

Thème session 2025

« À table ! : formes et enjeux du repas »

CORPUS

Document 1 : Laurent Gaudé, *Le Soleil des Scorta*, Actes Sud, 2004.

Document 2 : Franck Lehuédé & Jean-Pierre Loisel, « Inviter chez soi : la convivialité grignote le décorum », Revue du CRÉDOC, n° 173, février 2004.

Document 3 : Léonard de Vinci, *La Cène*, 1498.

Document 1 : Laurent Gaudé, *Le Soleil des Scorta*, Actes Sud, 2004

Elle fut tirée de ses pensées par la voix de Raffaele qui hurla : « À table ! À table ! » Elle se leva alors et fit ce qu'elle s'était promis de faire. S'occuper des siens. Rire avec eux. Les embrasser. Les entourer. Être pour chacun, tour à tour, avec élégance et bonheur.

Ils étaient une quinzaine à table et ils se regardèrent un temps, surpris de constater à quel point le clan avait grandi. Raffaele rayonnait de bonheur et de gourmandise. Il avait tant rêvé de cet instant. Tous ceux qu'il aimait étaient là, chez lui, sur son *trabucco*¹. Il s'agitait d'un coin à un autre, du four à la cuisine, des filets de pêche à la table, sans relâche, pour que chacun soit servi et ne manque de rien.

Ce jour resta gravé dans la mémoire des Scorta. Car pour tous, adultes comme enfants, ce fut la première fois qu'ils mangèrent ainsi. L'oncle Faelucc' avait fait les choses en grand. Comme antipasti, Raffaele et Giuseppina apportèrent sur la table une dizaine de mets. Il y avait des moules grosses comme le pouce, farcies avec un mélange à base d'œufs, de mie de pain et de fromage. Des anchois marinés dont la chair était ferme et fondait sous la langue. Des pointes de poulpes. Une salade de tomates et de chicorée. Quelques fines tranches d'aubergine grillées. Des anchois frits. On se passait les plats d'un bout à l'autre de la table. Chacun piochait avec le bonheur de n'avoir pas à choisir et de pouvoir manger de tout.

Lorsque les assiettes furent vides, Raffaele apporta sur la table deux énormes saladiers fumants. Dans l'un, les pâtes traditionnelles de la région : les *troccoli* à l'encre de seiche. Dans l'autre, un risotto aux fruits de mer. Les plats furent accueillis avec un hurra général qui fit rougir la cuisinière. C'est le moment où l'appétit est ouvert et où l'on croit pouvoir manger pendant des jours. Raffaele posa également cinq bouteilles de vin du pays. Un vin rouge, rugueux, et sombre comme le sang du Christ. La chaleur était maintenant à son zénith. Les convives étaient protégés du soleil par une natte de paille, mais on sentait, à l'air brûlant, que les lézards eux-mêmes devaient suer.

Les conversations naissaient dans le brouhaha des couverts — interrompues par la question d'un enfant ou par un verre de vin qui se renversait. On parlait de tout et de rien. Giuseppina racontait comment elle avait fait les pâtes et le risotto. Comme si c'était encore un plaisir plus grand de parler de nourriture lorsque l'on mange. On discutait. On riait. Chacun veillait sur son voisin, vérifiant que son assiette ne se vide jamais.

Lorsque les grands plats furent vides, tous étaient rassasiés. Ils sentaient leur ventre plein. Ils étaient bien.

¹ Trabucco : installation de pêche en bois typique des Pouilles en Italie.

Document 2 : Franck Lehuédé & Jean-Pierre Loisel, « Inviter chez soi : la convivialité grignote le décorum », revue du CRÉDOC, n° 173, février 2004

Inviter chez soi : un plaisir toujours très en vogue

Aujourd'hui, 73 % des 25-70 ans invitent au moins une fois par mois quelqu'un chez eux ; ce taux est supérieur de 4 points à celui mesuré voici près de quatre ans dans une autre étude du CRÉDOC. Ces réceptions ne reposent pas sur un « devoir », n'ont pas l'image d'une « corvée » : 93 % des Français disent « aimer recevoir chez eux pour un repas ».

Ce goût de la réception repose sur une culture culinaire ancestrale : en France, la cuisine et l'alimentation sont une source de plaisir bien ancrée dans les habitudes. Élaborer un repas, jouer avec les goûts, flatter les papilles font intrinsèquement partie de notre identité. [...]

