

Université des frères Mentouri  
Faculté des Lettres et Langues  
Département de Lettres et Langue françaises

**Cours**  
**Culture et Civilisation**  
**Licence 1<sup>ère</sup> Année**



**Année 2020**

## Table des matières

Présentation.....	3
Bibliographie .....	4
I- La Culture .....	5
1- Le Concept .....	6
2- Les variations de la Culture .....	7
3- La Culture et l'Unesco.....	9
4- Les éléments fondateurs de la culture.....	11
II- La République.....	13
1- Situation géographique et démographique actuelle .....	14
2- L'appareil idéologique.....	16
III-Origine du peuple .....	29
1-Les ancêtres des Français sont-ils vraiment les Gaulois ? .....	29
2- Le Français n'est pas uniquement Gaulois .....	31
3- La pluralité des héritages est mise en avant aujourd'hui.....	31
IV-Histoire de la langue.....	33
1-L'appartenance du français à l'indo-européen.....	33
2- La langue française, en grande partie, issue du latin parlé .....	33
3- Le Serment de Strasbourg.....	34
4- L'ancien français (IXe – XIIIe siècle), encore proche du latin.....	34
5-La renaissance du français (XVIe siècle) .....	35
6- Le français du XVIIème et du XVIIIème siècle : une langue qui se fixe .....	36
7- Le français actuel : une langue multiple .....	36
8-L'Académie française.....	37
VI- La laïcité à la française.....	40
1- Qu'est-ce que la laïcité ? .....	40
2-La laïcité française et les droits de l'homme .....	42
VII- Mai 68.....	43
1- Causes.....	43
2- Conséquences de mai 68.....	44
V- La Gastronomie .....	46
VI- La Mode .....	69
1- Prêt-à-porter et haute couture .....	71

## Présentation

Le module Culture et Civilisation française I, constitue la première partie du module de CCL destiné aux étudiants de la filière Lettres et langue Française.

Cette matière permet de compléter l'apprentissage de la langue française à travers la culture et la civilisation. Le cours présente un aperçu simple, non exhaustive de la culture française. Il vise donc à familiariser les étudiants avec la culture et à leur fournir des clés de compréhension de certaines réalités autres que la leur.

Ce module permet aux étudiants de se concentrer sur des thèmes spécifiques et donnent les clés pour comprendre les différents aspects de la société à travers des thèmes comme l'Histoire , la littérature , le cinéma et la mode, la gastronomie et l'architecture, la presse, les médias et la vie politique française mais aussi la colonisation, le mélange des cultures, les philosophes des Lumières, les Droits de l'Homme, la liberté, la laïcité, l'universalisme et l'ouverture au monde.

La progression est organisée en chapitres donnant des informations synchroniques et diachronique pour comprendre la France d'aujourd'hui à travers celle d'hier d'antan, les valeurs actuelles de la société, les évolutions mais également les traditions et les coutumes, les normes et les idéaux qui font de la France une singularité dans sa diversité. Nous étudierons, ainsi, quelques faits historiques majeurs, ceux qui ont un impact sur l'attitude des français, leurs croyances et valeurs.

Si la maîtrise parfaite de la langue cible constitue un pré requis nécessaire à la formation, une bonne connaissance de la culture française paraît indispensable à la réussite dans ce cursus puis dans la phase de spécialisation.

## Note

La progression est susceptible de changer en fonction des motivations/besoins des apprenants mais aussi des mises à jour de l'enseignant.

## Bibliographie

### Ouvrages

- Alfred Louis Kroeber, Clyde Kluckhohn, *Culture: a critical review of concepts and definitions*, Volume 47, Numéro 1, The Museum, 1952 - 223 pages
- Alain Barbé, Daniel Lordey, *Histoire de Paris*, Editions Ouest-France 1990.
- *Atlas de la France et de ses régions*, Paris-Bruxelles- Zurich-Montréal 1993.
- Déclaration universelle de l'Unesco sur la diversité culturelle, *Diogene*, 2004/1 (n° 205), p. 166-169. DOI : 10.3917/dio.205.0166. URL : <https://www.cairn.info/revue-diogene-2004-1-page-166.htm>
- G. Cotentin Rey , *Les grandes étapes de la civilisation françaises*, Paris 1996.
- Georges Dorion et André Guionnet, *La sécurité sociale* (coll. Que sais-je ?), Paris 1993 pg. 33.
- Jean Thoraval, *Les grandes étapes de la civilisation française*, Paris 1972.
- *La France*, Librairie Larousse, Paris 1990.
- Marc Blancpain, Jean-Paul Couchoud, *La civilisation française*, Paris 1974, p. 242.
- Pierre Aubé, *Atlas de l'Histoire de France*, Olivier Bonnet, Paris 1996.
- Yvonne de Sike, *Fêtes et croyances populaires en Europe*, Paris 1994.

