez les petits bourgeois – L'Arche 1997 – 80 p. Quand deux jeunes gens s'unissent par le mariage, la pure mariée et le mari mûri dans les tempêtes de la vie, alors les anges chantent, dit-on, dans le ciel ! Quand la jeune mariée se retourne vers les beaux jours de son enfance, alors une légère nostalgie peut bien l'envahir, car maintenant elle entre dans la vie, dans la vie hostile, il est vrai aux côtés d'un homme à toute épreuve, qui maintenant a fondé un ménage, de ses propres mains, pour partager désormais avec l'élue de son cœur joie et peine. babelio Indiqué sur Vite lus (1) Sur mon blog Bertolt Brecht (1898-1956) 10 février 1898 – lien biographie – théâtre en acte – déchu nationalité allemande 8 juin 1935 – 14 août 1956 • biographie Noëlle Châtelet, Histoires de bouches Châtelet Noëlle – Histoires de bouches – Gallimard 1988 – Une vieille dame qui rate sa blanquette, un haricot qui germe dans le nez d'une fillette, un bébé qui tète sa chienne, une femme qui refuse de manger, une autre qui se fait ogresse, un cannibale malgré lui…Autant de récits inspirés de faits réels, où la nourriture est prétexte à dévoiler ce qui se cache en chacun de nous, où la nourriture devient langage. Comiques, tragiques, tragi-comiques, il y en a pour tous les goûts, y compris pour les gourmands de littérature. Ce livre a obtenu le prix Goncourt de la Nouvelle 1987. récompense Goncourt – Nouvelle – 1987 lien babelio Agnès Desarthe, Mangez-moi *Desarthe Agnès – Mangez-moi – Points 2007 – Histoire d'une femme qui ouvre un restaurant après avoir été bannie de chez elle. Sur babelio Myriam est un peu perdue, un peu fantaisiste et un peu rêveuse. Un beau jour, elle décide d'ouvrir son restaurant. À sa propre surprise, « Chez moi » devient vite le rendez-vous incontournable des habitants du quartier, le havre chaleureux où tout le monde se retrouve. Dans sa cantine, Myriam ouvre l'appétit et délie les esprits, avec l'instinct, la grâce et la sensualité des artistes aux fourneaux… babelio – en livre lus (1809) figure sur – alimentation – de mon blog Laura Esquivel, Chocolat amer Esquivel Lauras – Chocolat amer – Gallimard 2009 – Dans le Mexique du début du siècle, en pleine tempête révolutionnaire, Tita, éperdument éprise de Pedro, brave les interdits pour vivre une impossible passion. À cette intrigue empruntée à la littérature sentimentale, Laura Esquivel mêle des recettes de cuisine. Car Tita possède d'étranges talents culinaires : ses cailles aux pétales de roses ont un effet aphrodisiaque, ses gâteaux un pouvoir destructeur. L'amour de la vie est exalté dans ces pages d'un style joyeux et tendre, dont le réalisme magique renvoie aux grandes œuvres de la littérature latino-américaine.Chocolat amer, adapté en film sous le titre Les épices de la passion, s'est vendu à plus de quatre millions d'exemplaires dans le monde. babelio Gustave Flaubert, les repas de noces dans Madame Bovary et Salammbô Sur mon blog Gustave Flaubert (1821-1880) – 12 décembre 1821 • biographie ► x +BD►FC-► LS ► LV + blog Gallica – commence à écrire Madame Bovary 19 septembre 1851 – 8 mai 1880 Gustave Flaubert (1821-1880) Extrait de Madame Bovary – On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes 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 portiques, 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 angéliques, 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 confitures et 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. chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Gustave Flaubert Deux scènes de repas dans Madame Bovary (1857) Le repas de noces, au chapitre 4 Emma et Charles viennent de se marier. Récit du repas de noces. et Emma au bal de la Vaubyessard – Emma, qui s'ennuie ferme dans son rôle d'épouse, déçue par la vie terne et monotone qu'elle mène à Tostes, voit l'espoir d'une vie romanesque et surprenante renaître lorsqu'elle reçoit l'invitation d'un marquis à un bal organisé dans son château de la Vaubyessard. Moment où on sert le dîner – Source Canopé où vous trouverez les extraits avec un questionnaire figure sur – alimentation – de mon blog Flaubert Gustave – Madame Bovary (le repas de noces, avec la fameuse pièce montée ; le repas des abricots, après le départ de Rodolphe, où Homais fait la théorie des senteurs néfastes pour les femmes). figure sur – alimentation – de mon blog Compléments – « Madame Bovary », de Gustave Flaubert (Alchimie d'un roman, épisode n° 25) lien vidéo 12 minutes – Par quel miracle un romancier peut-il marquer l'histoire de la littérature en racontant la vie terne d'un médecin de province et de sa femme infidèle ?Et Flaubert, l'air de rien, nous délivre à la fois une leçon de littérature mais aussi une leçon de vie : si l'on prend tout de travers, le rêve ne vaut pas mieux que la réalité ; mais avec le bon point de vue, est-ce que l'existence la plus médiocre ne peut pas s'avérer merveilleuse ? Madame Bovary – Gustave Flaubert – pas si classique 2 min. 36 – Madame Bovary Gustave Flaubert FélixdéLIRE 6 min. – La dictée : « Mme Bovary » de Gustave Flaubert France Culture – Comprendre Madame Bovary (Flaubert) en moins de 10 minutes (Résumé-analyse) (Le Mock) 7 minutes Cette fois-ci, on vous parle de Madame Bovary. On a trouvé amusant qu'elle soit complètement à l'ouest en permanence, et qu'elle s'imagine une vie de princesse avec son jules en Normandie. Évidemment, ça finit mal. On en profite pour vous parler du sublime, des romantiques au 19ème et des problèmes d'Emma. – Madame Bovary de Flaubert Marque Page 6 : 7 minutes – Flaubert, Madame Bovary – Résumé analyse du roman (Mediaclasse.fr) 18 minutes Madame Bovary rêve de romance, de nacelles au clair de lune, d'enlèvements… Mais elle est mariée à un médiocre officier de santé, Charles, qui ne lui apporte que des déceptions… Tout le long du roman, nous découvrons les tentatives désespérées de cette jeune femme qui aimerait échapper au quotidien de sa ville de Province. Avec une ironie cinglante, Flaubert nous montre à la fois la vanité de ces efforts, et la terrible platitude de ces personnages plus vrais que nature. Ce roman, véritable chef-d'œuvre de la littérature française, fut poursuivit en justice pour outrage à la morale publique et religieuse et aux bonnes mœurs. Source mediaclasse mais seules les indications sans * sont « libres » Fiches Madame Bovary – Gustave Flaubert – nouvelle version – Madame Bovary, l'incomprise. Madame Bovary est le premier roman qu'il publie, et qui le rend aussitôt célèbre. Ce soir, feuilletons quelques pages de ce roman paradoxal, où se côtoient l'idéal amoureux et la trivialité de l'existence ; ce roman résolument moderne, qui a choqué l'opinion de son époque, et qui s'est, depuis, imposé comme le chef-d'œuvre classique par excellence… Avec des extraits du film Madame Bovary , de Claude Chabrol (1991), avec Isabelle Huppert, Jean-François Balmer et Jean Yanne. Sur France Inter dans ça peut pas faire de mal 51 minutes 1er août 2015 ça peut pas faire de mal 47 minutes 18 avril 2015 – sur mon blog Romans dans une courte vidéo Madame Bovary (English) (as Author) Madame Bovary (French) (as Author) Madame Bovary: A Tale of Provincial Life, Vol. 1 (of 2) (English) (as Author) Œuvres complètes de Gustave Flaubert, tome 1 (of 8): Madame Bovary (French) (as Author) sur gutenberg Gustave Flaubert (1821-1880) et Livre audio gratuit Littérature audio (lien) FLAUBERT, Gustave – Salammbô – lien ebook gratuit en pdf – Flaubert – Gustave : « Salammbô » (sur audiocite) – Salammbô, 1862, via Ebooks libres et gratuits Flaubert Gustave – Salammbô – « Les communications avec le dehors étant interceptées, une famine intolérable commença) ». (lien wikisource) « Cependant, les vivres, malgré les soins d'Hamilcar, diminuaient effroyablement ». (lien Wikisource) « Le festin devait durer toute la nuit », (lien Wikisource) – Mais dans le défilé de la Hache ils sont bloqués et se livrent au cannibalisme (lien wikisource) – texte entier figure sur – alimentation – de mon blog Flaubert Gustave – Salammbô, (extrait) à Mégara, faubourg de Carthage, dans les jardins d'Hamilcar, les soldats que celui-ci avait commandés en Sicile se donnent un grand festin pour célébrer le jour anniversaire de la bataille d'Eryx : « D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques, des bouillies de froment, de fève et d'orge, et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune. Ensuite les tables furent couvertes de viandes : antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamelles et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles en bois de Tamrapanni flottaient, au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'assa foetida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur les gâteaux de miel, et l'on n'avait pas oublié quelques-uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraissait avec du marc d'olives, mets carthaginois en abomination aux autres peuples. La surprise des nourritures nouvelles excitait la cupidité des estomacs. Les Gaulois aux longs cheveux retroussés sur le sommet de la tête, s'arrachaient les pastèques et les limons qu'ils croquaient avec l'écorce… » source Flaubert Gustave – Salammbô (le repas des mercenaires). figure sur – alimentation – de mon blog Complément – Salammbô de Gustave Flaubert La petite Librairie sur Lumni durée 2 min. – sur mon blog Romans dans une courte vidéo ► Écouter MAUPASSANT, Guy (de) – Gustave Flaubert – Flaubert ► Écouter ZOLA, Émile – Portrait de Gustave Flaubert – Flaubert indiqué sur mon blog Romans dans une courte vidéo Laurent Gaudé, scène du banquet dans Le Soleil des Scorta Mon résumé du livre Transmettre des VALEURS En Italie du Sud, sous le soleil écrasant Luciano avance sur son âne pour parvenir au petit village de Montepucciu quinze ans de prison n'ont pas entamé sa soif de baiser Filomena ; elle s'avère être en réalité Immacolata sa soeur, vieille fille, dévorée de désir. De cette union naquit Rocco Scorta qui sauvé par le curé Don Giorgio fondera la dynastie familiale fière de porter un nom et de transmettre des valeurs. Ellis Island a rejeté Carméla et ses frères. Ils reviennent grandis de leur périple New-Yorkais en partie grâce au vieux polonais Korni auquel il est rendu hommage.Seule Anna la dernière de la lignée parviendra à quitter cette terre aride. (Lien sur ma critique libre) Gaudé Laurent – Le soleil des Scorta Actes sud 2006 – Lorsque commence le récit, Luciano Mascalzone, un traîne-savate vivant de petites rapines, revient après quinze années de prison à Montepuccio, un village des Pouilles aux façades sales où les heures passent dans une fournaise qui abolit les couleurs. Autour, ce ne sont que collines et mer enchevêtrées. « Il m'a fallu du temps mais je reviens. Je suis là. Vous ne le savez pas encore puisque vous dormez. Je longe la façade de vos maisons. Je passe sous vos fenêtres. Vous ne vous doutez de rien. Je suis là et je viens chercher mon dû. » Son dû, c'est Filomena Biscotti, une femme qu'il désire depuis qu'il l'a rencontrée et dont le souvenir n'a cessé de le hanter. Ce que Luciano ignore, c'est que celle qui lui ouvre sa porte et qui se laisse dépuceler est la sœur cadette de celle qu'il convoitait, Immacolata. Battu à mort par les villageois, il meurt dans le dégoût du monde. Immacolata donne naissance à un fils. C'est ainsi que naît la lignée des Mascalzone, qui portera le nom de Scorta : d'une erreur, d'un malentendu. « D'un homme qui s'était trompé. Et d'une femme qui avait consenti à ce mensonge parce que le désir lui faisait claquer les genoux. » Avec une imagination qui semble avoir atteint son apogée, inondée de fraîcheur et poussée par la musicalité d'un style irréprochable, Laurent Gaudé raconte l'existence des Scorta de 1870 à nos jours. Chronique d'une famille qui vivra certes pauvrement, mais dans l'éternel désir « de manger le ciel et de boire les étoiles », Le Soleil des Scorta est une fresque vivante et volcanique. babelio récompenses Jean Giono – Jury – 2004 et Goncourt – Général – 2004 Jim Harrison, Un sacré gueuleton Harrison Jim – Un sacré gueuleton – Flammarion 2018 – « Quand la vie décide de m'accabler, je sais que je peux faire confiance à un Bandol, à quelques gousses d'ail et à Mozart ».