La convivialité, d'accord, mais pas avec n'importe qui

Quitte à retrouver leurs semblables, c'est d'abord dans leurs relations familiales que les Français puisent : deux sur trois invitent leurs enfants déjà partis du foyer au moins une fois par mois, un sur deux environ (45 %) reçoit des membres de sa famille à la même fréquence. Qui dit convivialité dit également amitié, et il n'est pas étonnant de constater qu'un Français sur deux aime à partager au moins tous les mois son repas avec ses amis (49 %).

On reste par contre prudent vis-à-vis des personnes extérieures à ces deux cercles affectifs et familiaux. Ainsi, l'on est encore loin d'un monde idéal où de véritables communautés de proximité se formeraient : seuls un quart de nos concitoyens invitent leurs voisins, même occasionnellement. [...]

La convivialité reste bien ancrée dans la tradition

Lorsqu'on invite chez soi, c'est d'abord autour d'une table et d'un vrai repas : ainsi, sept personnes sur dix mettent les petits plats dans les grands pour honorer leurs hôtes. Cela dit, il en reste trois sur dix qui privilégient le côté plus informel de l'apéritif, qui requiert nettement moins de travail et d'expertise. [...]

Il semble par ailleurs que l'on reprenne goût à certaines formes de convivialité du passé. Les goûters (36 % des Français invitent d'autres personnes à des goûters) et pique-niques (35 %), restent très corrélés avec la présence d'enfants. Tombé un peu en déshérence au tournant des années quatre-vingt, le pique-nique semble avoir repris ces derniers temps toute sa place, celle d'une convivialité « à la bonne franquette », alliant plaisir de la bouche, plaisir d'être ensemble et naturalité. [...]

Le repas d'invités répond à l'évolution de nos goûts et modes de vie

Une invitation n'est pas forcément une lourde tâche. Certes, plus on est âgé, plus on a tendance à passer du temps à la préparation du repas : la moitié des plus de 55 ans ne craint pas de passer plus de deux heures dans la cuisine contre un tiers des moins de 35 ans et 39 % en moyenne dans la population. [...]

Il y a donc un plaisir et un investissement nécessaires à la convivialité afin de poser sa marque de fabrique sur ce que l'on va servir à ses hôtes.

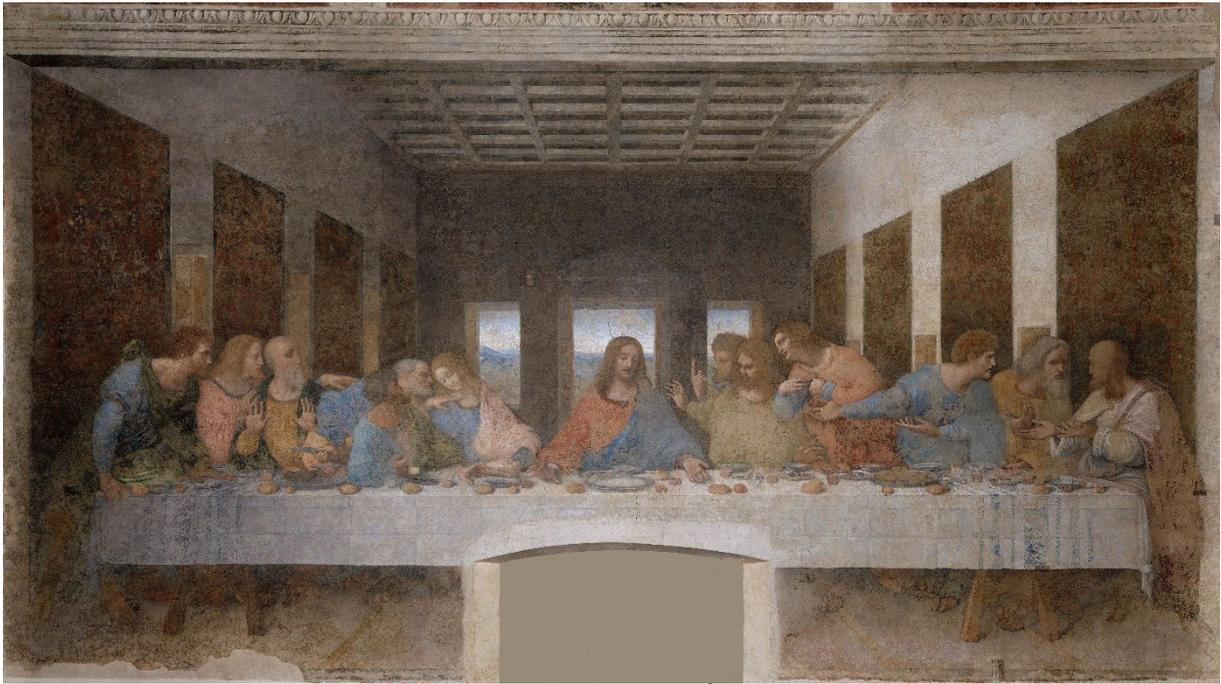
Si le plat traditionnel reste le pivot du repas convivial (77 % des Français servent souvent des « plats traditionnels français »), le goût de la cuisine exotique (11 % des personnes interrogées disent en servir « souvent ») est plus marqué dans les villes et les milieux fortement diplômés, c'est-à-dire chez des personnes plus aisément en contact avec les cultures extra-européennes. Il existe un rapport étroit entre une ouverture au monde et une curiosité des papilles qui témoigne, s'il le fallait encore, que les goûts culinaires sont avant tout d'origine culturelle.