### Dictionnaires et Encyclopédies

- Dictionnaire des monuments de Paris, Paris 1991.
- Encyclopédie de la culture française, Paris 1991.
- Larousse, Dictionnaire de Paris, Paris 1964.
- Larousse, Le Nouveau Mémo, encyclopédie, Paris 1999.
- Le monde contemporain, Histoire, Civilisations, Paris-Montréal, 1968.
- Le petit Larousse "Dictionnaire encyclopédique", Paris 1996.
- Le Petit Robert, Dictionnaire illustré des noms propres, Paris 1994.

### Sites consultés

- [http://www.unesco.org/archives/new2010/fr/histoire\\_unesco.html](http://www.unesco.org/archives/new2010/fr/histoire_unesco.html) (en ligne)
- <http://www.la-déclaration-des-droits-de-l-homme-et-du-citoyen-de-1789.html> (en ligne)
- <http://www.vie-publique.fr/decouverte-institutions/union-europeenne/html> (en ligne)
- <https://www.mairie.net/national/hymne-devise-drapeau.htm> (en ligne)
- <http://philosophie.ac-amiens.fr/401-exercice-nature-culture.html> (en ligne)

## I- La Culture



## 1- Le Concept

Le concept de culture est riche en facettes. On peut en trouver, dans la littérature spécialisée, des centaines de définitions ; mais cela ne signifie pas forcément un manque total d'unité, bien au contraire il s'agit là de l'expression des aspects multiples et des facteurs de ce qui constitue la culture ou encore de la variété d'accès que nous avons à la culture. C'est ainsi qu'on peut distinguer de nombreuses dimensions du concept de culture qui sont cependant étroitement liées entre elles. Généralement, elles représentent des matières et des disciplines scientifiques traditionnelles :

- la dimension philosophique dans le sens d'une philosophie culturelle de base
- la dimension épistémologique et de la théorie scientifique : comment comprendre la culture et les processus culturels
- la dimension anthropologique : anthropologie culturelle, écologie culturelle (la culture en tant que catégorie fondamentale de l'être humain)
- la dimension sociologique : la sociologie culturelle (les structures sociales en tant que partie de la culture)
- la dimension des sciences économiques surtout dans l'analyse des entreprises du point de vue de la comparaison des cultures
- la dimension des sciences politiques : la politique de développement et les théories de la mondialisation, en particulier, discutent des relations entre culture et développement
- la dimension sémiotique-linguistique : la culture en tant que stock des signes d'un groupe, en tant que représentations officielles, la reproduction langagière de la culture dans le discours
- la dimension philologique : la littérature en tant que forme primaire de la manifestation culturelle
- la dimension psychologique : la psychologie comparative des cultures, les représentations
- cognitives de la culture
- la dimension des sciences de la musique, du théâtre et de l'art (art ne signifie pas culture !)

- la dimension historique : patrimoine culturel, histoire de la culture
- la dimension des sciences de la communication : la culture médiatique à l'époque de la TV, des vidéos et de l'internet.

## 2- Les variations de la Culture

Une définition plus étroite mais très souvent reprise au point d'être propagée par l'UNESCO, est Celle de Sahlins :

- Manière de vivre, dans sa totalité, distinctive d'un peuple ou d'une société.
- Ensemble des coutumes, des réalisations matérielles et spirituelles et des standardisations d'une collectivité
- Ensemble des représentations publiques et mentales qui, dans une certaine communauté humaine, sont transmises, toujours nouvellement interprétées et de ce fait nouvellement constituées en tant que opinions, normes d'action, signification communicative.

Le terme Culture peut alors revêtir l'un ou l'autre sens, il y a donc actuellement en français deux acceptions différentes pour le mot culture :

La *culture individuelle* de chacun est une construction personnelle de ses connaissances donnant la culture générale. Elle représente l'ensemble des connaissances acquises, l'instruction, le savoir d'un être humain. Par extension, la culture désigne aussi tout comportement, habitude, savoir, système de sens appris par un individu, transmis socialement et non par héritage génétique de l'espèce à laquelle appartient cet individu. La culture individuelle inclut la connaissance de la culture (collective) à laquelle appartient l'individu. Mais aussi la connaissance des arts et des différentes cultures humaines à travers l'histoire.