« Il me semble que si le christianisme offrait un grand verre d'un excellent vin français à la communion, les églises seraient des lieux autrement plus joyeux, et partant, plus spirituels. » « Si l'on devait m'apprendre que j'allais bientôt passer l'arme à gauche, j'ai souvent pensé que je rejoindrais Lyon pour y manger comme quatre durant un bon mois, après quoi on pourrait me jeter d'une civière dans le Rhône bien-aimé. Peut-être y nagerais-je au fil du courant jusqu'à Arles pour y savourer mon dernier dîner. » babelio Homère, L'Odyssée Homère – l'Odyssée – lien – Des indications sur mon blog Homère -« Homère, Iliade » de Alessandro Baricco France culture – biographie – Homère, Odyssée, Chant IX -Ulysse raconte ses aventures Cyclope- (lien sur le podcast 1 « Chadburn-Book » durée 5 minutes 30) Portrait de la BNF Homère, la muse, le poète, le poème, l'héritage lien vidéo Horace, Satires, II, 8 Horace Satires – lien – Un diner ridicule – lien sur la page – Victor Hugo, Ruy Blas, Lucrèce Borgia Sur mon blog Victor Hugo (1802-1885) – 26 février 1802 ►xx ►FC +►LG+►LS+►LV►IP ►DL +BD+Podcasts ►Lpc ►T + ►RP maison de Victor Hugo ►adpf – 8 juin 1822 parution de son premier livre – cite « la Bréguet » voir 17 septembre 1823 – 25 février 1830►x (première d'Hernani) – parution de Notre Dame de Paris 18 mars 1831 – en flagrant délit d'adultère 5 juillet 1845 – île de Guernesey 18 août 1859 – parution Légende des siècles septembre 1859 confirmation date demandée Bnf – 22 mai 1885 • biographie (Voir aussi sur mon article Sur la mort) – Ajouter ceux qui ont dit non Non à la peine de mort Une citation "L'indigestion a été inventée par le bon Dieu pour faire la morale aux estomacs." [Victor Hugo] Source retrouvée sur ma page – alimentation – Compléments – Victor Hugo – Ruy Blas – Médiaclasse.fr durée 12 minutes – Le salon de Danaé dans le palais du roi, à Madrid. Ameublement magnifique dans le goût demi-flamand du temps de Philippe IV. À gauche, une grande fenêtre à châssis dorés et à petits carreaux. […] Au fond, […] une large porte […] s'ouvre sur une longue galerie. […] Une table, un fauteuil, et tout ce qu'il faut pour écrire. Comme dans tous ses drames, Victor Hugo tient à créer une couleur locale et historique. Dès le début, il nous plonge sous le règne de Charles II, après Charles Quint. L'Espagne subit une période de décadence après l'âge d'or des grandes découvertes. Don Salluste s'adresse à son valet Gudiel, que Victor Hugo invente tardivement, pour rendre cette scène d'exposition plus naturelle, et surtout, plus informative. Le spectateur va tout de suite se faire une idée sur ce personnage sombre. – Fiches Ruy Blas – Victor Hugo – nouvelle version – – sur mon blog Romans dans une courte vidéo LIRE Lucrèce Borgia, de Victor Hugo Téléchargez : epub – pdf site theatregratuit – Lucrèce Borgia, 1833, via Wikisource (théâtre) Ruy Blas – HUGO, Victor – Ruy Blas – HUGO, Victor – Ruy Blas « Bon appétit, Messieurs ! » (Acte III, Scène 2) – HUGO, Victor – Ruy Blas : Tirades de Don Salluste (Acte III, Scène 5) – LIRE Ruy Blas, de Victor Hugo Télécharger : epub – pdf site theatregratuit – LIRE sur Gutenberg – Ruy Blas: Drame – Ruy Blas, 1838, via Bouquineux (théâtre) James Joyce, « Les Morts » dans Gens de Dublin Sur mon blog James Joyce (1882-1941) – 2 février 1882 • biographie ►IP+ BD – 13 janvier 1941 – première célébration de la bloomsday 16 juin 1954 Joyce James – Gens de Dublin – Pocket 2003 – Gens de Dublin – Après la publication en 1907 de poésies de jeunesse, James Joyce publie en 1914 un recueil de nouvelles commencé dès 1902. Il s'agit de « Dublinois ». Quelle surprise pour les lecteurs de découvrir ces quinze nouvelles, si sages, si classiques, si claires. Dans ce livre, Joyce décrit, avec un sens profond de l'observation, les mœurs de la bourgeoisie irlandaise, l'atmosphère trouble et le destin tragique de la société de l'époque. Les thèmes favoris de Joyce, l'enfance, l'adolescence, la maturité, la vie publique sont ici incarnés par divers types d'habitants de Dublin, « ce cher et malpropre Dublin » que Joyce aimait tant. babelio Joyce James Dubliners (anglais) (en tant qu'auteur) – Dubliners (anglais) (en tant qu'auteur) version audio – Agnès Jaoui, Jean-Pierre Bacri, Cuisine et Dépendances (pièce de théâtre) Jaoui Agnès – Bacri Jean-Pierre – Cuisine et Dépendances L'Avant-Scène 2005 – 70 p. – Jacques et Martine, couple apparemment sans histoire, accueillent de vieux amis qu'ils n'ont pas revus depuis dix ans. Ils ont organisé un dîner en l'honneur du mari de Charlotte, devenu présentateur-vedette à la télévision, en compagnie de Georges, un autre ami, et de Fred, l'envahissant frère de Martine. Au cours de la soirée, la tension monte, la présence de celui qui a réussi déchaîne admiration, envie, jalousie et agressivité. Tout cela est vu de la cuisine, où les convives viennent tour à tour se livrer, se plaindre et s'expliquer. La maîtresse de maison, entre deux plats, est dans tous ses états. babelio Indiqué sur Vite lus (1) Juvénal, Satires, II, 5 Juvénal – Satires – lien – Satire V les parasites – lien sur la page – Complément voir aussi Juvénal – Satire XI – Le luxe et la table – lien sur la page – Maylis de Kerangal, Un chemin de tables Maylis de Kerangal – Un chemin de tables Brasserie parisienne, restaurant étoilé, auberge gourmande, bistrot gastronomique, taverne mondialisée, cantine branchée, Mauro, jeune cuisinier autodidacte, traverse Paris à vélo, de place en place, de table en table. Un parcours dans les coulisses d'un monde méconnu, sondé à la fois comme haut-lieu du patrimoine national et comme expérience d'un travail, de ses gestes, de ses violences, de ses solidarités et de sa fatigue. Au cours de ce chemin de tables, Mauro fait l'apprentissage de la création collective, tout en élaborant une culture spécifique du goût, des aliments, de la commensalité. A la fois jeune chef en vogue et gardien d'une certaine idée de la cuisine, celle que l'on crée pour les autres, celle que l'on invente et que l'on partage. Babelio figure sur – alimentation – de mon blog Herman Koch, Le dîner Koch Herman – Le dîner – 10/18 2013 – Succès phénoménal aux Pays-Bas, alliance détonante d'une comédie de mœurs à l'humour ravageur et d'un roman noir à la tension implacable, Le Dîner dresse le portrait de notre société en pleine crise morale. Deux frères se donnent rendez-vous avec leurs épouses dans un restaurant branché d'Amsterdam. Hors-d'œuvre : le maître d'hôtel s'affaire. Plat principal : on parle de tout, des films à l'affiche, des vacances en Dordogne. Dessert : on évite soigneusement le véritable enjeu du dîner, les enfants. Car leurs fils respectifs ont commis un acte d'une violence inouïe. Un café, un digestif, l'addition. Reste la question : jusqu'où irions-nous pour préserver nos enfants ? babelio Complément – Le Rat de ville et le Rat des champs Jean de La Fontaine (1621-1695) fable – Le rat des villes et le rat des champs – illustration – photos et fable – Jean de La Fontaine – lien – (491 photos) Musée national de l'Éducation – ce sont les illustrations que j'ai trouvées qui m'incitent à l'ajouter. Jean-Luc Lagarce, Noce, Juste la fin du monde (partie 1, scène 9) Lagarce Jean-Luc – Juste la fin du monde – Les solitaires intempestifs 78 p. Après une longue absence, Louis décide de rendre visite à sa famille, et d'annoncer aux siens sa mort prochaine. Sa mère, sa petite sœur, son frère et sa belle-sœur sont réunis pour sa venue. Mais les retrouvailles ne se font pas sans heurt : au fil de la conversation, les reproches affleurent, d'anciennes blessures se rouvrent; à chaque instant, le conflit menace le fragile édifice familial. Toujours à la recherche du mot le plus juste, le langage pudique de Lagarce traduit notre difficulté à communiqué. Sa simplicité poétique confère à ce dimanche en famille la force d'un mythe moderne, et élève Juste la fin du monde au rang de classique. babelio Compléments – Jean-Luc Lagarce, « Juste la fin du monde » France Culture – « Juste la fin du monde » de Jean-Luc Lagarce France Culture – Lagarce – Juste la fin du monde Louis retourne dans sa famille après une longue absence, pour leur annoncer sa mort prochaine : avec cette pièce, Jean-Luc Lagarce nous interroge : le théâtre, allant à sa perte, peut-il toujours nous émouvoir ? 26 minutes – sur son site – où vous trouverez plus de détails. Je m'attache à la Conclusion – Dans ce long monologue qui précède le début de la pièce, on devine que la posture tragique de Louis cache en fait une autre tragédie : la tragédie de la parole et du silence. S'il y a une énigme qui attire et intrigue le spectateur, ce n'est pas tant la mort annoncée de Louis, que ces zones d'ombre, ce mélange de culpabilité et d'innocence qui va nous tenir en haleine tout au long de la pièce. – « En français dans le texte » propose l'analyse de la pièce de théâtre « Juste la fin du monde » de Jean-Luc Lagarce – Prologue, scènes 1 à 3 France Culture 27 minutes – téléchargez l'analyse – Juste la fin du monde de Lagarce – séquence pour une classe de première (Théâtre du XVIIe au XXIe siècle – « crise personnelle, crise familiale » Français-Lettres académie Aix-Marseille – « En français dans le texte » étudie la deuxième partie et l'épilogue de la pièce de théâtre « Juste la fin du monde » du dramaturge Jean-Luc Lagarce. France Culture – télécharger l'analyse – 28 minutes – sur mon blog Romans dans une courte vidéo Roy Lewis, Pourquoi j'ai mangé mon père *Lewis Roy – Pourquoi j'ai mangé mon père – Partez au cœur de l'Afrique à l'époque du Pléistocène et vivez la découverte du feu et l'évolution qui s'en suivra au coeur d'une famille préhistorique ordinaire, celle d'Edouard (le père), de Vania l'oncle réac et ennemi du progrès. Un livre délirant et très bien documenté. avec un extrait chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Pourquoi j'ai mangé mon père est un roman du journaliste, économiste, et écrivain anglais Roy Lewis. Le titre original est The Evolution Man, or, How I Ate My Father a été publié pour la première fois en 1960 sous le titre What We Did to Father (« Qu'est-ce que nous avons fait à père ») (paru en 1975 en français). Wikipédia figure sur Livres drôles – de mon blog Roy Lewis – Pourquoi j'ai mangé mon père – éditeur Acte Sud en 2021 – Une famille préhistorique ordinaire : Édouard, le père, génial inventeur qui va changer la face du monde en ramenant le feu ; Vania, l'oncle réac, ennemi du progrès ; Ernest, le narrateur, un tantinet benêt ; Edwige, Griselda et d'autres ravissantes donzelles… Ces individus nous ressemblent : ils connaissent l'amour, la drague, la bataille, la jalousie. Et découvrent l'évolution. Situations rocambolesques et personnages hilarants pour rire et réfléchir. Un miroir à consulter souvent. – «C'est le livre le plus drôle de toutes ces années, mais ce n'en est pas moins l'ouvrage le plus documenté sur l'homme à ses origines. »Théodore Monod – Préface de Vercors – Approchez Homo sapiens! Ce livre vous fera hurler de rire ! Faites la connaissance d'une famille préhistorique : Edouard, le père, génial inventeur qui va changer la face du monde en ramenant le feu Vania, l'oncle réac, ennemi du progrès; Ernest, le narrateur, un tantinet benêt ; Edwige, Griselda et autres ravissantes donzelles… Ces êtres délicieux font le monde autour d'un feu en dégustant des os à moelle. Regardez-les découvrir l'amour, s'essayer à la drague, se battre avec l'évolution… Situations rocambolesques, personnages hilarants d'un monde où l'homme est pourtant déjà homme : batailleur, jaloux, ingrat et aussi rétrograde. Un miroir à consulter souvent. Pour rire et réfléchir. Babelio « C'est une affaire de goût personnel, bien sûr. J'ai beaucoup ri la première fois que je l'ai lu. » (H. O.) « Un classique » (S. B.) « Pourquoi j'ai mangé mon père » de Roy Lewis avec sa célèbre tirade « Back to the trees ! » (S. B.) figure sur sur Livres drôles – de mon blog Complément Auteur William Makepeace Thackeray – Un petit souper chez Timmins – lien sur le livre gratuit et les autres versions A Little Dinner at Timmins's (anglais) (en tant qu'auteur) – versions audio – A Little Dinner at Timmins's (anglais) (en tant qu'auteur) Guy de Maupassant, Boule de suif Sur mon blog Guy de Maupassant (1850-1893) – 5 août 1850►xx►IP • biographie + blog Gallica ►RP (2) – 6 juillet 1893 ► Écouter ZOLA, Émile – Obsèques de Maupassant Complément – Maupassant – Boule de suif – Médiaclasse.fr – commentaire composé – durée 20 minutes – La nouvelle Boule de Suif se situe dans ce contexte. Un groupe de voyageurs fuit la ville de Rouen occupée par les Prussiens. Ensemble, ils représentent toutes les classes sociales : clergé, petit commerce, grande bourgeoisie, noblesse. Parmi ces personnages, Élisabeth Rousset, appelée Boule de suif en raison de son apparence physique, est méprisée par tous, car elle est une prostituée bien connue dans la petite ville. Elle sera forcée par ses compagnons de voyages à céder aux avances d'un officier prussien pour assurer leur fuite. La nouvelle se concentre sur l'ingratitude et l'égoïsme des personnages «bien-pensants», qui méprisent jusqu'au bout la jeune femme qui se sacrifie pour eux. – sur mon blog Romans dans une courte vidéo Lien audio MAUPASSANT, Guy (de) – Boule de suif – MAUPASSANT, Guy (de) – Boule de suif (Version 2) version texte sur wikisource – Marsha Mehran, Une soupe à la grenade Mehran Marsha – Une soupe à la grenade – Editions Piquier 2021 – Trois jeunes sœurs ayant fui l'Iran au moment de la révolution trouvent refuge dans un petit village d'Irlande pluvieux et replié sur lui-même. Elles y ouvrent le Babylon Café et bientôt les effluves ensorcelants de la cardamome et de la nigelle, des amandes grillées et du miel chaud bouleversent la tranquillité de Ballinacroagh. Les habitants ne les accueillent pas à bras ouverts, loin s'en faut. Mais la cuisine persane des trois sœurs, délicate et parfumée, fait germer d'étranges graines chez ceux qui la goûtent. Les délicieux rouleaux de dolmas à l'aneth et les baklavas fondant sur la langue, arrosés d'un thé doré infusant dans son samovar en cuivre, font fleurir leurs rêves et leur donnent envie de transformer leur vie. Marsha Mehran s'est inspirée de sa propre histoire familiale pour composer ce roman chaleureux et sensuel où la cuisine joue le plus beau rôle. S'y mêlent le garm et le sard, le chaud et le froid, tristesse et gaieté, en une alchimie à l'arôme envoûtant d'eau de rose et de cannelle. Et pour que chacun puisse expérimenter la magie de la cuisine persane, une recette accompagne chaque chapitre du livre. babelio Molière, L'Avare (III, 1), Le Bourgeois gentilhomme, Dom Juan ou le Festin de pierre Sur mon blog Jean-Baptiste Poquelin Molière (1622-1673) -15 janvier 1622 – troupe L'Illustre Théâtre 30 juin 1643 représentation des Précieuses ridicules 18 novembre 1659 – 9 septembre 1668 – (première représentation de l'avare)►LV – 17 février 1673►x + (sur Molière) ►LG+►LV+►D+jeu +BD • biographie ►T + LV lumni + DL ►Lpc ° portrait littéraire par Sainte-Beuve + page réalisée avec la digitale Molière dans tous ses états en 2022 inhumation 21 février 1673 – portrait de la semaine – à ajouter Molière, et le théâtre de la nature humaine Podcast BNF (mis sur digitale) Molière dans tous ses états en 2022 L'avare extrait Molière – Jean Baptiste Poquelin (1622-1673) – chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Complément – Le souper de Molière ou la soirée d'Auteuil – fait historique en un acte mêlé de vaudevilles par C. Cadet Gassicourt (lien) figure sur – alimentation – de mon blog Compléments – Don Juan – Molière – pas si classique – 3 min. 13 – Molière – Dom Juan – Médiaclasse.fr – Résumé analyse durée 22 minutes – Dom Juan grand seigneur méchant homme, libre-penseur et athée, ne respecte ni les valeurs de l'ancienne noblesse, ni celles de la religion. Il n'hésite pas à mentir à ses créanciers, à son père, et aux femmes qu'il séduit. Cette pièce est extraordinairement variée, à la fois comique et sérieuse : Molière au sommet de son art utilise tour à tour les procédés de la farce et de la tragédie. Lors des premières représentations, le public parisien l'acclame, mais elle est en même temps attaquée