La relative évolution vers des plats moins traditionnels s'accompagne d'un moindre attachement à ce que l'on appelait l'« étiquette ». [...] Ainsi va la convivialité, qui se « dénote » et devient plus chaleureuse. [...]

Sortir de l'ordinaire

Le repas et ce qu'il y a autour participent alors à un moment d'échange chaleureux, d'une bulle hors du temps, des tracas et de la complexité du monde. Car ce qu'apprécient avant tout invitants et invités, c'est une « ambiance conviviale », [...] bien avant le contenu des assiettes et des verres [...] ou même la qualité de la conversation [...]

Document 3 : Léonard de Vinci, *La Cène*, 1498



Coll. Église Santa Maria delle Grazie de Milan, Italie.

Peinture réalisée de 1495 à 1498 pour le réfectoire du couvent dominicain de Santa Maria delle Grazie à Milan (Italie).

Première partie : Questions (10 points)

Une réponse développée et argumentée, qui s'appuiera sur des éléments précis des textes et documents, est attendue pour chacune des trois questions.

Question 1

Documents 1 et 2

Comparez les documents 1 et 2 et expliquez sur quels points le document 1 (le roman) illustre le document 2 (l'article de sociologie).

Question 2

Documents 1 et 3

Quels liens établissez-vous entre les documents 1 et 3 ?

Question 3

Documents 1, 2 et 3

En confrontant les trois documents, expliquez dans quels buts on reçoit ses proches à un repas.

Éléments de corrigé

Question 1

Documents 1 et 2

Comparez les documents 1 et 2 et expliquez sur quels points le document 1 (le roman) illustre le document 2 (l'article de sociologie).

Dans le document 1, il s'agit d'un repas plutôt traditionnel, avec tout un cérémonial, et un respect des traditions car il est dit que « l'oncle Faelucc' avait fait les choses en grand », ce qui signifie qu'il a prévu des mets traditionnels et en grande quantité. Le narrateur précise d'ailleurs que toute la famille se souviendrait longtemps de ce jour. Les plats proposés et détaillés dans le récit sont nombreux, « une dizaine », rien que pour les « antipasti ». Dans ce même document, la tradition et l'abondance sont de mises. Ce repas est joyeux, il y règne une bonne ambiance et il est bruyant : « les conversations naissaient dans le brouhaha des couverts — interrompues par la question d'un enfant ou par un verre de vin qui se renversait. » Il est précisé aussi : « On parlait de tout et de rien » et a aussi un côté informel puisque le repas se passe en plein air, « sur son trabucco ». C'est donc bien la convivialité qui est recherchée plus que les manières.

Cela est confirmé dans l'article du document 2 qui précise que c'est plus le plaisir d'être ensemble qui domine, en premier lieu avec la famille. Mais il est rappelé aussi que les hôtes mettent un point d'honneur à cuisiner, et la plupart du temps, des plats traditionnels, comme le font Raffele et Giuseppina dans l'extrait de roman du document 1.

