

Brevet de technicien supérieur

Thème concernant l'enseignement de culture générale et expression en deuxième année de BTS pour la session 2025

NOR : ESR2405917N

→ 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

Annexe

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.

Dépasant le besoin naturel auquel elle répond, cette pratique, universelle, régulière, parfois itérative à l'occasion de célébrations, se réalise selon des formes et des organisations variées. Solitaire ou collectif, en famille ou entre amis, expéditif ou festif, frugal ou pantagruélique, sinistre ou dionysiaque, le repas est un rituel social, culturel, voire symbolique, dont la portée, les formes ou les enjeux expriment une part de notre rapport au monde, à l'autre, ou à une certaine conception de la civilité, voire de la civilisation.

Ce qui nous semble aller de soi, sous telle latitude – utiliser des couverts ou des baguettes, disposer ou non chez soi d'un espace dédié au repas, déjeuner à la maison ou à l'extérieur, dîner à 17 heures ou à 22 heures –, apparaît comme le fruit d'une lente évolution historique et obéit à des logiques souvent contingentes. Les formes du repas sont ainsi constitutives de notre sociabilité et de notre héritage culturel. De quelle maîtrise de soi et d'intégration au groupe fait-on preuve en respectant des manières de table ? Qu'échange-t-on, que partage-t-on au-delà de la nourriture ?

Que se joue-t-il dans le rituel de la table, lieu de mise en scène par excellence, qui peut tour à tour tourner à la fête, au drame, à la scène de séduction, de révélation, à l'humiliation ou à la dérision ? Le repas est en effet un moment où se font et se défont des relations sociales, où se cristallisent des affects et des tensions, où se manifestent des rapports de pouvoir et des inégalités. C'est ainsi autant un objet d'étude privilégié des sociologues, qu'une préoccupation récurrente de la presse et des publicitaires. Car passer à table n'est jamais neutre : il s'y joue, s'y déjoue, s'y renoue ou s'y réinvente toujours plus ou moins un modèle, qu'il s'agisse de la Cène, des ripailles de Gargantua, du Festin de pierre ou des repas de noces dans les romans du 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 télé-réalité et des réseaux sociaux ? Ne mangerait-on désormais qu'à travers un écran ? N'y risque-t-on pas une uniformisation des traditions qui ont fait de la table le foyer vivant de la société, là où se fait ou se défait par essence le lien social ? Ou, au contraire, les cuisiniers, artistes et metteurs en scène contemporains n'inventent-ils pas une scénographie propre à interroger les mutations de notre sociabilité ?

Mots-clés

- Cérémonie, rite, fête, réveillon, noces, banquet, agapes, buffet, festin, gueuleton, bringue, ripaille, quotidien, répétition ;
- Convivialité, hospitalité, compagnie, copain, partage, joie, régal, invitation, plan de table, hiérarchie, ennui, malaise, dégoût, dispute, solitude ;
- Manger, s'alimenter, se nourrir, se restaurer, se sustenter, se rassasier, absorber, bouffer, bâfrer, dévorer, ripailler, déguster, se régaler ;
- Gourmet, fin palais, gros mangeur, anthropophage, ascète ;
- Restaurant, brasserie, auberge, estaminet, taverne, gargote, cantine, rôtisserie, fast-food, kebab ;
- Recette, menu, saveur, goût, consistance, texture, fumet, odeur, cru, cuit, froid, chaud, sucré-salé, gourmandise ;
- Petit déjeuner, brunch, déjeuner, lunch, pique-nique, casse-croûte, goûter, collation, thé, apéritif, dîner, souper, médianoche ;
- Chef/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*
- Jirō 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 : <https://www.cite-sciences.fr/fr/au-programme/expos-temporaires/banquet#item-grid-123071>
- Podcast « Les Bonnes choses » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-bonnes-choses>
- Podcast « On va déguster » : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/on-va-deguster>
- Podcast « Pas la peine de crier » (semaine du 26 mai 2014 consacrée au repas) : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/pas-la-peine-de-crier/le-repas-1-5-manger-ensemble-2435141>
- Martine Gasparov, *La Philosophie du repas*, 22 septembre 2021 (BNF, La Philosophie du quotidien, cycle de conférences) : <https://www.bnf.fr/fr/mediatheque/la-philosophie-du-repas>
- Podcast « Le Cours de l'histoire sur les menus de la Rome antique » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-cours-de-l-histoire/le-mardi-c-est-spaghettis-antiques-1969321#Echobox=1607445884>
- Podcast « Avec philosophie : Comment survivre aux fêtes de fin d'année ? » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/avec-philosophie/comment-survivre-aux-fetes-de-fin-d-annee-3788090>
- 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) : <https://www.cairn.info/revue-sciences-et-actions-sociales-2021-1-page-48.htm>

Brevet de technicien supérieur

Thématiques concernant l'enseignement de cultures de la communication en deuxième année de BTS communication pour la session 2025

NOR : ESRS2406095N

→ 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 académiques-inspectrices pédagogiques régionales ; au directeur du Centre national d'enseignement à distance ; au directeur du service interacadémique des examens et concours ; aux cheffes et chefs d'établissement

L'arrêté du 19 décembre 2022 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur communication paru au Journal officiel de la République française le 29 décembre 2022 prévoit que le programme de la deuxième année de formation est composé de 3 thématiques renouvelées par tiers.