Ainsi, la culture est un terme qui présente des sens multiples, tous dérivés du sens premier de « culture de la terre ». La culture est le propre de l'homme : elle fait partie

de son évolution et de sa définition. Il faut également s'interroger sur les cultures au pluriel, car il en existe une grande diversité.

La culture peut d'abord se comprendre comme ce qui s'oppose à la nature. Il y aurait dans l'homme :

- d'un côté ce qui relève du naturel, c'est-à-dire ce qui serait inné ;
- d'un autre côté ce qui relève de la culture, c'est-à-dire d'un apprentissage.

Le mot « culture » vient du verbe latin cultura, qui se traduit par « cultiver » ou « habiter ». Il désigne avant tout l'action de cultiver la terre. Par la suite, le terme a pris un sens plus large : il désigne l'ensemble des activités humaines qui s'écartent des simples déterminismes naturels et qui sont issues de la réflexion. La culture est donc ce qui s'oppose à la nature : c'est ce qui est acquis.

La nature, c'est tout ce qui est en nous par hérédité biologique ; la culture, c'est au contraire tout ce que nous tenons de la tradition externe.

Claude Lévi-Strauss cité par Georges Charbonnier

Entretien avec Lévi-Strauss, Paris, éd. UGE, coll. « 10/18 »

Dans cette citation, Lévi-Strauss met en évidence les types d'héritages que reçoit l'homme. D'un côté l'héritage biologique, qui se fait indépendamment de l'homme, de l'autre, l'héritage culturel, qui suppose une activité d'apprentissage.

Il y a donc une distinction entre les lois de la nature et les règles sociales et culturelles : les premières ne sont pas apprises, tandis que les secondes sont liées à la pratique et à l'obéissance aux règles.

### 3- La Culture et l'Unesco<sup>1</sup>

L'UNESCO est connu pour être l'organisation « intellectuelle » des Nations Unies. Créée en 1945, le siège de l'Unesco est situé à Paris (France) dans le 7e arrondissement. L'Organisation compte 195 États membres en 2011. Elle a pour objectif selon son acte constitutif de : « *contribuer au maintien de la paix et de la sécurité en resserrant, par l'éducation, la science et la culture, la collaboration entre nations, afin d'assurer le respect universel de la justice, de la loi, des droits de l'homme et des libertés fondamentales pour tous, sans distinction de race, de sexe, de langue ou de religion, que la Charte des Nations unies reconnaît à tous les peuples* » .



- **La Culture selon l'UNESCO**

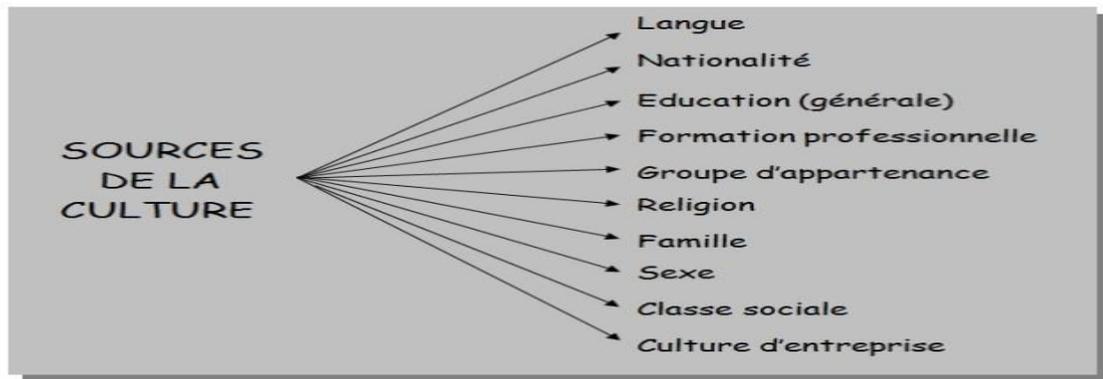
« *La culture, dans son sens le plus large, est considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances.»*

\*- Conférence mondiale sur les politiques culturelles, Mexico City, 26 juillet - 6 août 1982.

La culture collective représente l'ensemble des structures sociales, religieuses et les comportements collectifs tels que les manifestations intellectuelles, artistiques qui caractérisent une société. La *culture collective* d'un peuple, c'est ce qui fait son identité.