violemment par ceux qui craignent le charisme du personnage libertin… Ainsi, la pièce ne sera ni reprise ni imprimée du vivant de son auteur, mais sera redécouverte avec fascination au XIXe et au XXe siècle ! Fiches – Dom Juan – Molière – ancienne version – nouvelle version Vidéo 6 minutes sur mon blog Romans dans une courte vidéo L'avare – MOLIÈRE – L'Avare – DOSSIER – L'Avare, 1668, via Projet Gutenberg – Le Bourgeois gentilhomme – MOLIÈRE – Le Bourgeois gentilhomme – Acte I, Scène 4 – Le Bourgeois gentilhomme, 1670, via Wikisource Dom Juan ou le Festin de Pierre MOLIÈRE – Dom Juan – MOLIÈRE – Dom Juan ou le Festin de pierre – DOSSIER – Dom Juan ou le Festin de pierre, 1665, via Wikisource Marie NDiaye, La Cheffe, roman d'une cuisinière * NDiaye Marie La Cheffe, roman d'une cuisinière – Gallimard 2016 – Le narrateur relate la vie de la cheffe, une cuisinière installée à Bordeaux dont il fut l'assistant. Il raconte son enfance dans une famille d'ouvriers agricoles, l'ouverture de son restaurant, son adolescence, ses premières expériences culinaires, ses employeurs et la déroute de son établissement suite à l'application de règles absurdes par sa fille après son école de commerce. babelio – En Livres lus (2388) figure sur – alimentation – de mon blog Ito Ogawa, Le Restaurant de l'amour retrouvé * Ogawa Ito Le restaurant de l'amour retrouvé Une jeune femme revient chez sa mère vivant avec un cochon apprivoisé. Elle se découvre un don : cuisiner un plat qui rend heureux ! – voir Menu littéraire 2015 (illustration) bibliothèque municipale de Dijon et pour un résumé plus complet que voici : Une jeune femme de vingt-cinq ans perd la voix à la suite d'un chagrin d'amour, revient malgré elle chez sa mère, figure fantasque vivant avec un cochon apprivoisé, et découvre ses dons insoupçonnés dans l'art de rendre les gens heureux en cuisinant pour eux des plats médités et préparés comme une prière. Rinco cueille des grenades juchée sur un arbre, visite un champ de navets enfouis sous la neige, et invente pour ses convives des plats uniques qui se préparent et se dégustent dans la lenteur en réveillant leurs émotions enfouies. Un livre lumineux sur le partage et le don, à savourer comme la cuisine de la jeune Rinco, dont l'épice secrète est l'amour. lien babelio En Livres lus (2248) figure sur – alimentation – de mon blog Pétrone, « Le Festin chez Trimalcion » dans le Satyricon Pétrone – Le Satyricon – Le banquet de Trimalcion – Lien sur la page Francis Ponge, « Le Pain », « L'Huître », « L'Orange », « La Crevette » dans Le Parti pris des choses Francis Ponge (1899-1988) – 27 mars 1899 – 6 août 1988 pas encore sur mon blog – la voix d'un texte savoirs école normale supérieure 1 h 12 – biographie – Des ressources pour accompagner l'étude de La Rage de l'expression de Ponge – La Rage de l'expression : l'œuvre, le parcours « Dans l'atelier du poète » – source – L'Huître Francis Ponge dans « Le Parti pris des choses » (écouter youtube le poème dit par Auguste Vertu ou sur dailymotion) – complément documentaire sur Francis Ponge de 1965 durée 1 h – Lise Mesana explications 16 minutes 30 – texte sur chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog L'orange Francis Ponge (1899-1988) – texte sur chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Le pain Francis Ponge dans « Le Parti pris des choses » (lien sur le poème) (lien bacdefrançais.net) – – texte sur chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Francis Ponge (1899-1988) Le parti pris des choses (extraits) chefsimon sur la viande – le végétal – l'huître – L'orange – le pain – dans le parti pris des choses, il y a aussi les mûres. figure sur – alimentation – de mon blog Ponge Francis – Le parti pris des choses – Gallimard 1967 – L'huître L'huître, de la grosseur d'un galet moyen, est d'une apparence plus rugueuse, d'une couleur moins unie, brillamment blanchâtre. C'est un monde opiniâtrement clos. Pourtant on peut l'ouvrir : il faut alors la tenir au creux d'un torchon, se servir d'un couteau ébréché et peu franc, s'y reprendre à plusieurs fois. Les doigts curieux s'y coupent, s'y cassent les ongles : c'est un travail grossier. Les coups qu'on lui porte marquent son enveloppe de ronds blancs, d'une sorte de halos. À l'intérieur l'on trouve tout un monde, à boire et à manger : sous un firmament (à proprement parler) de nacre, les cieux d'en-dessus s'affaissent sur les cieux d'en-dessous, pour ne plus former qu'une mare, un sachet visqueux et verdâtre, qui flue et reflue à l'odeur et à la vue, frangé d'une dentelle noirâtre sur les bords. Parfois très rare une formule perle à leur gosier de nacre, d'où l'on trouve aussitôt à s'orner. babelio Complément – Plat de poissons frits Francis Ponge (lien sur le poème) figure sur – alimentation – de mon blog Des ressources pour accompagner l'étude de La Rage de l'expression de Ponge La Rage de l'expression : l'œuvre, le parcours « Dans l'atelier du poète » – « Un effort contre « la poésie » » – Une poésie… malgré la poésie ? – Chantier du poème, poème du chantier – Le laboratoire des mots – L'atelier d'arts plastiques – L'atelier du son (à venir) – Ressources (à venir) source Jacques Prévert, « Déjeuner du matin » dans Paroles Prévert Jacques – Déjeuner du matin – lien document pdf – et lien sur YouTube Sur mon blog Jacques Prévert (1900-1977) – 4 février 1900 • biographie – son poème « La chasse à l'enfant » évoque mutinerie 27 août 1934 – 11 avril 1977►IPP + des liens vidéo + BD + autre BD • biographie ►adpf – mon oeil – +LS – Ajouter ceux qui ont dit non Non à l'ordre établi Complément – Paroles de Jacques Prévert La petite Librairie sur Lumni durée 2 min. sur mon blog Romans dans une courte vidéo mais en mai 2024 le lien n'est plus valide ! Complément Marcel Proust À la table de Marcel Proust – Se plonger dans À la Recherche du temps perdu, c'est un peu se faire le convive du narrateur. La table occupe en effet une grande importance au sein du roman, perpétuant une tradition littéraire bien française, sensible depuis Rabelais au moins. Dire les mets, la boisson, la façon dont ils sont préparés et servis, c'est aussi dessiner les contours d'une société à un moment donné : Balzac, Zola, Flaubert ne s'y sont pas trompé et ont travaillé le motif avec acharnement pour représenter l'ordre social d'alors. Invitons-nous à la table de Marcel Proust, leur successeur. Lien sur l'article complet BNF les essentiels Rabelais, Gargantua Sur mon blog François Rabelais (1494-1553) – la Sorbonne condamne Pantagruel 23 octobre 1533 – 9 avril 1553 ►x ►LV ►p • biographie François Rabelais (1494-1553) – Pantagruel (chapitre XXVI) extrait sur chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog RABELAIS, François – Gargantua – RABELAIS, François – Gargantua (Extraits 1) – RABELAIS, François – Gargantua (Extraits 2) – Gargantua, 1535, via Wikisource (roman) Compléments – Rabelais – Gargantua – Médiaclasse.fr – commentaire composé 20 minutes – Dans le prologue, Rabelais s'adresse directement à ses lecteurs, qui sont aussi ses disciples, et il leur explique qu'il ne faut pas s'arrêter aux apparences, et qu'il faut chercher un sens plus profond à ces aventures joyeuses. En bon pédagogue, il va intéresser ses élèves, en utilisant des métaphores variées, des images marquantes, des exemples dans lesquels ils pourront se reconnaître. Au lieu d'être didactique et ennuyeux, il prend la posture d'un bon vivant, aimant la bonne chère autant que les bons mots. Comment Rabelais, dans ce prologue, parvient à faire comprendre à son lecteur, avec humour, que son ouvrage contient des messages profonds, d'une grande valeur ? – Rabelais – Gargantua – Médiaclasse.fr – (Résumé-analyse complet) durée 35 minutes – Le rire et la soif de Gargantua et l'humour de Rabelais cachent en fait le secret d'une sagesse profonde. – Rire et savoir dans Gargantua de Rabelais – Médiaclasse.fr – durée 17 minutes – Décryptage de l'œuvre – Arguments clés – Rabelais, Gargantua – Chapitre 13 (le torche-cul) Explication linéaire Médiaclasse.fr durée 12 minutes 30 – Rabelais, Gargantua Chapitre 23 (L'éducation humaniste) Explication linéaire Médiaclasse.fr durée 13 minutes Rabelais, Gargantua – Chapitre 27 (Le portrait de frère Jean) Explication linéaire Médiaclasse.fr durée 14 minutes Fiches – Gargantua – Rabelais – nouvelle version – Gargantua de François Rabelais La petite Librairie sur Lumni durée 2 min. – La dictée : « Gargantua » de François Rabelais France Culturepodca – RABELAIS, GARGANTUA #1 François Rabelais & son livre Gargantua podcast Aufonddelaclasse 15 min. 30 RABELAIS, GARGANTUA #2 Le pacte de lecture podcast Aufonddelaclasse 20 min. RABELAIS, GARGANTUA #3 Le savoir : la religion podcast Aufonddelaclasse 11 min. RABELAIS, GARGANTUA #4 Le savoir : la politique podcast Aufonddelaclasse 8 min. RABELAIS, GARGANTUA #5 Le savoir : l'éducation podcast Aufonddelaclasse 12 min. RABELAIS, GARGANTUA #6 Qu'est-ce que le rire ? podcast Aufonddelaclasse 9 min. RABELAIS, GARGANTUA #7 Le rire : grossièreté et bas corporel podcast Aufonddelaclasse 9 min. 30 RABELAIS, GARGANTUA #8 Le rire : comique gigantal podcast Aufonddelaclasse 9 min. RABELAIS, GARGANTUA #9 Le rire : le décalage podcast Aufonddelaclasse 10 min. RABELAIS, GARGANTUA #10 Le rire : la communauté des rieurs podcast Aufonddelaclasse 8 min. RABELAIS, GARGANTUA #11 Le rire, une voie vers le savoir podcast Aufonddelaclasse 12 min. RABELAIS, GARGANTUA #12 Le rire, un savoir-vivre podcast Aufonddelaclasse 9 min. RABELAIS, GARGANTUA #13 Faire du lecteur un philosophe podcast Aufonddelaclasse 10 min. sur mon blog Romans dans une courte vidéo Complément François Rabelais Gargantua hachette 2022 – Pour incarner l'homme nouveau de la Renaissance, Rabelais crée un géant, Gargantua, et nous invite à le suivre dans ses aventures extraordinaires. Tout en lui est gigantesque : son corps, sa force, son appétit, son intelligence et son rire. Son esprit moqueur a deux ennemis : les docteurs de l'ancienne école ; les seigneurs qui répandent la guerre. Gargantua croit en la liberté ; il prône une éducation et un art de vivre qui respectent la nature humaine et concilient christianisme et bonheur. Pour raconter les prouesses de son héros, Rabelais invente une langue jubilatoire où se retrouvent poésie et prose, langues et dialectes, mots savants et mots grossiers, carnaval et philosophie. Avec Gargantua, Rabelais donne pour toujours un visage et un corps à l'humanisme du XVIe siècle. Le dossier pédagogique Bibliolycée : toutes les clés pour comprendre l'œuvre : Avant de lire l'œuvre : l'essentiel sur l'auteur, l'œuvre et son contexte Au fil de l'œuvre : des questionnaires d'analyse d'extraits pour une préparation à l'oral du Bac Des fiches de synthèse : l'essentiel pour comprendre et analyser l'œuvre (auteur, structure, genre, personnages, genèse et réception, contexte historique et culturel en images)Les parcours Rire et savoir et La bonne éducation – Spécial BAC Les thèmes principaux expliqués, accompagnés de citations commentées et d'un groupement de textes complémentaires. Le dossier Objectif BAC pour s'entraîner aux épreuves du BAC Une rubrique spécifique pour une meilleure préparation au BAC comportant des sujets d'écrit et d'oral guidés et corrigés, ainsi que des fiches Méthode et des conseils. Pour l'enseignantUn dossier pédagogique téléchargeable gratuitement sur avec tous les corrigés des questionnaires. esidoc et source bibliographie Edmond Rostand, « La Rôtisserie des poètes » dans Cyrano de Bergerac Sur mon blog Edmond Rostand (1868-1918) – doodle – 1er avril 1868 • biographie – Site – pièce Cyrano de Bergerac jouée 27 décembre 1894 ►LS– Sarah Bernhard joue l'Aiglon 15 mars 1900►LG comme ceci est juste pour l'Aiglon – élection Académie française 30 mai 1901 – j'ajoute ici un lien dossier et lien poésies – 2

décembre 1918 – ►T – Théâtre en acte ►RP lien sur TV5 Monde – Télécharger les livres d'Edmond Rostand (lien) Rostand Edmond – Cyrano de Bergerac – Cyrano de Bergerac, 1897, via Ebooks libres et gratuits – lien document pdf ce sera à la page 93 que vous trouverez La rôtisserie des poètes – Rostand Edmond (Les tartelettes amandines) dans Cyrano de Bergerac, acte II. Cyrano de Bergerac, 1897, via Ebooks libres et gratuits – théâtre figure sur – alimentation – de mon blog Cyrano de Bergerac – Les amandines de que Ragueneau – Comment on fait les tartelettes amandines – Edmond Eugène Joseph Alexis Rostand (1868-1918) extraits chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Complément La dictée : « Cyrano de Bergerac » d'Edmond Rostand France Culture sur mon blog Romans dans une courte vidéo Madame de Sévigné, lettre du 26 avril 1671, « L'honneur d'un chef » dans Lettres Sur mon blog Marie de Rabutin-Chantal, marquise de Sévigné (1626-1696) – 5 février 1626 – 17 avril 1696 • biographie ►x ►adpf + timbre ajout + LV – une fausse lettre – lien radiofrance – Marie de Rabutin-Chantal, baronne de Sévigné, dite la marquise de Sévigné Madame de Sévigné (1626-1696) Lettre à Madame de Grignan sur la mort de Vatel – chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog – c'est bien la lettre du 26 avril 1671) Complément – Correspondance Madame de Sévigné FélixdéLIRE 5 min. sur mon blog Romans dans une courte vidéo William Shakespeare, Titus Andronicus Sur mon blog William Shakespeare (1564-1616) – 23 avril 1564 – 1er novembre 1604 (pièce Othello jouée)►x – 23 avril 1616 lien dossier et ►xx + (sur Shakespeare)►LV (lumni) 6 min. • biographie + BD + Podcast Titus Andronicus, 1594, traduction de François-Victor Hugo, via Wikisource (théâtre) Martin Suter, Le Cuisinier Suter Martin – Le Cuisinier – Christian Bourgeois éditeur 2010 – Licencié du restaurant où il cuisine, Maravan, jeune réfugié tamoul, lance sa propre entreprise, Love Food. Son principe : servir des dîners aphrodisiaques à domicile. Le succès est immédiat, tous les couples en mal de désir se précipitent chez le maître des préparations moléculaires. Mais jour après jour, ses repas érotiques attirent une faune plus étrange … babelio Anton Tchekhov, La Noce Sur mon blog Anton Pavlovitch Tchekhov (1860-1904) – doodle – 17 janvier 1860 • biographie ►x + ►LV – 15 juillet 1904 La Noce, 1889-1890, via Ebooks libres et gratuits (théâtre) Michel Tournier, « Les deux banquets ou la commémoration » dans Le médianoche amoureux Sur mon blog Michel Tournier (1924-2016) 19 décembre 1924 • biographie + lien lumni – 18 janvier 2016 – biographie Tournier Michel – Le médianoche amoureux – Gallimard 1991 – C'étaient des statues sculptées dans le sable, d'une étrange et poignante beauté. Les corps se lovaient dans une faible dépression, ceints d'un lambeau de tissu gris souillé de vase. On songeait à Adam et Eve avant que Dieu vînt souffler la vie dans leurs narines de limon. Le rocher de Tombelaine émergeait de la brume. Suspendu comme un mirage saharien au-dessus des nuées, le Mont-Saint-Michel brillait de toutes ses tuiles vermeilles, de tous les vitraux de sa pyramide abbatiale. babelio Émile Zola, « Le festin de Gervaise » dans L'Assommoir, La Curée, Le Ventre de Paris (début) Sur mon blog Émile Zola (1840-1902) – 2 avril 1840 • biographie ►xx ►LG ► LS►LV+ BD►T+ Podcast – 18 juillet 1898 condamné – 29 septembre 1902 + Zola à Royan par Victor Billaud lien photographies + bd Emile Zola – Ajouter ceux qui ont dit non Non à l'erreur judiciaire Émile Zola – Son Excellence Eugène Rougon Le repas impérial du chapitre VII met en avant une sociabilité particulière, mais aussi la nourriture et de sa qualité comme on le voit dans cet extrait : «Quand les rôtis arrivèrent […] s'élevaient autour d'eux.» Source Gallica figure sur – alimentation – de mon blog Si les scènes de repas ne sont pas constantes dans les romans du dix-neuvième siècle, elles y occupent une place nouvelle. Le repas est un moment de sociabilité, dont les modalités permettent de faire apparaître des degrés de richesses et des pratiques sociales qui diffèrent d'un groupe à l'autre. Ainsi, en prenant l'exemple de Zola, le repas de mariage de L'Assommoir ne saurait être comparé aux riches tablées et aux largesses de La Curée. Source Gallica figure sur – alimentation – de mon blog Emile Zola (1840-1902) – L'Assommoir La fête de Gervaise – Le ventre de Paris avec des extraits chefsimon figure sur – alimentation – de mon blog Compléments – Émile Zola – L'Assommoir – Médiaclasse.fr – durée 26 minutes Dès la préface de l'Assommoir, Zola nous annonce son projet et donne tous les thèmes abordés. «J'ai voulu peindre la déchéance fatale d'une famille ouvrière, dans le milieu empesté de nos faubourgs. Au bout de l'ivrognerie et de la fainéantise, il y a le relâchement des liens de la famille, les ordures de la promiscuité, l'oubli progressif des sentiments honnêtes, puis comme dénouement la honte et la mort. C'est de la morale en action, tout simplement.» Le mot fatalité est très important. Nous savons dès le début que cette histoire va mal se terminer, et Zola utilise, tout au long du roman, l'ironie tragique, des allusions à la fin du roman. Dans la tragédie Grecque, les personnages sont écrasés par les Dieux. Vous allez voir que chez Zola, les personnages sont écrasés par le milieu et par l'hérédité. – Fiches – L'Assommoir– Emile Zola – nouvelle version Compléments – Émile Zola – La Curée – Médiaclasse.fr – durée 19 minutes Dès 1852, le baron Haussmann avait chargé Jean-Charles Adolphe Alphand de réaménager le Bois de Boulogne pour rehausser le prestige de la capitale : c'est le lieu à la mode où se rencontrent les personnalités influentes du Second Empire. Les 2 personnages principaux du roman, Renée et son beau-fils Maxime, se promènent en calèche. Maxime est le fils du mari de Renée, d'un premier mariage. «— Tiens, Laure d'Aurigny, là-bas, dans ce coupé…Renée clignait des yeux, son front pur traversé d'une grande ride, sa bouche [avançant comme] celle des enfants boudeurs.» Quelques détails révélateurs pour le portrait de Renée : une bouche boudeuse qui annonce des désirs inassouvis, la ride sur le front qui présage le détraquement du cerveau… Sa myopie l'apparente aux Héros tragiques (comme Œdipe par exemple), aveugles à leur destin. Fiches – La curée – Emile Zola – nouvelle version sur mon blog Romans dans une courte vidéo Compléments – « le Ventre de Paris » d'Émile Zola (Alchimie d'un roman, épisode n° 19) lien vidéo 12 minutes – Et voilà qu'on commence la saison 2 de l'Alchimie d'un roman par un nouveau monument : Émile Zola ! En véritable théoricien, il inventa le Naturalisme, sorte de littérature scientifique (c'est lui qui le dit !). Mais que se cache derrière ces termes un peu pompeux ? Et pourquoi, malgré tous ces salamalecs, le Ventre de Paris reste un roman exceptionnel… Fiches – Le ventre de Paris – Emile Zola – nouvelle version sur mon blog Romans dans une courte vidéo L'Assommoir Émile Zola En 1878, grâce au succès de L'Assommoir, Zola s'offre cette maison de campagne à Médan, qu'il ne cessera d'améliorer. L'Assommoir : roman du peuple, de ses plaisirs, de ses désirs, de ses outrances, de ses malheurs, de ses habitus, qui assure, encore dans un parfum de scandale, le succès et la notoriété de Zola, devenu l'auteur qu'on lit le plus et dont on parle le plus à Paris. Source À la parution du roman, Zola fut violemment accusé de montrer le peuple sous un jour hideux. ► Écouter ZOLA, Émile – L'Assommoir autre livre audio L'assommoir d'Émile Zola – L'Assommoir, 1878, via Ebooks libres et gratuits (roman) La Curée Émile Zola La Curée, A. Lacroix, Verboeckhoven et Cie, Paris, 1872. 2ème volume des Rougon-Macquart, La Curée est la ville de Paris attaquée et dévorée par des spéculateurs véreux, dont Aristide Rougon, dit Saccard. «Étrange époque de folie et de honte» où, face à la réussite de Saccard, tout se dénature : sa deuxième épouse, Renée, et son fils, Maxime, l'amant efféminé de sa belle-mère. On accusa Zola d'obscénité, il répliqua : «Une société n'est forte que lorsqu'elle met la vérité sous la grande lumière du soleil.» Source ► Écouter ZOLA, Émile – La Curée autre livre audio La curée d'Émile Zola – La Curée, 1872, via Ebooks libres et gratuits (roman) Le Ventre de Paris Émile Zola Le Ventre de Paris, Charpentier, Paris, 1873. ► Écouter ZOLA, Émile – Le Ventre de Paris autre livre audio Le ventre de Paris d'Émile Zola Émile (1840-1902) – lien Gallica – Les Rougon-Macquart. Tome 3, Le ventre de Paris – Télécharger l'EPUB – Le Ventre de Paris, ill. André Gill, Georges Bellenger, Castelli, etc. – Télécharger l'EPUB – Le Ventre de Paris, 1873, via Ebooks libres et gratuits (roman) Paul Ariès, La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire Ariès Paul – La fin des mangeurs – Desclée de Brouwer 1997 L'homme ne mange jamais impunément. Passer à table est affaire physiologique, bien sûr, mais également sociale, économique, industrielle, psychique et culturelle. Que mangerons-nous demain ? La majorité des aliments que nous mangerons d'ici vingt ans n'existe pas encore. Et puis, surtout, comment mangerons-nous ? Les principales métamorphoses concerneront d'abord notre façon de passer à table. Paul Ariès présente dans ce livre les grandes tendances alimentaires et leur évolution, dressant ainsi le portrait contrasté du mangeur futur. google book Jean-Baptiste Baronian, Dictionnaire des écrivains gastronomes Baronian Jean-Baptiste – Dictionnaire des écrivains gastronomes – Flammarion 2022 – On mange et on boit, parfois beaucoup, dans les romans, mais surtout, la façon dont les personnages s'y restaurent n'est en rien le fruit du hasard. Dans un livre à l'érudition réjouissante, Jean-Baptiste Baronian nous invite à nous mettre à table avec les héros de nos auteurs préférés et à en découvrir bien d'autres. L'occasion d'apprécier différemment les classiques des géants des lettres comme les œuvres savoureuses d'écrivains parfois oubliés, le tout sous la forme commode d'un dictionnaire qui fait résonner l'histoire de la littérature avec celle de la gastronomie. source Roland Barthes, « Le bifteck et les frites » dans Mythologies Sur mon blog Roland Barthes (1915-1980) – 12 novembre 1915 – 26 mars 1980►FC • biographie la société et ses systèmes selon Roland Barthes : Roland Barthes, un dossier pédagogique consacré au sémiologue et critique réalisé par les services éducatifs du Centre Pompidou. indiqué sur nuits de la lecture 2024 corps – R Barthes Mythologies – Le bifteck et les frites – lien sur le texte – sur palimpsestes axes de réflexion – Marie-Claire Bataille-Benguigui et Françoise Cousin, Cuisines reflets des sociétés Cuisines Reflets des Sociétés – éditions Sepia 1996 – babelio Chaque société a développé, à partir des ressources choisies dans son environnement, des pratiques culinaires particulières pour transformer les aliments et les rendre comestibles. Produits, outils et gestes illustrent la variété des approches, des savoirs et des manières de faire. Ces pratiques s'inscrivent dans les représentations des différents groupes humains, qui donnent à l'aliment d'autres qualités, le rendent bon à manger, à sentir, à penser, à imaginer, à offrir ou à échanger… Decitre – compte-rendu Sophie Nizard sur Persée compte-rendu Monique Gessain sur Persée – Alain Bauer, Confessions gastronomiques Bauer Alain – Confessions gastronomiques – Fayard 2021 – Souvent, on parle nourriture, cuisine, restauration. On débat des produits, du bio, du durable. On commente, on critique, on félicite les cuisiniers. Parfois, on les interroge. La télévision a trouvé un filon en mettant la gastronomie au cœur de ses programmes, alternant cuisiniers et pâtissiers, amateurs et professionnels. Paul Bocuse avait réussi à faire sortir les chefs de leur cuisine. Ils sont maintenant devenus les héros et les hérauts de la culture gastronomique française. On les note, on les classe, on les étoile. On parle beaucoup d'eux. Quand on les interroge, c'est plus souvent sur leurs recettes que sur leur vie. Cinquante-neuf cuisiniers, parfois accompagnés de leur muse ou de leur alter ego, ont bien voulu utiliser un temps d'incertitude, de doute et de crise pour se confier sur leur parcours, leur évolution, leurs projections. Avec Alain Bauer, ils se sont livrés comme jamais au regard bienveillant, mais interrogateur, d'un client qui « sait manger », sans pour autant s'imaginer cuisinier. Un gastronome critique qui, parallèlement à son parcours académique, a pu les fréquenter, créer des liens amicaux, obtenir leur confiance dans cet exercice inédit de « confessions gastronomiques ».Voici le premier panorama du paysage gastronomique français de l'« après », une vision optimiste de lendemains mieux cuisinés babelio Pierre Bourdieu, La Distinction chapitre III Bourdieu Pierre – La distinction – Editions de Minuit 1979 – Classeurs classés par leurs classements, les sujets sociaux se distinguent par les distinctions qu'ils opèrent – entre le savoureux et l'insipide, le beau et le laid, le chic et le chiqué, le distingué et le vulgaire – et où s'exprime ou se trahit leur position dans les classements objectifs. L'analyse des relations entre les systèmes de classement (le goût) et les conditions d'existence (la classe sociale) qu'ils retraduisent sous une forme transfigurée dans des choix objectivement systématiques (« la classe ») conduit ainsi à une critique sociale du jugement qui est inséparablement un tableau des classes sociale du jugement qui est inséparablement un tableau des classes sociales et des styles de vie. On pourrait, à titre d'hygiène critique, commencer la lecture par le chapitre final, intitulé Eléments pour une critique « vulgaire » des critiques « pures », qui porte au jour les catégories sociales de perception et d'appréciation que Kant met en œuvre dans son analyse du jugement de goût. Mais l'essentiel est dans la recherche qui, au prix d'un énorme travail d'enquête empirique et de critique théorique, conduit à une reformulation de toutes les interrogations traditionnelles sur le beau, l'art, le goût, la culture. L'art est un des lieux par excellence de la dénégation du monde social. La rupture, que suppose et accomplit le travail scientifique, avec tout ce que le discours a pour fonction ordinaire de célébrer, supposait que l'on ait recours, dans l'exposition des résultats, à un langage nouveau, juxtaposant la construction théorique et les faits qu'elle porte au jour, mêlant le graphique et la photographie, l'analyse conceptuelle et l'interview, le modèle et le document. Contre le discours ni vrai ni faux, ni véritable ni falsifiable, ni théorique ni empirique qui, comme Racine ne parlait pas de vaches mais de génisses, ne peut parler du Smig ou des maillots de corps de la classe ouvrière mais seulement du « mode de production » et du « prolétariat » ou des « rôles babelio Jean-Jacques Boutaud (dir.), L'Imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication Boutaud Jean-Jacques – L'imaginaire de la table – Editions L'harmattan 2004 – Par son pouvoir de mise en scène des aliments, de théâtralisation des conduites et d'amplification des émotions, la table condense, dans son huis clos, toute la gamme des interactions humaines. Théâtre de saveurs, riche de toutes les traditions et de toutes les audaces, mais aussi théâtre de valeurs, dans ce que la table peut offrir comme biens et comme liens. Comment ne pas voir dans la table, ce lieu symbolique d'échanges, comme une métaphore de la communication, c'est-à-dire comme une relation qui prend forme. babelio Complément – Bretillot Marc – Auteur Thierry de Beaumont – Culinaire design Alternatives 2010 – Designer et plasticien, M. Bretillot utilise les aliments comme matière première, renouvelant les codes des cycles de la nourriture et ouvrant l'acte de manger à d'autres sensations. L'ouvrage retrace en projets son itinéraire, des premières expériences dans son atelier de Ménilmontant à ses installations récentes. Pour chaque projet, il conçoit les recettes, le mobilier, la déambulation, etc. – esidoc – source – Premier ouvrage consacré à cette discipline, Culinaire design retrace l'itinéraire de Marc Bretillot, des premières expériences dans son atelier de Ménilmontant aux installations et performances pour des institutions ou événements réputés comme la Fondation Cartier, les Designers Days, le Restaurant Éphémère du Palais de Tokyo, la Grande Épicerie de Paris ou encore le fooding pour Häagen-Dazs, Ikea et les champagnes Krug… Le livre rend également compte de rencontres créatives au sommet avec de grands chefs