Ce qui l'emporte donc dans les deux documents, c'est la convivialité sans manières et le bonheur de se retrouver avec ceux qu'on aime pour un moment « hors du temps ».

Bonne compréhension des deux documents	A	EC	NA
Argumentation pertinente et suffisamment développée	A	EC	NA
Maîtrise d'une langue correcte	A	EC	NA

A : acquis

EC : en cours d'acquisition

NA : non acquis

Question 2

Documents 1 et 3

Quels liens établissez-vous entre les documents 1 et 3 ?

Dans les deux documents, il s'agit de très grandes tablées ; dans l'extrait du document 1, « ils étaient une quinzaine à table » et dans la célèbre fresque biblique de Vinci, ils sont 13. L'agitation et l'animation sont palpables dans la peinture avec les grands gestes des personnages à droite et les conversations semblent aller bon train de tous côtés, comme c'est le cas dans le récit de Laurent Gaudé où sont évoqués « les conversations », « le brouhaha » mais aussi les verres renversés. On peut également comparer le personnage de Raffaele dans le récit qui est heureux d'être entourés de « tous ceux qu'il aimait » et le personnage central de la peinture, le Christ, qui est entouré de ses 12 apôtres, donc ceux qui l'aiment. La scène du repas dans le récit fait d'ailleurs une référence au Christ et à la « cène » quand Raffaele apporte les bouteilles de vin rouge dont la couleur « sombre » est comparée au « sang du Christ ».

Bonne compréhension des deux documents	A	EC	NA
Argumentation pertinente et suffisamment développée	A	EC	NA
Maîtrise d'une langue correcte	A	EC	NA

A : acquis

EC : en cours d'acquisition

NA : non acquis

Question 3

Documents 1, 2 et 3

En confrontant les trois documents, expliquez dans quels buts on reçoit ses proches à un repas.

Le point commun qui réunit les trois documents est **le besoin de commensalité, à savoir passer du temps, du bon temps avec ses proches, amis ou parents autour d'un repas**. Finalement, peu importe la nourriture en elle-même, ce qui compte c'est d'être réunis. Dans le document 1, les allusions à cette envie de réunir sont nombreuses : « s'occuper des siens. Rire avec eux. Les embrasser. Les entourer. ». Dans le document 2, le sociologue constate aussi cette envie de réunir, de se retrouver en famille mais aussi entre amis. Enfin, dans la Cène, le Christ réunit une dernière fois ses proches, les apôtres.

Deuxièmement, la motivation est aussi dans le fait de **faire quelque chose qui nous sort de notre quotidien**, qui nous détend, qui renvoie à l'envie de s'amuser, de s'éloigner des soucis. C'est aussi une façon de faire une réunion, c'est-à-dire d'échanger sur des sujets communs, comme dans la Cène de Vinci où l'on suppose que les apôtres partagent les mêmes valeurs, entre amis. Le document 1 montre bien le côté festif et exceptionnel de cette réunion de famille car le narrateur dit à propos du personnage principal : « il avait tant rêvé de cet instant. ». Le document 2 précise aussi qu'inviter à dîner a pour but de participer « à un moment d'échange chaleureux, d'une bulle hors du temps, des tracas et de la complexité du monde ».

Troisièmement, le repas du document 1 est traditionnel, comme dans la plupart des cas, et **cuisiner pour celui qui reçoit est aussi souvent un plaisir qui permet de faire acte de générosité et de marquer les esprits par son savoir-faire culinaire**, qu'il soit traditionnel ou plus exotique, selon sa culture, d'après le document 2. Le tableau du document 3 est à part puisqu'il s'agit de *La Cène* : ce n'est pas Jésus qui cuisine, la nourriture n'est donc vraiment pas l'enjeu de ce dernier repas.

Bonne compréhension des trois documents	A	EC	NA
Tous les documents ont été utiles	A	EC	NA
Argumentation pertinente et suffisamment développée	A	EC	NA
Maîtrise d'une langue correcte	A	EC	NA

A : acquis

EC : en cours d'acquisition

NA : non acquis

Deuxième partie : Essai (10 points)

Vous traiterez, au choix, l'un des deux sujets d'essai :

Sujet 1 : Pensez-vous qu'inviter ses proches à dîner n'est que pour manger ?

Vous traiterez le sujet de façon personnelle et argumentée en vous appuyant notamment sur vos lectures, sur le travail de l'année, sur le corpus et sur votre culture personnelle.