L'intitulé, la problématique et les indications bibliographiques de chaque thématique prévus pour la session 2025 sont présentés en annexe.

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

Annexe

Thématiques concernant l'enseignement de cultures de la communication en deuxième année de section de technicien supérieur communication en vue de la session 2025.

Thématique 1 – À table ! : formes et enjeux du repas

Ne fait-on que s'alimenter quand on prend un repas ? Si se nourrir est une nécessité pour survivre, se mettre à table dépasse la satisfaction d'un besoin vital : par le rapport au temps qu'il engage, son anticipation ou son improvisation, le repas traduit quelque chose de notre humanité et des coutumes anthropologiques dans lesquelles elle s'inscrit. Dépasant le besoin naturel auquel elle répond, cette pratique, universelle, régulière, parfois itérative à l'occasion de célébrations, se réalise selon des formes et des organisations variées. Solitaire ou collectif, en famille ou entre amis, expéditif ou festif, frugal ou pantagruélique, sinistre ou dionysiaque, le repas est un rituel social, culturel, voire symbolique, dont la portée, les formes ou les enjeux expriment une part de notre rapport au monde, à l'autre, ou à une certaine conception de la civilité, voire de la civilisation.

Ce qui nous semble aller de soi, sous telle latitude – utiliser des couverts ou des baguettes, disposer ou non chez soi d'un espace dédié au repas, déjeuner à la maison ou à l'extérieur, dîner à 17 heures ou à 22 heures –, apparaît comme le fruit d'une lente évolution historique et obéit à des logiques souvent contingentes. Les formes du repas sont ainsi constitutives de notre sociabilité et de notre héritage culturel. De quelle maîtrise de soi et d'intégration au groupe fait-on preuve en respectant des manières de table ? Qu'échange-t-on, que partage-t-on au-delà de la nourriture ? Que se joue-t-il dans le rituel de la table, lieu de mise en scène par excellence, qui peut tour à tour tourner à la fête, au drame, à la scène de séduction, de révélation, à l'humiliation ou à la dérision ? Le repas est en effet un moment où se font et se défont des relations sociales, où se cristallisent des affects et des tensions, où se manifestent des rapports de pouvoir et des inégalités. C'est ainsi autant un objet d'étude privilégié des sociologues, qu'une préoccupation récurrente de la presse et des publicitaires. Car passer à table n'est jamais neutre : il s'y joue, s'y déjoue, s'y renoue ou s'y réinvente toujours plus ou moins un modèle, qu'il s'agisse de la Cène, des ripailles de Gargantua, du Festin de pierre ou des repas de noces dans les romans du 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 télé-réalité et des réseaux sociaux ? Ne mangerait-on désormais qu'à travers un écran ? N'y risque-t-on pas une uniformisation des

traditions qui ont fait de la table le foyer vivant de la société, là où se fait ou se défait par essence le lien social ? Ou au contraire, les cuisiniers, artistes et metteurs en scène contemporains n'inventent-ils pas une scénographie propre à interroger les mutations de notre sociabilité ?

- **Le repas comme mémoire sociale et culturelle** : transmission des traditions culinaires, partage entre générations, mémoires sensorielles, nostalgie des plats qu'on revisite et imaginaires passésistes.
- **Le repas comme ouverture au monde** : diversification géographique et culturelle des plats, alimentation comme lieu du métissage, internationalisation du patrimoine culinaire, passion populaire et médiatique pour la cuisine et la gastronomie.
- **Le repas comme marqueur social** :
 - Évolution de la sociabilité du repas (recomposition du modèle familial, place de l'amitié, relations professionnelles) ;
 - Spécificité de consommation déterminée par la classe sociale et le lieu (aide alimentaire, repas solitaire, cocooning, etc.) ;
 - Répartition genrée des tâches selon les acteurs du repas : achat, préparation, service, nettoyage/ménage.
- **Le repas et les normes** :
 - Encadrement de la communication par les enjeux de santé publique et les réglementations sanitaires (lutte contre l'abus d'alcool, campagne de prévention « Manger et bouger », étiquetage « Nutri-score », certification « agriculture biologique », mention « fait maison », production locale) ;
 - Injonctions contradictoires : écologiques, hygiénistes, esthétiques, liées au lobbying économique.
- **Évolution des modes de consommation** : fast-food, plats préparés, conditionnement, livraison, vente à emporter et restauration en ligne.