complices et de l'organisation de workshops culinaires intrépides dans les écoles supérieures dont l'ESAD de Reims, où Marc Bretillot enseigne cette discipline à des étudiants venus de toute l'Europe. alternatives Jean Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du goût Brillat-Savarin Jean Anthelme – Physiologie du goût – Flammarion 1993 – La Physiologie du goût est un recueil de mémoires. Mémoires d'humour, dans le ton héroï-comique, ou comment traiter de matières familières avec un rien de noblesse, un zeste de pompe ou de solennité. Cela pourrait lasser, si tout ne baignait dans la modestie et la gaieté. Brillat-Savarin est l'auteur le plus aimable qui soit. Mais il est question de cuisine. Brillat-Savarin (1755-1826) inaugure avec génie cette intellectualisation de la gastronomie qui ne devait pas cesser jusqu'à nos jours. Il est témoin de l'époque où s'impose le restaurant, lieu pour manger, au détriment de l'auberge, refuge du voyageur sans feu ni lieu, où l'on ne faisait guère que boire et se nourrir. La cuisine se professionnalise et toute profession suscite discours ; se mettre à table est affaire de langage. Au-delà du besoin de manger, le plaisir de la table est comme une mise en scène : le luxe du désir. La nourriture désirée est une sorte de cérémonie ethnographique par laquelle l'homme célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie « pour rien ». babelio Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826) Avocat et magistrat de profession, est connu comme gastronome et auteur culinaire français. Deux mois avant son décès, paraissait en librairie, sans nom d'auteur, le livre qui allait le rendre célèbre : « Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes ». des extraits sur chefsimon lien Wikipédia figure sur – alimentation – de mon blog Exposition itinérante – Brillat-Savarin : une vie, des gastronomies – L'exposition dévoile les différentes facettes du personnage, tout à la fois, juriste, homme politique, musicien et gastronome, de son enfance dans l'Ain à sa renommée internationale. L'auteur de La Physiologie du goût a laissé une postérité indéniable pour l'étude de la cuisine française. Le dernier panneau s'intéresse aux sens à travers les textes de Brillat-Savarin. figure sur – alimentation – de mon blog Complément Chaud Benjamin – L'art à table Hélium 2016 – 64 p. Une « histoire de l'art » humoristique. l'auteur illustrateur rend hommage aux plus grands artistes, de Henri de Toulouse-Lautrec à Vincent van Gogh, en passant par Frida Kahlo et Edward Munch. imaginer ce qui pourrait se passer si des artistes du XXème siècle passaient à table. sur babelio Une « histoire de l'art » aussi pantagruélique qu'humoristique, croquée avec le rare talent de Benjamin Chaud, l'un des auteurs-illustrateurs phare d'hélium. Il rend ici généreusement hommage aux plus grands artistes, de Henri de Toulouse-Lautrec à Vincent van Gogh, en passant par Frida Kahlo et Edward Munch. Tout public babelio Elsa Delachair, Johan Faerber, La Cuisine des écrivains Faerber Johan – La Cuisine des écrivains – 10-18 2012 – Dans cette anthologie littéraire, les deux cuisines (l'écriture et la gastronomie) se mélangent sans retenue, et des écrivains nous livrent le contenu de leur estomac. On y trouve, pêle-mêle, des essayistes, des romanciers, des poètes, des anciens, des modernes, des romantiques, des contemporains, des gourmands, des frugaux, des riches, des fauchés, des inventifs, des soiffards ou des sages. Les recettes ou conseils y sont aussi divers que leurs auteurs et on pourrait se prendre à rêver d'un immense banquet qui les rassemblerait tous. On s'enivre avec Baudelaire ; on compte les arêtes de poisson avec Perec; George Sand fait du pied à Boris Vian un peu gris, puis on portera un toast à Rabelais, un très long toast, et on rotera de plaisir avant de rouler sous la table, d'un seul homme. Ah, ce sera bon. Mathias ÉNARD (préface) À la fois anthologie de textes sur la cuisine signée par de grands auteurs français et véritable livre de cuisine rapide et efficace, cet ouvrage permet de créer des repas « littéraires » à vos convives : steak de Duras, madeleine de Proust, cocktail de Beauvoir. babelio Jacky Durand, Les Recettes de la vie *Durand Jacky Le carnet de recettes – Durand Jacky Les recettes de la vie – Son père est cuisinier, il l'admire et par lui il a beaucoup appris ; mais ce dernier ne veut pas que son fils suive sa voie. autre résumé Henri, le patron du restaurant le Relais fleuri, s'est toujours opposé sans explication à ce que son fils Julien devienne cuisinier. Quand il sombre dans le coma, Julien n'a plus qu'une obsession : retrouver le cahier où, depuis son enfance, il a vu son père consigner ses recettes et ses tours de main. Lire la suite sur carnetdelecture1 Monsieur Henri, le charismatique patron du restaurant le Relais fleuri, s'est toujours opposé sans explication à ce que son fils Julien devienne cuisinier. Quand il sombre dans le coma, Julien n'a plus qu'une obsession : retrouver le cahier où, depuis son enfance, il a vu son père consigner ses recettes et ses tours de main. Il découvre alors d'autres secrets et comprend pourquoi Henri a laissé partir sa femme sans un mot. Avec ce roman, Jacky Durand nous offre le magnifique portrait d'un homme pour qui la cuisine est plus qu'un métier : le plaisir quotidien du partage et l'art de traverser les épreuves. Une tendre déclaration d'amour filial, une histoire de transmission et de secrets, où, à chaque page, l'écriture sensuelle de l'auteur nous met l'eau à la bouche. Decitre figure sur – alimentation – de mon blog et Ajouté sur page métiers (cuisinier) Norbert Elias, La Civilisation des mœurs, chapitre IV Elias Norbert – La Civilisation des mœurs – Pocket 2003 – Comment se tenait-on à table au Moyen Âge ? Comment se mouchait-on à la Renaissance ? De quelle époque datent les pudeurs associées au comportement sexuel ? Norbert Elias analyse les mœurs de la civilisation occidentale et étudie leur transformation de la fin du Moyen Âge à l'époque contemporaine. Des exemples amusants et inattendus, des textes peu connus et pleins de surprises émaillent ce livre savoureux. D'une chanson coquine à un manuel de savoir-vivre, d'une tirade de moraliste à un recueil de proverbes, à chaque fois brillamment commentés, Norbert Elias donne au mot » civilisation » un sens nouveau et original, basé sur l'étude concrète des mœurs. Ce livre d'un précurseur est devenu un classique de la réflexion sociologique. babelio Érasme, La Civilité puérile, chapitre IV : Des repas Sur mon blog Erasme (1466 ou 1467-1536) – 28 octobre 1466 – 12 juillet 1536 ►x • biographie ►LG – Ce qu'Érasme, patron d'Erasmus, a apporté à la pensée de l'éducation à ajouter version audio ERASME – Traité de civilité puérile version texte lien Michel Faucheux, Fêtes de table Faucheux Michel – Fêtes de table – Oxus éditions 2007 – Se nourrir n'est pas un acte physiologique pur et simple. Manger est une fête. Ceux qui ne sont pas d'accord avec cette définition ne doivent pas aller plus loin. Cc livre ne les concerne pas. Une fête, donc, qui brise le temps et l'espace profanes pour nous faire accéder à une autre dimension : qui, avant de devenir culturelle, a été, de Sumer au christianisme, associé au sacré. Recettes oubliées, recettes anciennes mises au goût du jour, grands moments d'histoire et de cuisine : Michel Faucheux, universitaire et gastronome, nous invite à remonter le temps. Pour, de siècle en siècle, nous initier aux rites et aux saveurs de jadis. Que la fête commence ! Decitre Claude Fischler, L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps, Les Alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ? Fischler Claude – L'Homnivore Seuil 1993 – D'où viennent nos passions, mais aussi nos hantises, face à ce que nous mangeons ? D'où viennent nos goûts et nos dégoûts ? Claude Fischler suit à la trace les transformations de la diététique et de la cuisine, grande et petite, ainsi que la montée des régimes et de la minceur. Il montre comment la civilisation moderne, l'évolution des modes de vie et l'industrialisation ont transformé notre rapport à l'alimentation et, du même coup, à nous-mêmes. Un ouvrage désormais classique.babelio Systèmes alimentaires et durabilité : relier les savoirs enseignement Claude Fischler (lien) figure sur – alimentation – de mon blog Michel Guérard, Mémoire de la cuisine française Guérard Michel – Mémoire de la cuisine française – Albin Michel 2020 – Michel Guérard est aux fourneaux depuis 70 ans. Il a tout traversé : les privations de la guerre, l'apprentissage à la dure, la tradition de la haute gastronomie française, l'aventure de la nouvelle cuisine, la mondialisation culinaire… La précision et la vivacité de ses souvenirs font de lui la mémoire de la cuisine française. À 25 ans à peine, il devient Meilleur Ouvrier de France et rejoint le Lido. En 1965, il achète « à la bougie » un petit bistrot d'Asnières et fait de son « Pot au feu » « le meilleur restaurant de banlieue du monde ». En 1974, il s'installe à Eugénie-les-Bains dans les Landes : il y obtient trois étoiles, qu'il conserve depuis plus de 40 ans.En 1976 son livre La Grande Cuisine minceur triomphe dans le monde entier, jusqu'à faire la une du TIME. Ce livre raconte l'histoire savoureuse de Michel Guérard, qui inventa la « nouvelle cuisine » avec ses copains Bocuse, Sanderens ou encore les frères Troigros… Il raconte l'histoire de la cuisine française. babelio Jean-Claude Kaufmann, Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire Kaufmann Jean-Claude- Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire – Hachette littératures 2006 – La table est le petit théâtre des familles. Avec ses jeux de rôles, ses répertoires imposés (raconter sa journée), ses délices et ses crises. Car le face-à-face rapproché provoque le meilleur comme le pire. La table est une épreuve de vérité, qui dit l'état exact des relations conjugales et parentales. L'auteur nous entraîne vers les coulisses, la cuisine. Nous pénétrons dans la tête du chef, au plus intime de ses pensées contradictoires. Se débarrasser de la corvée ou réaliser des merveilles ? Question difficile car il ne s'agit pas seulement de faire à manger mais de fabriquer du lien social. Jean-Claude Kaufmann nous montre comment de façon étonnante la famille se façonne avec les mains. Il croise à sa manière inimitable témoignages vivants (où chacun se reconnaît) et analyse serrée, nourrie d'une érudition historique jamais indigeste. Sans oublier sa plume savoureuse. Un régal.———————–JEAN-CLAUDE KAUFMANN, sociologue, directeur de recherche au CNRS (CERLIS, université Paris 5-Sorbonne) est l'auteur de nombreux livres sur le couple et la vie quotidienne, qui ont connu un large succès et ont été traduits en quinze langues. Notamment La Trame conjugale, où il suit la piste du linge pour analyser le couple ; de même qu'ici il scrute casseroles et tablées pour montrer comment prend vie la famille… babelio Pascal Lardellier, Risques, rites et plaisirs alimentaires Lardellier Pascal – Risques, rites et plaisir alimentaires – Ems Management Et Societes 2013 – Manger, ce n'est pas simplement s'alimenter. Cet acte convoque dans nos assiettes et autour de nos tables un ensemble de règles, de normes, de valeurs et d'interdits avec lesquels nous devons composer nos repas. En ce sens, manger est une action profondément culturelle. Toujours, le symbolique y outrepasse le physiologique. Ces pages proposent une lecture originale du contenu de nos assiettes. Elles interrogent le statut des aliments, les contextes de table, les différentes manières de manger, et les nouvelles tendances en termes de restauration. Une grande part est accordée à la ritualisation et à la théâtralisation de l'alimentation. Alternent dans cet ouvrage des analyses fouillées du buffet à volonté ou des fast-foods, et de courts chapitres non départis d'humour, consacrés aux kebabs, aux « sushis bars », aux plateaux de fruits de mer, au barbecue ou aux lois présidant au règlement de l'addition en fin de soirée. Ce livre permettra à ses lecteurs de passer dans les coulisses de l'alimentation considérée comme système symbolique, afin de comprendre pourquoi et comment nous mangeons au jour le jour ; et de reconsidérer quels sont, en 2013, les risques, mais surtout les rites et les plaisirs alimentaires. Fnac Complément Pascal Lardellier – Opéra bouffe : Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires David Michon, 24 heures de la vie d'un restaurant Michon David – 24 heures de la vie d'un restaurant – PUF 2022 – Une histoire de la société… par le menu ! Car le restaurant n'est pas uniquement un lieu où manger, c'est un lieu où se font et se défont les affaires, les réputations. Le restaurant n'est pas une simple invention gastronomique, c'est l'invention de toute une société, d'une manière d'être, de se distinguer, de se « civiliser ». De la visite matinale aux Halles, ventre de Paris, au souper des oiseaux de nuit au sortir du théâtre, en passant par le déjeuner qui apparaît au XIXe siècle, ces 24 heures de la vie d'un restaurant propose une plongée dans le Paris de 1867, année de la deuxième exposition universelle. Opéra, avenues rectilignes, becs de gaz, promenades dans les jardins : la modernité s'installe, se vit et se déguste aussi. La visite du restaurant « Chez Gustave » nous entraîne dans une farandole de mets, de mots, de vins, de personnages qui n'ont rien à envier aux représentations théâtrales. babelio Christian Millau, Dictionnaire amoureux de la gastronomie Millau Christian – Dictionnaire amoureux de la Gastronomie – Plon 2008 – J'aurai passé un demi-siècle de ma vie à rouler ma bosse et mon estomac sur la Terre entière et n'ai toujours pas perdu l'appétit de le raconter. Non pas en professeur » ès-gastronomie » (oh, le vilain mot !) mais en gourmand, amateur de bonnes et belles choses, de rencontres et de découvertes. Pour faire partager à mon lecteur mes emballements, mes déconvenues ou mes coups de gueule, je me suis coulé dans la peau du conteur, comme il s'en trouve autour d'une table entre amis. Quand je lui fais déguster un lièvre à la royale, nous sommes au Palais-Royal chez Mme Colette. Ensemble, nous