---

<sup>1</sup> L'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture



- La culture définit de cette manière et comme un ensemble de connaissances transmis par des systèmes de croyance, par le raisonnement ou l'expérimentation, qui la développent au sein du comportement humain en relation avec la nature et le monde environnant.
- La culture se définit aussi comme étant l'ensemble des connaissances et des comportements qui caractérisent une société humaine, ou plus généralement un groupe humain à l'intérieur d'une société. Chaque société humaine possède sa propre culture, cherche à la distinguer des autres et admet plus ou moins en son sein, l'existence de cultures différentes.

#### 4- Les éléments fondateurs de la culture

La culture se transmet et s'apprend. En effet, le patrimoine culturel n'est pas de nature biologique, il ne se transmet pas par les gènes. Bien au contraire, comme le souligne Edgar Morin, la transmission de la culture relève d'une volonté de transmission et d'une appropriation active.

La culture est un patrimoine informationnel constitué des savoirs, savoir-faire, règles, normes propres à une société [...]. La culture s'apprend, se réapprend, se retransmet, se reproduit de génération en génération. Elle n'est pas inscrite dans les gènes, mais au contraire dans l'esprit-cerveau des êtres humains.

Le Paradigme perdu : la nature humaine, Paris, éd. Seuil

La culture ne passe pas par les gènes mais nécessite une transmission volontaire et une appropriation active : c'est notamment le but de la lecture de livres, mais aussi de la création des écoles ou des musées.

Ainsi, La culture est formée de quatre éléments qui sont « transmis de génération en génération aux apprenants » :

##### 1- Les valeurs

Les systèmes de valeurs comprennent les idées sur ce qui semble important dans la vie. Elles guident le reste de la culture.

##### 2- Les normes

Les normes sont constituées par les attentes sur la façon dont les personnes doivent se comporter dans diverses situations. Chaque culture a des méthodes, appelées sanctions, pour imposer ses normes. Les sanctions varient avec l'importance de la norme ; les normes qu'une société impose formellement ont le statut de lois.

##### 3 - Les institutions

Les institutions sont les structures de la société dans et par lesquelles les valeurs et les normes sont transmises.

##### 4 - La Langue

La langue est probablement, dans les sociétés humaines, ce qui permet le mieux de véhiculer une culture, tant orale qu'écrite.

**En résumé, la culture se caractérise par :**



Un ensemble complexe d'éléments interdépendants ; tels que la langue, les croyances, valeurs, normes, capacités, habitudes ; transmis, appris et partagés ; qui guide le comportement individuel ; d'une manière souvent inconsciente.

## II- La République



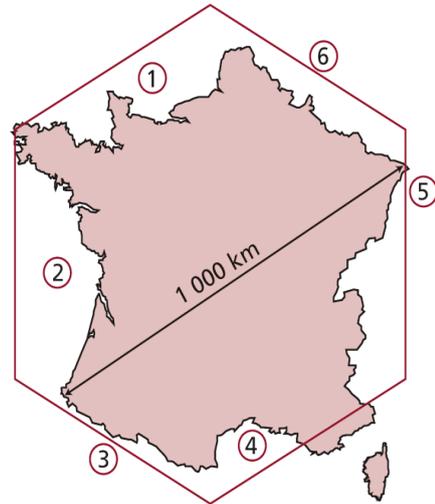
## 1- Situation géographique et démographique actuelle

### L'HEXAGONE :

La France est le plus grand pays de l'Union européenne. Les médias ont tendance à substituer le mot « hexagone » au mot *France*.

*En effet*, la France ressemble à un hexagone. On distingue six côtés :

- trois côtés maritimes (mer du Nord-Manche, océan Atlantique, mer Méditerranée)
- trois côtés terrestres (Belgique-Luxembourg, Allemagne-Suisse-Italie, Espagne).



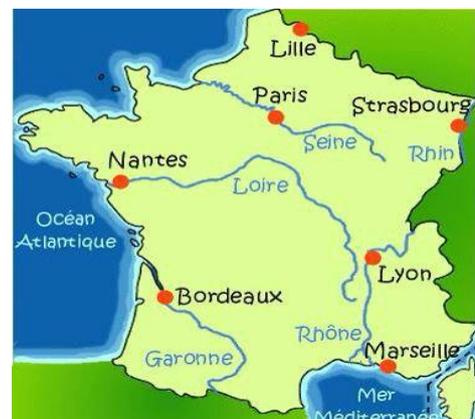
Le pays est frontalier avec la Belgique et le Luxembourg au nord  
- l'Allemagne, la Suisse et l'Italie à l'est et avec l'Espagne au sud.

La France est soumise à trois influences :  
Atlantique, méditerranéenne et continentale.  
C'est un carrefour.



