

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR
TOUTES SPÉCIALITÉS
CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION

SESSION 2025

Durée : 3 heures

Aucun matériel n'est autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.

| | |
|--|--------------|
| BTS Toutes spécialités – Session 2025 | 25CULTGENPO |
| Épreuve : Culture générale et expression | Page 1 sur 6 |

À table ! : formes et enjeux du repas

Document 1 : Philippe Delerm, *La Première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, 1997.

Document 2 : Corine Goldberger, « En couple, tout (ou presque) se joue dans la cuisine ! », article du magazine *Marie-Claire*. (2010)

Document 3 : Photogramme extrait du film *Le Parrain 3^{ème} partie* (1990), de Francis Ford Coppola.

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 : (3 points)

Document 1

Dans le texte 1, « écosser les petits pois » (l.1) n'est-il qu'une tâche banale et quotidienne ?

Question 2 : (3 points)

Documents 1 et 3

Quelle relation pouvez-vous établir entre le texte 1 et le document 3 ? Vous justifierez votre réponse par des indices précis.

Question 3 : (4 points)

Documents 1, 2 et 3

Dans les documents 1, 2 et 3, la préparation du repas est-elle une forme de « langage amoureux » comme le mentionne Corine Goldberger dans le texte 2 ?

DEUXIÈME PARTIE : ESSAI (10 points)

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

Sujet 1 : Selon vous, prépare-t-on un repas par amour ?

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 : Que dit-on de soi en cuisinant pour les autres ?

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.

| | |
|--|--------------|
| BTS Toutes spécialités – Session 2025 | 25CULTGENPO |
| Épreuve : Culture générale et expression | Page 2 sur 6 |

Document 1 : Philippe Delerm, *La Première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, 1997.

Aider à écosser des petits pois

5 C'est presque toujours à cette heure creuse de la matinée où le temps ne penche plus vers rien. Oubliés les bols et les miettes du petit déjeuner, loin encore les parfums mitonnés du déjeuner, la cuisine est si calme, presque abstraite. Sur la toile cirée, juste un carré de journal, un tas de petits pois dans leur gousse, un saladier.

On n'arrive jamais au début de l'opération. On traversait la cuisine pour aller au jardin, pour voir si le courrier était passé...

- Je peux t'aider ?

10 Ça va de soi. On peut aider. On peut s'asseoir à la table familiale et d'emblée trouver pour l'écosage ce rythme nonchalant, pacifiant, qui semble suscité par un métronome intérieur. C'est facile, d'écosser les petits pois. Une pression du pouce sur la fente de la gousse et elle s'ouvre, docile, offerte. Quelques-unes, moins mûres, sont plus réticentes - une incision de l'ongle de l'index permet alors de déchirer le vert, et de sentir la mouillure et la chair dense, juste sous la peau faussement parcheminée. Après, on fait glisser les boules
15 d'un seul doigt. La dernière est si minuscule. Parfois, on a envie de la croquer. Ce n'est pas bon, un peu amer, mais frais comme la cuisine de onze heures, cuisine de l'eau froide, des légumes épluchés tout près, contre l'évier, quelques carottes nues brillent sur un torchon, finissent de sécher.

20 Alors on parle à petits coups, et là aussi la musique des mots semble venir de l'intérieur, paisible, familière. De temps en temps, on relève la tête pour regarder l'autre, à la fin d'une phrase ; mais l'autre doit garder la tête penchée — c'est dans le code. On parle de travail, de projets, de fatigue — pas de psychologie. L'écosage des petits pois n'est pas conçu pour expliquer, mais pour suivre le cours, à léger contretemps. Il y en aurait pour cinq minutes, mais c'est bien de prolonger, de ralentir le matin, gousse à gousse, manches
25 retroussées. On passe les mains dans les boules écosées qui remplissent le saladier. C'est doux ; toutes ces rondeurs contiguës font comme une eau vert tendre, et l'on s'étonne de ne pas avoir les mains mouillées. Un long silence de bien-être clair, et puis :

- Il y aura juste le pain à aller chercher.

| | |
|--|--------------|
| BTS Toutes spécialités – Session 2025 | 25CULTGENPO |
| Épreuve : Culture générale et expression | Page 3 sur 6 |

Document 2 : Corine Goldberger, article du magazine *Marie-Claire* : « En couple, tout (ou presque) se joue dans la cuisine ! »

Dîner cadré ou plateau télé ? Recette de cuisine de sa mère ou de la mienne ? À point ou saignant ? Pour les couples, la cuisine est un terrain miné et la table, le lieu où se révèlent conflits et sentiments.