Sujet 2 : Êtes-vous d'accord avec la journaliste du document 2 qui dit dans son article pour parler des repas pris ensemble, que « ce qu'apprécient avant tout invitants et invités, c'est une « ambiance conviviale », [...] bien avant le contenu des assiettes et des verres [...] ou même la qualité de la conversation » ?

Vous traiterez le sujet de façon personnelle et argumentée en vous appuyant notamment sur vos lectures, sur le travail de l'année, sur le corpus et sur votre culture personnelle.

Éléments de corrigé sujet 1

Remarques :

- sujet à traiter de façon thématique. L'interrogative induit un seul point de vue ici, qui n'est pas appelé à être contredit.
- Inviter ses proches à dîner n'est pas que pour manger : on pourra reprendre en partie la réponse à la question 3.

Pistes :

- 1) Pour se réunir avec ses proches (aspect commensal) : repas de fête, fête de Noël, anniversaires, voir ses amis le week-end, même si parfois le repas tourne au règlement de compte avec par exemple les films *Festen* de Thomas Vinterberg (1998), *La Bûche* de Danièle Thompson (1999) et *Le Prénom* d'Alexandre de la Patellière (2012) ou encore le roman *Le Discours*, de Fabrice Caro (2020).
- 2) Pour se réunir avec des gens que l'on connaît moins afin de créer un lien social plus fort : des collaborateurs, des associés, des voisins (ex. : la fête des voisins).
- 3) Pour lisser des conflits, recréer des liens distendus, se réconcilier ou bien créer des liens, comme les rendez-vous amoureux.
- 4) Pour « manger du symbolique » comme disait Claude Lévi-Strauss ; c'est-à-dire montrer notre appartenance à une culture commune, à une identité, voire à des valeurs partagées. Ex. : les fêtes religieuses du « mouton », les repas cannibales décrits par Montaigne (*Essais*, chapitres « *Des Cannibales* » et « *Des Coches* », 1580) ou Jean de Léry (*Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, 1578).
- 5) Pour se distraire, avec de nouvelles formules selon ses moyens aussi : restaurant, brunch en ville, pique-nique.

6) Pour montrer ce qu'on sait faire en matière de cuisine mais aussi d'art de recevoir avec par exemple le film *La Passion de Dodin Bouffant* de Tran Anh Hung (2023).

7) Pour remercier ceux qu'on aime : *Le Festin de Babette* (Karen Blixen pour la nouvelle, 1958, et Gabriel Axel pour l'adaptation cinématographique, 1987).

Éléments de corrigé sujet 2

Remarques :

- sujet à traiter de façon dialectique. Le sujet invite à une réponse nuancée : « oui et non ».
- La différence est la présence de la citation qui demande à être bien analysée avant de commencer : « ce qu'apprécient avant tout invitants et invités, c'est une « ambiance conviviale », [...] bien avant le contenu des assiettes et des verres [...] ou même la qualité de la conversation. » Il s'agira donc de prioriser dans un premier temps l'aspect « convivial », en montrant ensuite qu'on peut aussi *bien* manger ou manger des choses originales qui sortent de l'ordinaire, et enfin que les discussions vont servir à faire l'animation du repas, et sont donc aussi indispensables et doivent être nourries, à défaut d'être sérieuses.

Pistes :

Oui, je suis d'accord :

→ Repas qui visent à réunir avant tout, ambiance à la « bonne franquette », nouvelles formules plus ludiques : goûters, soirées jeux, pique-niques, etc.

Mais :

→ Les repas peuvent être aussi formels, permettre d'afficher son niveau social, culturel, ainsi que son savoir-faire (exemples des émissions « Un dîner presque parfait », « Top Chef », « MasterChef ») ; ils peuvent aussi traduire un réel don de soi. Cela peut être ainsi l'occasion de sortir des bonnes bouteilles par exemple.

→ On peut difficilement imaginer une bonne ambiance sans « alimenter » la conversation.

Bonne compréhension des sujets	A	EC	NA
Argumentation pertinente, variée et suffisamment développée	A	EC	NA
Exemples montrant la culture générale du candidat	A	EC	NA
Devoir structuré	A	EC	NA
Maîtrise d'une langue correcte	A	EC	NA

A : acquis

EC : en cours d'acquisition

NA : non acquis