humons les parfums du miroton de Mme Milord, ma concierge, nous nous glissons dans les mystérieuses cuisines de la franc-maçonnerie, nous nous asseyons chez les plus grands chefs du siècle et nous nous payons la tête des ridicules d'une certaine gastronomie contemporaine. Cofondateur des guides Gault-Millau, célèbres dans le monde entier, qui lui ont valu notamment le privilège rare d'obtenir la couverture du magazine américain Time, Christian Millau reprend sa fourchette. Il se remet à table après de fructueuses années en littérature, couronnées par l'Académie française pour son fameux Au galop des Hussards. Dessins d'Alain Bouldouyre babelio Complément Rambourg Patrick – L'art et la table – Citadelles et Mazenod 2016 – En un parcours à la fois thématique et chronologique, voici une synthèse savante, détaillée et pédagogique des traditions et pratiques gastronomiques de l'Occident, de l'Antiquité au XXe siècle. Des images d'art (fresques, décors de vaisselle, enluminures, gravures, tapisseries et tableaux) et des textes d'époque guident l'exposé de l'histoire de la table et de la cuisine. Chaque époque a construit l'image de ses tables et de ses mets, reflet de son identité et de ses idéaux : l'art, à travers les siècles, a conservé ces représentations gasronomiques, en a fait un genre. Extrait du résumé de l'éditeur. esidoc et source bibliographie sur babelio À travers une promenade à la fois thématique et chronologique, ce volume offre une synthèse savante, détaillée et pédagogique des traditions et pratiques gastronomiques de l'Occident, de l'Antiquité au XXe siècle. Images d'art superbement reproduites – fresques, de cors de vaisselle, enluminures, gravures, tapisseries et tableaux – et textes d »époque, guident l'exposé de l'histoire de la table et de la cuisine, de leur lente laïcisation, de leur tension continue entre nécessaire repas et fastueux spectacle.Chaque époque a construit l'image de ses tables et de ses mets, reflet de son identité et de ses idéaux : l'art, à travers les siècles, a conservé ces représentations gastronomiques, en a fait un genre, un document pour l'historien et une source de fantaisie pour l'artiste. C'est l'histoire de cette fructueuse et savoureuse rencontre entre l'art, la cuisine et la table que Patrick Rambourg raconte et documente avec passion. babelio Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard, Sociologie de l'alimentation Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard, Sociologie de l'alimentation – La découverte 2006 – Sociologie de l'alimentation Que mangent les Français ? Où font-ils leurs courses ? Assiste-t-on à la fin du modèle français des repas ? Pourquoi les pauvres sont-ils plus corpulents ? La mondialisation menace-t-elle la diversité des goûts ? Enjeu médical, social, culturel, voire politique, l'alimentation suscite un foisonnement de questions et de prises de position, auxquelles ce livre apporte l'éclairage sociologique. Il explore les pratiques domestiques, met en évidence la persistance des différences sociales et accorde une place particulière aux enjeux des évolutions récentes. Il s'adresse à un large public: étudiants et enseignants, chercheurs et professionnels de l'alimentation et de la nutrition, et un lectorat moins spécialisé intéressé par tout ce qui a trait à l'alimentation. Tous y trouveront des apports empiriques, théoriques, méthodologiques et bibliographiques pour comprendre l'alimentation contemporaine. babelio Complément (livre lu) – *Roudaut Christian – À la table des tyrans – Comment se comportent les tyrans à table et avec leurs invités – Mao Zedong (aime le poisson et souffre de constipation) – Jean-Bedel Bokassa (dilapide l'argent et cuisine) – Adolf Hitler (aime les sucreries et serait plutôt végétarien) – Nicolae Causescu (s'empiffre mais rationne son peuple) – Joseph Staline (amateur de bonne chère, boit et fait boire) – Saddam Hussein (chauvin, consomme de l'alcool et cuisine). Bernadette – sur babelio Du végétarisme fantasque d'Hitler aux pièges dînatoires de Staline, de la nourriture » révolutionnaire » de Mao à l'hygiénisme de Ceausescu, des banquets impériaux de Bokassa aux dîners arrosés de Saddam, ce livre raconte les manies alimentaires des tyrans. Miroir du totalitarisme, l'assiette des dictateurs reflète leur soif de pouvoir absolu mais aussi leurs angoisses souvent enracinées dans l'enfance. Cet ouvrage très documenté nous plonge dans l'atmosphère menaçante, et parfois tragicomique, de la table des tyrans. Les plats et les décors changent mais la peur figure toujours au menu… Babelio Complément – Rowley Anthony – À la table ! la fête gastronomique – Gallimard 1994 – Du simple bol de soupe au véritable festin, ce qui se sert à table a toujours réjoui le coeur de l'homme. Pour parfaire son plaisir, il a ajouté des épices, inventé la fourchette, diversifié les cuissons, imprimé des livres de cuisine, ouvert des restaurants et comparé leurs qualités. Autour du beurre, autour du sucre, se sont livrées d'historiques querelles ; cuisine des villes et cuisine des champs, traditions et saveurs exotiques rivalisent au nom du goût, de la morale. Pourtant manger reste une fête et, sous la plume d'Anthony Rowley, Antonin Carême et Brillat-Savarin, Grimot de La Reynière et Joël Robuchon continuent de faire scintiller les rêves du gastronome en son palais. babelio – et ma première source esidoc et source bibliographie Complément – Rowley Anthony – Les Français à table Hachette 1997 De la préhistoire à nos jours, parcourez le panorama culinaire de la France et découvrez ce désir, puis ce sourire si particulier du gastronome heureux. Cet ouvrage vous dévoile les mystères du rayonnement et du prestige de la gastronomie française. esidoc et source bibliographie et lien babelio plus autres livres de l'auteur – les Fastes de la Cuisine française – Une histoire mondiale de la table : Stratégies de bouche Ryoko Sekiguchi, 961 heures à Beyrouth Sekiguchi Ryoko – 961 heures à Beyrouth (et 321 plats qui les accompagnent) P.O.L. 2021 – « Les livres sur Beyrouth ne traitent que de la guerre. Comme si cette ville n'avait d'autre thème à offrir que celui du drame. Dans ce cas, parler de la nourriture beyrouthine en littérature serait une transgression ? »Pendant les 961 heures que Ryoko Sekiguchi a passées à Beyrouth, soit près d'un mois et demi, elle a dégusté 321 plats. Ce qui devait initialement être un livre de cuisine dresse aussi le portrait d'une ville, dont la riche culture se nourrit des personnes qui y vivent. Grâce aux histoires que les Beyrouthins lui ont racontées, l'autrice « fait revenir » – comme des oignons dans une poêle – un passé heureux qu'elle tente de préserver de l'oubli. babelio Jean Vitaux, Le Bouquin de la gastronomie Vitaux Jean – Le bouquin de la gastronomie – Bouquins 2020 – À travers les textes fondateurs de la gastronomie française, Jean Vitaux nous offre une plongée riche, gourmande et rigoureuse dans notre imaginaire culinaire. On découvrira, au gré de ces pages, comment nos aïeux du XVe siècle dégustaient du bouillon de tétine de truie agrémenté de fromage vieux et de girofle. On se souviendra qu'avant d'être un prophète abscons Nostradamus fut un théoricien du sucré dans son Traité des confitures. On ira saluer Rabelais, dont le nom même a donné un adjectif synonyme de plaisir et d'excès. On appréciera les doux aphorismes d'Alexandre Dumas, pour qui « la truffe embellit tout ce qu'elle touche » et « le vin [est] la partie intellectuelle du repas ». On suivra les pas de l'admirable La Reynière, fils de fermier général, neveu de Malesherbes et créateur des premiers guides gastronomiques. On retrouvera bien sûr l'incontournable Brillat-Savarin, qui sut si bien mettre les saveurs en mots dans sa Physiologie du goût. On fera des pas de côté chez Maupassant, Proust, Flaubert, Balzac, Zola, Daudet, qui décrivirent par la fiction les habitudes alimentaires d'un siècle où la cuisine devint bourgeoise et qui vit la naissance de la restauration telle qu'on la pratique encore aujourd'hui. On savourera la prose de Marcel Rouff, de Joseph Delteil ou du merveilleux Jean-François Revel. On verra à quel point les plaisirs de la table n'ont jamais cessé d'être le terrain de querelles opposant anciens et modernes, cellesci culminant au cœur des années 1970 avec ce « Manifeste de la nouvelle cuisine » lancé par Henri Gault et Christian Millau qui mit à bas un siècle de suprématie du gras. Nicolas d'Estienne d'Orves. babelio Auguste Escoffier : le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois canal académie – La chronique « Histoire et gastronomie » de Jean Vitaux figure sur – alimentation – de mon blog Lien sur ses chroniques sur canal académie Henriette Walter, Les petits plats dans les grands : la savoureuse histoire des mots de la cuisine et de la table Walter Henriette – Les petits plats dans les grands – Robert Laffont 2020 – Amoureux des mots et des mets, gourmands, gourmets et gastronomes : ce livre est pour vous ! On célèbre les plaisirs de la table depuis l'Antiquité et particulièrement en France, terre de gastronomie, où l'on ne se contente pas d'apprécier la qualité des plats proposés, mais où l'on se délecte, pendant et après les repas, d'en parler abondamment. Le nouveau livre d'Henriette Walter – elle-même cuisinière à ses heures – est une invitation à prolonger cet art de vivre à la française. Vous n'y trouverez pas une façon inédite de préparer le foie gras – ce n'est pas un énième livre de recettes –, mais vous y apprendrez à identifier le même poisson dans bar et loup, le même agrume dans bigarade et orange amère ou la même cucurbitacée dans potiron et giraumon ; à ne plus confondre soupe, potage et consommé ; à reconnaître, dans sauce, le mot latin sal (» sel »). Vous y découvrirez qu'on doit l'arrivée de la pomme de terre en Europe à deux personnages tout à fait éloignés l'un de l'autre : Antoine Augustin Parmentier, apothicaire-major des armées françaises sous Louis XVI dont le nom reste attaché au hachis Parmentier, et le grand physicien Alessandro Volta – oui, le célèbre inventeur de la pile électrique fut aussi, pour lutter contre la pénurie de blé en Italie, vers la fin du XVIIIe siècle, le promoteur des gnocchi à la pomme de terre. Et ce ne sont là que quelques exemples parmi tant d'autres puisés dans cet ouvrage unique, aussi savoureux que les voyages culinaires, linguistiques et culturels dans lesquels il nous entraîne. babelio Jon Avnet, Beignets de tomates vertes Beignets de tomates vertes (1991) – wikipédia – film 136 minutes de Jon Avnet – Il est adapté du roman Beignets de tomates vertes (Fried Green Tomatoes at the Whistle Stop Cafe), de Fannie Flagg, qui fait elle-même une apparition dans le film. Gabriel Axel, Le Festin de Babette Le festin de Babette (1987) –lien Wikipédia– film 102 minutes de Gabriel Axel inspiré d'une nouvelle de Karen Blixen voir sur mon autre page ! figure sur – alimentation – de mon blog Ritesh Batra, The Lunchbox The Lunchbox ou Saveurs indiennes au Québec (2013) –lien wikipédia– film 104 minutes de Ritesh Batra – Cette comédie romantique raconte l'histoire d'une jeune femme et d'un homme vieillissant qu'une erreur de livraison d'un coffret-repas met en contact. Éric Besnard, Délicieux Délicieux (2021) -lien wikipédia– film 112 minutes de Éric Besnard. Brad Bird, Ratatouille Ratatouille (2007) –lien wikipédia– film d'animation en images de synthèse 111 minutes de Brad Bird. Luis Buñuel, Le Charme discret de la bourgeoisie Le Charme discret de la bourgeoisie (1972) –lien wikipédia– film 102 minutes de Luis Buñuel. Comédie surréaliste, le film suit un groupe de bourgeois qui tentent de dîner paisiblement, mais sont interrompus par des situations de plus en plus absurdes. Claude Chabrol, Que la bête meure Que la bête meure (1969) –lien wikipédia– film franco-italien 108 minutes de Claude Chabrol. Il s'agit d'une adaptation d'un roman de Nicholas Blake intitulé The Beast Must Die paru en 1938. Charlie Chaplin, La Ruée vers l'or La Ruée vers l'or ou The Gold Rush (1925) –lien wikipédia – avec la version muette – film 82 minutes de Charlie Chaplin. Marco Ferreri, La Grande Bouffe La Grande Bouffe (1973) –lien Wikipédia– film de 130 minutes de Marco Ferreri figure sur – alimentation – de mon blog Gilles Grangier, La Cuisine au beurre La Cuisine au beurre (1963) –lien wikipédia– film franco-italien de 82 minutes de Gilles Grangier. Peter Greenaway, Le Cuisinier, le Voleur, sa Femme et son Amant Le Cuisinier, le voleur, sa femme et son amant ou The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover (1989) –lien wikipédia– film franco-britannique 124 minutes de Peter Greenaway. Lors de 10 repas, les rapports se dégradent entre les quatre personnages, le cuisinier dans son restaurant, et le trio adultère classique qui vient y prendre ses repas. Ces relations montent en obscénité et en cruauté tout au long du film. Cédric Klapisch, Un air de famille Un air de famille (1996) –lien wikipédia– film français 110 minutes de Cédric Klapisch. Il s'agit de l'adaptation de la pièce de théâtre du même nom d'Agnès Jaoui et Jean-Pierre Bacri. Richard Linklater, Fast Food Nation Fast Food Nation (2006) –lien wikipédia– film américain 116 minutes de Richard Linklater. Il est fondé sur le livre Fast Food Nation, écrit par Éric Schlosser qui a aussi participé à la création du film. Philippe Muyl, Cuisine et Dépendances Cuisine et Dépendances (1993) –lien wikipédia– film français 96 minutes de Philippe Muyl, adapté de la pièce de théâtre du même titre d'Agnès Jaoui et de Jean-Pierre Bacri. Alexander Payne, Sideways Sideways (2004) –lien wikipédia– film américain 127 minutes de Alexander Payne d'après le roman Sideways de Rex Pickett. Maurice Pialat, Loulou, À nos amours Loulou (1980) –lien wikipédia– film français 110 minutes de Maurice Pialat. À nos amours (1983) –lien wikipédia– film français 102 minutes de Maurice Pialat. Claude Sautet, Garçon ! Garçon ! (1983) –lien wikipédia– comédie française 102 minutes de Claude Sautet. Morgan Spurlock, Super Size Me Super Size Me ou Malbouffe à l'américaine au Québec (2004) –lien wikipédia– film documentaire américain 100 minutes de Morgan Spurlock. Danièle Thompson, La Bûche La Bûche (1999) –lien wikipédia– comédie dramatique film de Noël français 106 minutes de Danièle Thompson. Éric Toledano et Olivier Nakache, Le Sens de la fête Le Sens de la fête (2017) –lien wikipédia– film français 117 minutes de Éric Toledano et Olivier Nakache. Christian Vincent, Les Saveurs du palais Les Saveurs du palais (2012) –lien wikipédia– film français 95 minutes de Christian Vincent librement inspiré de la vie de Danièle Mazet-Delpeuch, ancienne cuisinière du président de la République française François Mitterrand. Thomas Vinterberg, Festen Festen ou Fête de famille au Québec (1998) –lien wikipédia– film danois drame 105 minutes de Thomas Vinterberg. Luchino Visconti, Le Guépard, Les Damnés Le Guépard (1963) –lien wikipédia– film franco-italien drame historique 185 minutes de Luchino Visconti adapté du roman de Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Les Damnés (1969) –lien wikipédia– film germano-italien 156 minutes de Luchino Visconti. Le titre italien (La caduta degli dei) fait référence à l'opéra de Richard Wagner Le Crépuscule des dieux ; le sous-titre « Götterdämmerung » est d'ailleurs utilisé en complément du titre italien original. Claude Zidi, L'Aile ou la Cuisse L'Aile ou la cuisse (1976) –lien Wikipédia– film de 110 minutes de Claude Zidi figure sur – alimentation – de mon blog Yarō Abe, La Cantine de minuit Abe Yarō – La Cantine de minuit tome 1/15 – Le Lézard noir 2017 – Dans ce petit restaurant situé au fond d'une ruelle du quartier de Shinjuku, le patron vous accueille de minuit à sept heures du matin. La carte ne propose que du tonjiru, soupe de miso au porc, ainsi que du saké, mais selon vos envies, on vous préparera à la demande tout ce qu'on est en mesure de vous servir. Saucisses en forme de poulpe, curry qui a reposé toute une nuit, concombres marinés dans du son de riz… Des petits plats typiques du Japon qui réveilleront les papilles et les souvenirs du temps passé. Car ici, chaque plat est lié aux souvenirs d'un personnage : yakuza, stripteaseuse, boxer… Les habitués et clients d'un soir qui se rassemblent ici ont chacun leurs raisons, et le patron bienveillant est toujours à leur écoute, derrière son comptoir. babelio Sur alimentation – Japon (classement Yaro) Alfonso Aitor et Jul, La Faim de l'histoire Aitor Alfonso – La Faim de l'Histoire – Dargaud 2023 – 112 p. – Manger avec Jésus et les Apôtres, manger au festival de Woodstock, dans les plantations de coton au temps de Scarlett O'Hara ou chez les Aztèques à Mexico à l'arrivée des Conquistadors… : c'est toute l'Histoire du monde qui défile dans notre assiette avec cet album aussi drôle que savant. Ce prisme de la gastronomie permet d'aborder avec un point de vue extraordinaire la destinée de nos ancêtres, leurs pensées, leurs passions… Des périodes les plus tragiques aux siècles les plus glorieux, ce que l'on trouve sur la table de chacun raconte mieux que quiconque l'aventure de l'humanité. babelio Ajouté sur Vite lus (2) Franckie Alarcon, L'Art du sushi Alarcon Franckie – L'art du sushi – Delcourt 2019 – Connaissez-vous vraiment les sushis ? Franckie Alarcon a voyagé au Japon pour rencontrer tous les acteurs œuvrant à la fabrication de cette véritable œuvre d'art culinaire. Du chef étoilé traditionnel au jeune cuisinier qui bouscule les codes, en passant par tous les artisans et producteurs impliqués, cet album raconte de A à Z le plus emblématique des produits japonais. babelio Sur À table ! – Japon – Aurélia Aurita, La Vie gourmande Aurita Aurélié – La vie gourmande – Casterman 2022 – Dans cette nouvelle autobiographie culinaire, Aurélia Aurita relate ses expériences au Japon, dans les Vosges ou à Paris… Des cuisines d'un fast food à celles d'un trois étoiles, du marché en plein air aux brunchs du dimanche, d'histoires courtes en passions romantiques et amicales, l'autrice nous entraîne dans une quête épicurienne de sens et de sensations ! Et tout en empruntant les chemins du goût et de l'intime, Aurélia Aurita fait le récit d'un drame personnel : un cancer qui va bouleverser son quotidien… mais qui jamais ne triomphera de l'instinct de plaisir et de gourmandise qui circule tout au long du livre. récompense – prix de la BD du Point – 2022 – babelio Sur À table ! – Japon – Christophe Blain, En cuisine avec Alain Passard Blain Christophe – En cuisine avec Alain Passard – Gallimard 2011 – 96 p. – Pendant plus de deux ans, Christophe Blain a suivi le chef Alain Passard du piano de ses cuisines à ses jardins potagers. Avec un sens de l'observation singulier, il nous livre le portrait passionnant d'un chef qui a su redonner aux légumes leurs lettres de noblesse. Seize recettes inédites d'Alain Passard complètent cette leçon de cuisine extraordinaire. babelio Indiqué sur Vite lus (1) Mathieu Burniat, La Passion de Dodin-Bouffant La Passion de Dodin-Bouffant Adaptation BD du roman de Marcel Rouff, par Mathieu Burniat, Dargaud, Dodin-Bouffant, le plus fin des gourmets, doit trouver une nouvelle cuisinière. Cette quête, qui lui semble tout bonnement impossible, pourrait bien prendre la forme d'une délicieuse histoire d'amour. Dodin-Bouffant est un passionné de cuisine. Fin gourmet, arbitre reconnu des saveurs, il voue à l'art culinaire un véritable culte qu'il pratique avec la complicité de sa talentueuse cuisinière, Eugénie Chatagne. La disparition inopinée de cette dernière advient comme une catastrophe qui ébranle jusqu'au sens même de sa vie. La recherche d'une remplaçante l'entraîne dans une trépidante saga dont les péripéties dévoilent combien la cuisine est une œuvre de choix qui veut beaucoup d'amour. Mathieu Burniat réussit avec brio la libre adaptation d'un classique de la littérature gastronomique. Une délicieuse histoire d'amour pour les fins gourmets. Source figure sur – alimentation – de mon blog Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde, Frères de terroirs Ferrandez Jacques et Camdeborde Yves – Frères de terroirs Tome 1 : hiver et printemps – Rue de Sèvres 2014 – 115 p. – Ils sont apiculteurs, maraîchers, vignerons, boucher…Ils sont tous fournisseurs d'Yves Camdeborde depuis des années, avec qui ils partagent le goût du bien manger et du bien produire. Une année de rencontres avec les producteurs favoris d'Yves Camdeborde, mise en dessin par Jacques Ferrandez : pour aller à la découverte de chasseurs de truffes, pêcheurs de brochet et vignerons aux quatre coins de la France. Une belle peinture de savoir-faire et de convivialité. BD Ado Adultes. babelio Ferrandez Jacques et Camdeborde Yves – Frères de terroirs Tome 2 : été automne – Rue de Sèvres 2015 – 120 p. – Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde poursuivent leur tour de France du goût et nous emmènent cette fois déguster du miel de Corse, préparer du porc noir de Bigorre, récolter des herbes fraîches chez une maraîchère bretonne, et découvrir les arcanes de l'importation d un bon café. Un projet sincère et dans l'air du temps, qui rappelle qu une alimentation réfléchie est possible et donne à voir des facettes méconnues des métiers de bouche. Avec 7 nouvelles recettes. Bd Ado Adulte. babelio Indiqué sur Vite lus (2) Etienne Gendrin, Comment nourrir un régiment Gendrin Etienne – Comment nourrir un régiment – Casterman 2014 – Trois quart de siècle devant les fourneaux à cuisiner pour une famille nombreuse, ou la savoureuse évocation d'une vie passée à régaler les autres. C'est une dame d'un certain âge, comme on en croise parfois dans l'intimité de nos foyers. Tour à tour bourrue ou enthousiaste, mais toujours attachante, et régnant comme personne, des décennies durant, sur ce point de convergence névralgique des familles nombreuses : la cuisine ! Côtoyant depuis toujours sa grand-mère… babelio René Goscinny et Albert Uderzo, Astérix chez les Helvètes Goscinny René et Uderzo Albert – Astérix chez les Helvètes – Dargaud 1997 – 48 p. – Gracchus Garovirus, gouverneur de Condate, un romain friand d'orgies, voit l'arrivée du collecteur des impôts Claudius Malosinus. Gracchus très radin ne donne que 3 pièces d'or au questeur. Ce dernier voulant se restaurer, se voit apporter un bouillon de légumes où Gracchus a discrètement versé du poison. Après avoir vu maintes médecins romains, Claudius désire voir Panoramix. Ce dernier diagnostique un empoisonnement qui ne peut être guéri qu'avec une potion contenant de l'edelweiss. N'en ayant pas il charge Asterix et Obelix d'aller en Helvétie lui en chercher. Là-bas, les romains feront tout pour les empêcher de sauver Claudius. babelio Indiqué sur Vite lus (1) Jirô Taniguchi et Masayuki Kusumi, Le Gourmet solitaire Taniguchi Jirô et Kusumi Masayuki – Le Gourmet solitaire – Casterman 2005 – On ne sait presque rien de lui. Il travaille dans le commerce, mais ce n'est pas un homme pressé ; il aime les femmes, mais préfère vivre seul ; c'est un gastronome, mais il apprécie par-dessus tout la cuisine simple des quartiers populaires… Cet homme, c'est le gourmet solitaire. Chaque histoire l'amène à goûter un plat typiquement japonais, faisant renaître en lui des souvenirs enfouis, émerger des pensées neuves, ou suscitant de furtives rencontres. Imaginé par Masayuki Kusumi, ce personnage hors du commun prend vie sous la plume de Jirô Taniguchi. Le Gourmet solitaire est un mets de choix dans la collection Sakka. babelio Sur À table ! – Japon – 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. J'indique les peintres en conservant l'ordre qui a été donné sur le BO… puis j'ajoute des compléments Sur mon blog ►Pierre Brueghel l'Ancien (vers 1525-1569) peintre – vers 1525 – 9 septembre 1569 • biographie +LV – Google Arts – 19 histoires – Voir par exemple dans les histoires – Les thèmes chers à Brueghel – lien sur l'histoire – La partie Brueghel, un « second Bosch » avec pour l'illustration de la prudence – la salaison de la viande – et éteindre le feu – ou un peu plus loin on apprendra qu'il s'invite dans des fêtes et des mariages Sur mon blog ►Léonard de Vinci (1452-1519) peintre et savant – 15 avril 1452 + Google Arts (avec détail des « histoire ») ►LS + LEV + • biographie + le son de peinture + Les odyssées du Louvre + ►LBIS – vol de la Joconde 21 août 1911– 2 mai 1519 ►LEV Ajouter bd Léonard de Vinci – bd Léonard de Vinci – L'Ombre de la conjuration (elle est bien dans la sélection) Exposition « Léonard de Vinci » Catalogue des expositions itinérantes et animations en bibliothèque 2023 (12,42 Mo) La Joconde, un portrait sacré : une série intitulée Focus consacré au tableau le plus célèbre du monde. Écoutez les explications de Vincent Delieuvin, en charge de la peinture italienne du 16e siècle au musée du Louvre à Paris, pour comprendre le processus de sacralisation du portrait de Léonard de Vinci. Les ressources autour de l'exposition Léonard de Vinci au Louvre : toutes les ressources en ligne sur le site du Louvre À table avec Léonard de Vinci Google Arts Sur mon blog ►Jacopo Robusti, dit Le Tintoret (1518-1594) peintre – 31 mai 1594 • biographie + Google Arts + 2 histoires Je détache par exemple – Le souper à Emmaüs – lien – (avec commentaires) et ma page art et table (avec commentaire) Sur mon blog ►Paul Véronèse (1528-1588) peintre – 6 juin 1562 + Google Arts + 2 histoires • biographie – commande de tableau noces de Cana PP – 19 avril 1588 – le son de peinture Le mariage mystique de sainte Catherine – biographie Voici par exemple ce que je détache – 6 juin 1562 Les Bénédictins de San Giorgio Maggiore, à Venise commandent à Paul Véronèse un tableau pour décorer le réfectoire – construit par Andrea Palladio – de leur couvent: ce sera les Noces de Cana, l'une des œuvres majeures de la Renaissance. Source et Wikipédia Sur ma page art et table Sur mon blog Je ne l »ai pas indiqué (il faudrait y remédier !) Voilà c'est fait ►Nicolas Lancret (1690-1743) peintre français – J'ai pu l'ajouter au – 14 septembre 1743 Voir Le Déjeuner de jambon – C'est un tableau de Nicolas Lancret peint en 1735 et conservé au musée Condé du château de Chantilly. lien wikipédia Sur mon blog ►Michelangelo Merisi da Caravaggio, dit Le Caravage (1571-1610) – 29 septembre 1571 – 18 juillet 1610 PP+ le son de peinture • biographie +LV – Google Arts – 7 histoires – Sur mon blog ►Rembrandt (1606-1669) peintre 15 juillet 1606 ou 15 juillet 1607 – 4 octobre 1669 • biographie – le son de peinture – mini site du Louvre ►LV – 2 novembre 2007 (adjudication d'une œuvre)►OC (lien) – Google Arts – 15 histoires – Sur mon blog ►Jean-François Millet (1814-1875) peintre 4 octobre 1814 – 20 janvier 1875 • biographie + Pexp – Google Arts – Millet. Des glaneuses (1857) rivage de bohème Sur mon blog ►Gustave Courbet (1819-1877) – 10 juin 1819 • biographie + Pexp + le son de peinture + Google Arts + 1 histoire – 31 décembre 1877 (penser à ►OC (lien) – lien biographie – œuvres commentées musée Orsay) – Ajouter ceux qui ont dit non Non au conformisme – « L'Origine du monde », toile de fond de la psychanalyse lacanienne Le Monde Sur mon blog ►Édouard Manet (1832-1883) peintre – 23 janvier 1832 – 30 avril 1883+ Google Arts + 2 histoires – ►OC • biographie + Pexp + le son de peinture Manet, retour en Italie : un blog sur les sources de l'Olympia de Manet en lien avec l'exposition événement au Palais des Doges en 2013. Compléments bd L'impressionnisme – impressionnisme – dossier histoire des arts – Édouard Manet sur rivage de bohème Voici ce que j'extrais – Le déjeuner sur l'herbe (1863) œuvre commentée musée d'Orsay et L'asperge (1880) œuvre commentée musée d'Orsay Sur mon blog ►Jacques-Joseph Tissot pseudonyme James Tissot (1836-1902) peintre – 15 octobre 1836 Pexp – 8 août 1902 – Google Arts – James Tissot peintre de l'âge d'or Google Arts – James Tissot sur rivage de bohème Voir par exemple dans histoire James Tissot : peintre de l'âge d'or Découvrez le glamour et la frivolité de la vie de la classe supérieure – lien – le tableau holyday – Sur mon blog ►Gustave Caillebotte (1848-1894) peintre français 19 août 1848 – 21 février 1894 • biographie + LM + lien dossier pédagogique – Compléments bd L'impressionnisme – impressionnisme – dossier histoire des arts – Google Arts – Gustave Caillebotte sur rivage de bohème Gustave Caillebotte. Portraits à la campagne (1876) rivage de bohème Des images où j'ai essayé (en 2009) de