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.

Bibliographie

- Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine » in *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, Volume 16, p. 977-986
- Jean-Jacques Boutaud (dir.), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*
- Annie Ernaux, *La Femme gelée*
- Sidonie Naulin, *Des mots à la bouche. Le journalisme gastronomique en France*
- James Walvin, *Histoire du sucre, histoire du monde*
- « Françaises, Français, etc. », *Le Kaléidoscope*, 366 (régie publicitaire)
- Simon Borel et Guénaëlle Gault, [La France à table \(septembre 2022\)](#). *Tensions et mutations autour de notre rapport à l'alimentation*
- Conseil national de l'alimentation : « [Alimentation et communication : les conditions de la confiance](#) » (avis n° 73 - 12/2014)

- Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, « Accompagnement du consommateur vers une alimentation saine et durable : [scores alimentaires et autres formes de communication](#)
- Revue *Anthropologie et sociétés*, « Glocalisation alimentaire », Volume 37, numéro 2, 2013

Thématique 2 – La rue

Quoi de commun entre la rue commerciale et touristique et la rue résidentielle ? Entre la rue de la mégalopole et la rue du village ? Entre l'artère populeuse et l'avenue des beaux quartiers ? Quelle expérience vit-on dans cet espace hétérogène ? Si la rue est un espace de transition, pourquoi s'y arrête-t-on ? Lieu des activités quotidiennes et des aventures exceptionnelles, de l'anonymat et des interactions sociales, quelle place cet espace public laisse-t-il à la vie privée ? Comment s'y négocient la part d'ordre et de régulation et la part de liberté, voire de jeu et de hasard ?

- **Le passage et la flânerie** : la rue d'aujourd'hui se rêve fluide et accueillante. Les différentes mobilités doivent y coexister harmonieusement, se partager la rue avec civisme. Mais cet idéal de socialité heureuse se heurte à une réalité encombrée, anxiogène, aux transports incertains et polluants. À l'abri du flux, sur la terrasse, s'expose une convivialité joyeuse, tandis que certains se promènent, errent sans but... Tout le monde a-t-il sa place dans la rue ?
- **L'aventure et l'ordre** : la rue est le théâtre des fêtes populaires, des rencontres inopinées, mais pour qui y vit et y dort, la rue est danger et extrême pauvreté. Certains y voient, surtout la nuit, une menace diffuse, dont il faut se protéger dans des espaces fermés (chez soi) ou protecteurs (la voiture, le taxi, le VTC). C'est que la rue moderne est devenue espace public à contrôler et réguler, à surveiller aussi : l'idéal de la ville connectée n'est-il pas de transformer l'extérieur en intérieur, de confondre espace public et espace privé ?
- **Les paroles et l'expression** : de la manifestation à la révolution, la rue s'offre aux revendications populaires et à l'expression sociale et politique. Sur ses murs se répandent l'affichage sauvage et revendicatif, le street art, le graffiti illégal et réprimé ou la fresque légitimée. Recyclées par les marques, ces formes et ces techniques d'expression deviennent street marketing, animations, opérations spéciales et mercantiles.
- **L'affiche et la vitrine** : enjeu de tensions entre annonceurs et anti-pub, la rue est un espace saturé de signes et d'annonces dont des parties entières sont utilisées à des fins de communication commerciale ou d'intérêt collectif, et qui est le témoin privilégié des mutations du commerce. Acteur courtisé, interpellé, guidé, le passant y est sans cesse sollicité (affichage urbain réglementé, écrans interactifs, mécénat des bâtiments historiques, DOOH, FOOH, vitrines, etc.) et ses données sont géolocalisées et monétisées, tout comme l'espace dans lequel il évolue.

Mots-clés

Trottoir, avenue, boulevard, impasse, passage, ruelle, allée, chaussée, Haussmann, cité, piétons, véhicule, scooters, bus et transports en commun, trottinettes, vélos, embouteillage, affichage, mobilier urbain, apaches, poulbot, banlieue, argot, urbanité, civilité, attention, harcèlement, école de la rue, enfant de la rue, police de proximité, battre le pavé, faire le trottoir, filature, bobos, streetwear, street photography, spectacle de rue, coin d'la rue, place publique, badaud, porte à porte, géolocalisation, urbanisme, circulation, taxi, triporteur.