« Ce qui se joue dans la cuisine est moins anodin qu'il n'y paraît », explique Jean-Claude Kaufmann, observateur gourmand des mystères du quotidien dans son essai *Casseroles, amour et crises* (éd. Armand Colin). « La cuisine, c'est un langage amoureux par défaut ». Tout comme le lit, la table crée le couple, qui se construit par la fabrication d'une culture commune, au travers d'innombrables passes d'armes quotidiennes dans la cuisine. La mayonnaise prend plus ou moins bien. Car jour après jour, l'envie de faire couple butte sur les manies alimentaires de l'autre et ses manières de table. Muriel : « On s'est engueulés tout de suite sur la cuisson des aliments : viande bleue pour lui, à point pour moi, pâtes à l'huile d'olive pour lui, au beurre pour moi. » Après ces premiers rounds d'observation réciproque, suit une kyrielle de micro-luttes sourdes, chacun tentant, souvent inconsciemment, d'imposer ses codes, goûts, convictions (ou énième régime). Au nom d'une tradition familiale forcément supérieure à celle de l'autre (« Chez moi, on fait comme ça »), ou de la santé-forme (« C'est plein d'oméga 3 »), ou encore de l'efficacité (« Laisse-moi faire, j'irai plus vite »). Une lutte d'influence d'autant plus âpre que dans un couple sur dix, selon les statistiques, l'homme s'impose aux fourneaux, y compris pour la cuisine ordinaire. [...]

Couple en cuisine : Réussir les compromis.

Le fond du problème, c'est que la nourriture est d'abord une histoire d'amour. Celui qui la prépare, c'est celui qui donne l'amour à la nichée. Avec tout le pouvoir et le contrôle que cela lui confère. D'où les conflits de territoire. Pour certains nouveaux pères, prendre le contrôle de la cuisine c'est une véritable revanche, une façon de récupérer les rênes du foyer... Au fil des compromis et des concessions arrachés à l'autre, le casting cuisine se précise. À l'un le rôle du chef, à l'autre (plus ou moins consentant) celui de second couteau (ou de commis de cuisine) prêt à défendre ce qu'il lui reste de territoire en jouant les inspecteurs des travaux finis. Mais la distribution des rôles peut bouger : « C'est celui qui fait les courses qui décide en cuisine », s'amuse Caroline. Elle désamorce les velléités¹ de contrôle du nouvel homme de sa vie, grâce à des opérations éclairs au supermarché, ni programmées ni annoncées. Le (vrai) pouvoir serait-il au fond du chariot ?

Couple en cuisine : Fooding contre bonne franquette.

Vincent : « Je ne sais pas comment on est passés de nos spaghettis parties d'étudiants au « Dîner presque parfait », quand nous recevons : gaspacho à la pastèque, caviar de courgettes et crème de parmesan (sur assiettes rectangulaires, bien sûr). Paniquée, elle me parle alors comme un général à ses troupes : « Sors et trouve-moi une mangue pour finir mes verrines ! J'ai intercalé le crumble de spéculos, le fromage blanc, mais je n'ai plus assez de fruits pour la dernière couche de petits dés. » Quand je lui demande s'il ne serait pas plus simple de présenter sa ratatouille sur un plat plutôt qu'en verrines, elle répond, glaciale, qu'elle ne fait pas une « ratatouille » mais des « légumes confits au four » (nuance), tout en parsemant ses verrines de « pétales » de jambon de Bayonne et de piment d'Espelette. Je me bats aussi pour réhabiliter des plats que tout le monde adorait, et devenus mystérieusement ringards : la paella, la choucroute... Visiblement nous n'avons plus les

¹ velléités : volontés, envies.

| | |
|--|--------------|
| BTS Toutes spécialités – Session 2025 | 25CULTGENPO |
| Épreuve : Culture générale et expression | Page 4 sur 6 |

mêmes codes. » Franck : « Sa dernière tocade²? La machine à pâtes. Dans la cuisine, elle étend sa pâte à lasagnes sur des fils, comme du linge. Du coup, on ne peut plus ouvrir les placards ! Une fois sèches en haut, elles se cassent dès qu'on les effleure. D'où la scène habituelle qui commence par : « Tu ne peux pas faire attention ? » et qui finit par : « C'est ça, mange tes saloperies industrielles plutôt que ma pasta maison ! » Gaëlle : « Il faut le voir jouer au patriarche³ biblique avec sa machine à pain (qui produit du pain de mie, faut aimer...), la nourriture symbolique, sacrée par excellence. Il se prend pour le maître du monde ! On sent le protecteur absolu de sa nichée, comme si on était en guerre et que les boulangeries étaient prises d'assaut entre deux raids aériens. Si je rapporte une baguette, drame assuré... » Coralie : « Quand nous invitons, je commence à tout préparer la veille, sous ses regards goguenards⁴ : « Cooool ! Relax ! » Il paraît que je lui pourris la vie en prenant de l'avance. Mais un dîner programmé, ça exclut les plans impro. Tout doit être parfait. Contrairement à moi, il n'a pas ce savoir-vivre qui consiste à rendre la pareille quand on a été bien reçu. Son refrain : « Pas de prise de tête ! Ce que tu peux être formaliste ! » Il se cramponne aux codes imaginaires de son milieu - recevoir en cuisine, sur une table en chêne – sans voir que même ses parents ont évolué et reçoivent avec beaucoup plus de raffinement que lui.

² tocade : caprice.

³ patriarche : chef.

⁴ goguenards : moqueurs.

Document 3 : Photogramme extrait du film *Le Parrain 3^{ème} partie* (1990) de Francis Ford Coppola.

Vincent, le neveu de Michael Corleone, le Parrain, confectionne des gnocchis avec Mary.