mettre dans un ordre chronologique des œuvres de Gustave Caillebotte lien sur les images si vous voulez les voir en plus grand – image 1 – image 2 – image 3 – image 4 – image 5 (nu au divan) Mais concernant le thème Faut-il détacher Portraits de la campagne ? Léon Frédéric – Le Repas de funérailles (1886) Sur mon blog Je ne l »ai pas indiqué (il faudrait y remédier !) Voilà c'est fait vous pouvez le trouver ►Léon Frédéric (1856-1940) peintre belge – 26 août 1856 – Sur mon blog ►Pierre Auguste Renoir (1841-1919) peintre 25 février 1841 ► PP – Pexp • biographie + le son de peinture +LV + dossier pédagogique – 3 décembre 1919 – penser œuvres commentées sculpture musée d'Orsay sur ce lien Compléments bd L'impressionnisme – impressionnisme – dossier histoire des arts – Auguste Renoir sur rivage de bohème – Auguste Renoir. Les Grandes Baigneuses (1884-87) rivage de bohème – Google Arts – 5 histoires – le Déjeuner des canotiers (Pierre-Auguste Renoir) – lien sur l'œuvre – ►Claude Monet (1840-1926) peintre – 14 novembre 1840 – peint deux tableaux du 30 juin 1878 PP plus extrait dossier pédagogique – exposition atelier de Nadar 15 avril 1874 ►DL + LEV– exposition premiers tableaux série nymphéas 23 novembre 1900 – 5 décembre 1926 • biographie et plusieurs liens + dossier pédagogique – Compléments bd L'impressionnisme – impressionnisme – dossier histoire des arts – Quiz Manet contre Monet – lien – Google Arts – vente aux enchères de Meules à Giverny 15 mai 2024 – Claude Monet sur rivage de bohème Claude Monet. Femmes au jardin (1866) rivage de bohème Le Déjeuner (Monet) Lien wikipédia Façon dont il est présenté par Grégoire Bouillier dans « Le syndrome de l'Orangerie » Monet imagine Camille s'invitant dans le scandaleux Déjeuner sur l'herbe de son ami Manet p. 266 du livre Sur mon blog ►Vincent Van Gogh (1853-1890) peintre – 30 mars 1853 • biographie + BD – a peint Le Moulin Blute-Fin – 27 juillet 1872 (se tire une balle) erreur d'année voir 1890►x livre audio gratuit – PP et Pexp + LEV►OC – 29 juillet 1890 – exposé à Paris galerie Bernheim-jeune 15 mars 1901 – bd Vincent Van Gogh – Le Jardin du presbytère de Nuenen au printemps (1884) volé 30 mars 2020 puis retrouvé – Un Van Gogh spolié par les nazis embarrasse le Japon Le Monde – Soixante ans après sa mort, le retour de Van Gogh à la lumière du Midi the conversation – Vincent van Gogh sur rivage de bohème Van Gogh, Terrasse de café le soir (1888) et Vincent Van Gogh. Les iris (1889) rivage de bohème –Google Arts – 25 histoires – Sur mon blog Je ne l »ai pas indiqué (il faudrait y remédier !) Sur mon blog Je ne l »ai pas indiqué (il faudrait y remédier !) – C'est fait je l'ai indiqué au 14 janvier 1965 14 janvier 1965 Naissance de l'artiste plasticien belge Wim Delvoye. Il vit et travaille à Gand où il a également fait ses études en beaux-arts durant les années 1980. Wim Delvoye s'est fait connaître pour son installation Cloaca. Cloaca (présentée pour la première fois en 2000 au musée Mukha d'Anvers2), dite « machine à caca » : avec l'apparent sérieux d'un laboratoire scientifique, la machine de Delvoye reproduit le processus de la digestion ; on entre des aliments et, en bout de chaîne, sortent des excréments. Cloaca fonctionne véritablement. Wikipédia Sur mon blog Daniel Spoerri, pseudonyme de Daniel Isaak Feinstein – 27 mars 1930 + podcast tableau à grande vitesse – Episode 6 – Domaine de Spoerri – 4 min. 05 Sur mon blog Je ne l »ai pas indiqué (il faudrait y remédier !) C'est chose faite ►Jean-François de Troy (1679-1752) peintre français – 27 janvier 1679 – 26 janvier 1752 Le Déjeuner d'huîtres (Jean-François de Troy) voir dans le diaporama indiqué en complément Sur connaissance des arts vous aurez : Les jeunes piaillent comme chantent les vieux (Jacob Jordaens) – Scène de banquet (fresque Herculanum Italie) – le Déjeuner des canotiers (Pierre-Auguste Renoir) – Gargantua (Gustave Doré) – Un repas de noces à Yport (Albert Fourié) – La Cène (Léonard de Vinci) – Le Déjeuner d'huîtres (Jean-François de Troy) – Nature morte aux gaufrettes (Lubin Baugin) – Le Repas de Noce (Pieter Brueghel l'Ancien) – Le Banquet d'Esther et d'Assuérus (Jan Victors) – La Mangeuse d'huîtres (Jan Steen) – Nature morte avec jambon, homard et fruit (Jan Davidszoon de Heem) – Le Festin de Cléopâtre (Jacob Jordaens) – Le Festin des dieux (Giovanni Bellini et Titien) – Le Déjeuner sur l'herbe (Édouard Manet) – Les noces de Cana (d'après Hieronymus Bosch) Musée : Abbema Louise lien sur la page où vous trouverez Louise Abbema, Le Déjeuner dans la serre, 1877, Pau, musée des beaux-arts Dans une osteria romaine lien – image plus grande – c'est une peinture à l'huile sur toile réalisée par l'artiste danois Carl Bloch, en 1866 pour le marchand Moritz G. Melchior (présent dans le tableau avec deux amis, en arrière plan dans l'osteria) source wikipédia Deux tableaux similaires Tableau similaire de Wilhelm Marstrand – lien sur le tableau – et Auberge italienne de Elisabeth Jerichau-Baumann – lien sur le tableau – Sur mon blog ►Carl Heinrich Bloch (1834-1890) peintre – 23 mai 1834 – 22 février 1890 + Google Arts – Pierre Bonnard – coin de table – 1935 – lien sur l'image – Pierre Bonnard – Le déjeuner – vers 1932 – lien sur l'image – La Lampe Tableau représentant sous une lampe une table ronde chargée de victuailles, les convives restant dans l'ombre sauf un enfant et sa mère de profil. – source image – Le Repas des enfants – lien sur l'image – La Salle à manger à la campagne – 1935 – lien image – Grande salle à manger dans le jardin ou Salle à manger à la campagne – 1913 – (avec deux chats) – lien sur l'image – La salle à manger sur le jardin – 1930 – lien image – La Table 1925 source image Sur mon blog ► Pierre Bonnard (1867-1947) peintre – 3 octobre 1867 • biographie +LV le son de peinture – exposition + Google Arts – 23 janvier 1947 Pierre Bonnard sur rivage de bohème 1 histoire à ajouter Des gens ordinaires par des artistes extraordinaires – lien – (Pierre Bonnard…) – Le déjeuner – vers 1932 – lien sur l'image – Au cours des années 1974-1979, avec des centaines de bénévoles, la « marraine » de l'art féministe Judy Chicago a orchestré The Dinner Party. L'une des œuvres d'art féministes les plus marquantes jamais créées, désormais installée en permanence au Brooklyn Museum de New York, The Dinner Party rend hommage à trente-neuf femmes de l'histoire sous la forme de couverts, dont Artemisia. source 7 artistes contemporains inspirés par Artemisia (avec le tableau) et plus d'informations – voir aussi wikipédia – et The Dinner Party de Judy Chicago, un moment décisif dans l'histoire de l'art féministe contemporain, comprend un lieu réservé à Artemisia, prouvant que la peintre continue d'inspirer et de responsabiliser jusqu'à ce jour. source 8 choses que vous ne savez peut-être pas sur Artemisia Gentilesch – lien – Nature morte au maquereau – Accueillir le maquereau frais en mai – lien – Pain français moyen avec deux œufs sur le plat sans plat, à cheval, essayant de sodomiser une mie de pain portugais 1932 – lien – Pain anthropomorphe 1932 – lien – Femme avec pain catalan 1932 – lien – Pain catalan 1932 – lien – Deux morceaux de pain exprimant le sentiment de l'amour 1940 – lien – Sur la tête d'un buste de femme surréaliste que vous verrez plus loin il a même mis une baguette ! corbeille de pain 1926 – lien – La corbeille de pain 1945 – lien – ici celle de 1945 Le poète Piron à table avec ses amis Vade et Colle – source base Joconde – Sur mon blog ►Etienne Jeaurat (1699-1789) peintre – 9 février 1699 – 14 décembre 1789 + Google Arts – Lié à la nécessité de gagner de la place, le rangement devient une des grandes préoccupations pour les aménagements intérieurs de l'après-guerre. Pionnière, Charlotte Perriand affirme : « Le rangement est prioritaire : il pourra être ou non incorporé à l'architecture ; puisqu'il répond aux plus grands besoins de l'équipement, il doit être résolument industrialisé ». En 1947, elle élabore la maquette d'une cuisine type pour l'Unité d'habitation de Marseille, bâtiment emblématique construit par Le Corbusier à Marseille de 1947 à 1952. Dans la réalisation définitive par l'Atelier de Le Corbusier, les idées générales du projet de Charlotte Perriand sont reprises : portes coulissantes, contact de la maîtresse de maison avec ses invités grâce à la cuisine-bar totalement intégrée au séjour. Cuisine-bar de l'Unité d'habitation de la Cité radieuse de Marseille (madparis) – Le Déjeuner sur l'herbe (1960) fiche œuvre en pdf Les grands maîtres de la peinture ont toujours inspiré Pablo Picasso. Ici, il cite Le Déjeuner sur l'herbe d'Édouard Manet (1863) qui lui-même citait déjà Le Concert champêtre de Titien (début du XVIe siècle). Picasso a déjà revisité Poussin, Vélasquez (Les Ménines), Rembrandt, David, Delacroix (Femmes d'Alger), Courbet; il en a fait des « variations ». Mais le travail qu'il poursuit avec Manet est certainement le plus important. En moins de deux ans, Pablo Picasso réalise 26 toiles, 6 gravures et 140 dessins d'après le tableau de Manet. Le musée Picasso et le musée d'Orsay reviennent sur ce travail d'après Manet. Le déjeuner sur l'herbe de Picasso, d'après Manet – Le musée Picasso propose une analyse du Déjeuner sur l'herbe de Picasso, d'après Manet. Il s'agit ici d'observer une œuvre qui a été peinte à partir d'une autre œuvre célèbre. L'huile sur toile de Picasso regarde en effet une autre peinture : « Le déjeuner sur l'herbe d'Édouard Manet », œuvre à l'origine d'un scandale artistique à la fin du XIXe siècle. Les œuvres des grands maîtres anciens ont beaucoup inspiré Pablo Picasso dans sa pratique quotidienne de la peinture. Musée Picasso lien sur le document pdf Picasso / Manet : Le déjeuner sur l'herbe Invention et recyclage, citation et détournement sont indissociables du dernier Picasso. Parmi les peintres du XIXe s. qui formaient son panthéon, Manet rayonne en compagnie d'Ingres, Delacroix, Courbet, Degas, Renoir, Cézanne et Gauguin. Parmi toutes les images qui excitèrent sa verve admirative et destructrice, Le déjeuner sur l'herbe eut peu de rivales. L'exposition du musée d'Orsay présentée en 2008-2009, rend possible l'une des rencontres les plus fécondes de l'histoire de la peinture. La présentation détaillée de l'exposition explore ce dialogue entre une partie de l'oeuvre de Picasso et le tableau symbolique de la modernité de Manet. (www.musee-orsay.fr) lien sur la présentation de l'article – lien exposition détaillée – Johannes Vermeer a représenté de nombreuses scènes d'intérieur dans ses tableaux. Celle qui nous intéresse ici dépeint le mode de vie de la haute bourgeoisie. Une jeune femme sourit au spectateur tout en tenant son verre de vin par le socle. Son regard évite l'homme qui se penche sur elle et semble l'inciter à boire. On assiste à une scène troublante. Le visage impassible du second homme, assis dans un coin, ne fait qu'ajouter à son ambiguïté. En présentant la jeune femme tournée vers le spectateur, Johannes Vermeer nous invite à entrer dans le tableau pour interpréter son expression. Nous adresse-t-elle un sourire empreint d'innocence enfantine ou un appel à l'aide ? En haute résolution, on remarque le recours au procédé du pointillé (à ne pas confondre avec le pointillisme). Récurrente chez Johannes Vermeer, cette technique consiste à créer des motifs sur la toile en utilisant de petites touches de peinture. source Découvrez les détails cachés des œuvres les plus célèbres de Johannes Vermeer – lien – Dans cette toile, un jeune homme regarde une femme en train de vider son verre de vin. La main posée sur un pichet, il est en position d'attente, prêt à remplir à nouveau ce verre. L'artiste ne donne aucune indication sur la nature de leur relation. L'ambiguïté est un thème qui traverse le tableau, ainsi que de nombreuses autres œuvres de Johannes Vermeer. Le peintre fournit cependant plusieurs indices visuels, comme le chitarrone posé sur la chaise, un instrument de musique figurant souvent dans ses œuvres, et symbolisant à la fois l'harmonie et la frivolité. Les armoiries sur la vitre de la fenêtre représentent une femme tenant une bride (voir détail ci-dessous), symbole qui évoque la modération et la retenue. Johannes Vermeer est un véritable maître de la lumière, ce qui est particulièrement évident dans le jeu entre les rayons filtrant par la fenêtre et les objets qu'ils éclairent. source Découvrez les détails cachés des œuvres les plus célèbres de Johannes Vermeer – lien – Exposition Banquet, cité des Sciences : Podcast « Les Bonnes choses » : Podcast « On va déguster » : Podcast « Pas la peine de crier » (semaine du 26 mai 2014 consacrée au repas) : Martine Gasparov, La Philosophie du repas, 22 septembre 2021 (BNF, La Philosophie du quotidien, cycle de conférences) : Podcast « Le Cours de l'histoire sur les menus de la Rome antique » : 1607445884 Podcast « Avec philosophie : Comment survivre aux fêtes de fin d'année ? » : 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) : Source BO L'exposition – Le Louvre-Lens organise une grande exposition sur les arts de la table, qui mêle objets archéologiques, peintures, sculptures, vaisselle, pièces d'orfèvrerie et objets d'art prestigieux. Elle est l'occasion de mettre en lumière, de manière chronologique, l'histoire de conventions sociétales qui se sont cristallisées autour de comportements et de pratiques alimentaires, aux tables officielles puis privées. Sélection d'œuvres Autour de l'exposition – avec des livrets de visite par le menu – un dossier pédagogique – 15 œuvres commentées etc… Dernière mise à jour 18.05.2025 Le nouveau thème concernant l'enseignement de culture générale et expression en deuxième année de BTS, pour la session 2025 est paru au Bulletin officiel n°14 du 4 avril 2024. Le thème retenu est : « À table ! : formes et enjeux du repas ». Dans ce BO, vous retrouverez : l'intitulé, la problématique et les mots clés ; des indications bibliographiques, filmiques et diverses ressources pour mettre en œuvre ce nouveau thème. Pour les collègues qui n'enseignent pas en BTS, certaines propositions de ressources peuvent être envisagées dans le cadre de la co-intervention, notamment dans les filières alimentation et hôtellerie-restauration.