Bibliographie

- Guillaume Apollinaire, « Zone » dans *Alcools*
- Paul Auster, *Cité de verre (Trilogie new-yorkaise, tome 1)*
- Honoré de Balzac, *Ferragus*
- Pierre Corneille, *La Place Royale*
- Victor Hugo, *Le roi s'amuse, Les Misérables, L'Homme qui rit*
- Georges Perec, « La rue », *Espèces d'espaces*
- Edgar Allan Poe, *L'Homme des foules*
- Eugène Sue, *Les Mystères de Paris*
- Émile Zola, *La Curée, Au bonheur des dames*
- Christophe Guilluy, *Fractures françaises*
- Éric Hazan, *L'invention de Paris : il n'y a pas de pas perdus*
- Danielle Tartakowsky (dir.), *Histoire de la rue : de l'Antiquité à nos jours*

Filmographie

- Brian de Palma, *L'Impasse*
- Claude Autant-Lara, *La Traversée de Paris*
- Federico Fellini, *La Strada*
- Fritz Lang, *M le maudit*
- Ed Burns et David Simon, *The Wire (Sur écoute)* (série télévisée)

Thème 3 – Le comique

Le comique n'est pas une essence mais un ensemble de causes rassemblées par leur effet commun, « le terme

générique désignant tous les phénomènes verbaux et non verbaux qui ont la propriété de provoquer le rire » (Jean-Marc Defays) ou les rires. Si les procédés comiques peuvent avoir un effet, c'est à la condition que la cible soit capable de les percevoir, d'où la nécessaire connivence entre la cible et l'annonceur, fondée sur un système de valeurs partagé.

- **Connivence** : le comique suppose l'indifférence, « l'anesthésie momentanée du cœur » (Henri Bergson), y compris lorsqu'il s'agit d'autodérision : je n'aimerais pas être à la place de celui dont on rit, avec sa douleur, son ridicule, son incompetence, sa bêtise, et ce n'est jamais vraiment de moi tout entier dont je me moque. Si nous rions ensemble de l'autre que nous ne sommes pas, n'est-ce pas parce que l'autre, mis en scène, est caricature, pantin, si partiellement humain qu'on ne saurait qu'en rire ?
- **Plaisir ludique** : l'absence de conséquences douloureuses est une des conditions du comique. Non qu'il n'y en ait pas mais parce qu'elles sont neutralisées. Mais alors, dans quelle mesure le comique empêche-t-il l'identification, bâillonne-t-il la morale et désamorçe-t-il le pathos ? Qui ne serait alors reconnaissant à l'annonceur de nous délivrer d'un tel poids ? Pour l'annonceur, il ne s'agit plus seulement de mettre les rieurs de son côté mais d'alléger la vie et d'associer sa marque à ce rare bonheur.
- **Recyclage et citation** : pour faire rire, l'univers de la publicité recycle les formes et les discours, à la fois appropriés, réinvestis et tenus à distance. L'ironie n'est-elle pas ainsi l'une des formes majeures de la publicité contemporaine, qui permet, dans sa dissonance et sa polyphonie, de digérer nombre d'éléments du réel, de contourner les conflits et les clivages, de prendre la parole sans en assumer complètement les conséquences ?

Mots-clés

- Types de comique, ironie, parodie, détournement, pastiche, satire, raillerie, moquerie, sardonique, ridicule, grotesque, burlesque, caricature, blague, *prank*, humour, facétie
- Sourire, joie, gaieté, rire, hilarité, ricanement, gloussement, plaisanterie, badinerie
- Comédie, stand-up, clown
- Se tordre de rire, se marrer, se fendre la poire / la pêche / la pipe, rire aux éclats, rire aux larmes, rire à gorge déployée, rire comme un bossu, rire comme une baleine, rire dans sa barbe, rire sous cape, rire jaune, être pincé sans rire, se rire de
- Expressions : rire homérique, rire libérateur, pour de rire, plus on est de fous, plus on rit, rira bien qui rira le dernier

Bibliographie et articles en ligne

- Asma Chaieb Achour, Abderrazak Gharbi, « Faire appel à la peur ou à l'humour dans la communication anti-tabac ? L'optimisme comparatif comme indicateur d'efficacité publicitaire », in *Recherches en sciences de gestion*, 2017/5 (n° 122)
- [Frédéric Aubrun](#), [Thomas Bihay](#), « Publicité en série : lorsque la marque se raconte sur le Web », in *Communication & langages*, 2015/3 (n° 185)
- [Laure Flandrin](#), *Le Rire. Enquête sur la plus socialisée de toutes nos émotions*
- Françoise Graby, *Humour et comique en publicité. Parlez-moi d'humour*
- Olivier Mongin, *Éclats de rire, variations sur le corps comique*
- [Jean-Claude Soulages](#), « Les stratégies humoristiques dans le discours publicitaire » in *Questions de communication*, 2006/2 (n° 10), dossier : Humour et médias. Définition, genres et cultures
- Florent Trocquenet-Lopez, « Prendre l'humour au sérieux ? Éléments pour une éthique du rire », in *Revue française d'éthique appliquée*, 2018/2 (n° 6)