Les cinq fleuves de la France ; traversent tous de grandes villes :

- La Seine, Paris
- La Loire, Nantes
- La Garonne, Toulouse et Bordeaux
- Le Rhin, Strasbourg
- Le Rhône, Lyon.



Le pays est administrativement découpé en 96 départements, regroupés en 22 régions métropolitaines (incluant la Corse)

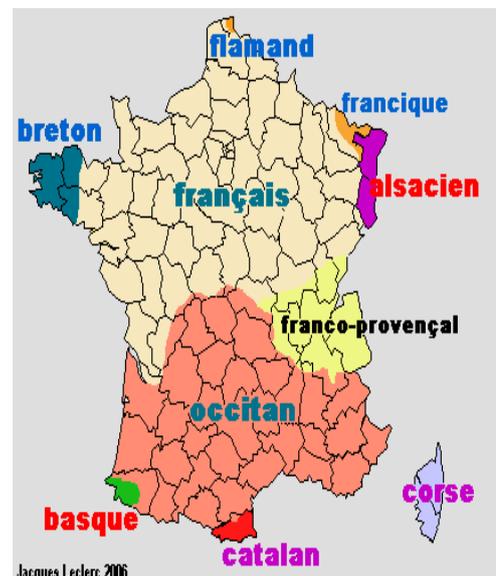


26 régions si l'on compte les quatre départements d'outre-mer devenus des régions monodépartementales.

Au 1er janvier 2018, le nombre de personnes habitant en France métropolitaine et dans les départements d'outre-mer (DOM), est estimé à 67,2 millions pour la métropole et l'outremer.

La majorité (82 %) des Français parlent le français comme langue maternelle, mais on compte un certain nombre de «minorités historiques» dont les membres parlent une «langue régionale» comme langue maternelle :

- les langues d'oc : l'alsacien, le basque, le breton, le catalan, le corse, le flamand occidental, le franco-provençal, l'occitan
- les langues d'oïl: le franc-comtois, le wallon, le picard, le normand, le gallo.



Jacques Leclerc 2006

## 2- L'appareil idéologique<sup>2</sup>

### La constitution de la 5e république

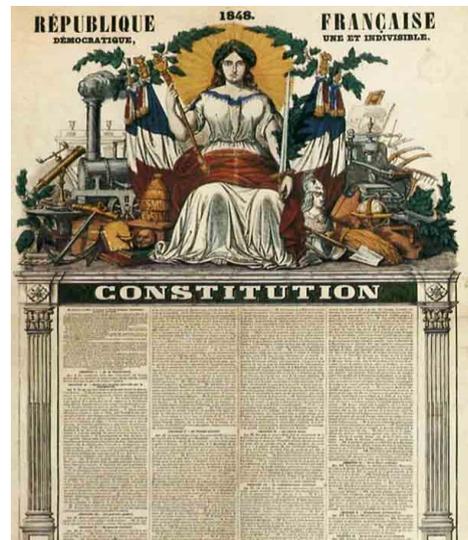
Le Gouvernement de la République, conformément à la loi constitutionnelle du 3 juin 1958, a proposé, Le Peuple français a adopté, Le Président de la République promulgue la loi constitutionnelle dont la teneur suit :

#### Constitution du 4 octobre 1958

##### Article PREAMBULE

Le Peuple français proclame solennellement son attachement aux Droits de l'Homme et aux principes de la souveraineté nationale tels qu'ils ont été définis par la Déclaration de 1789, confirmée et complétée par le préambule de la Constitution de 1946, ainsi qu'aux droits et devoirs définis dans la Charte de l'environnement de 2004.

En vertu de ces principes et de celui de la libre détermination des peuples, la République offre aux territoires d'outre-mer qui manifestent la volonté d'y adhérer des institutions nouvelles fondées sur l'idéal commun de liberté, d'égalité et de fraternité et conçues en vue de leur évolution démocratique.



##### Article 1

La France est une République indivisible, laïque, démocratique et sociale. Elle assure l'égalité devant la loi de tous les citoyens sans distinction d'origine, de race ou de religion. Elle respecte toutes les croyances. Son organisation est décentralisée.

La loi favorise l'égal accès des femmes et des hommes aux mandats électoraux et fonctions électives, ainsi qu'aux responsabilités professionnelles et sociales.

##### Article 2

- La langue de la République est le français.
- L'emblème national est le drapeau tricolore, bleu, blanc, rouge.
- L'hymne national est la « Marseillaise ».
- La devise de la République est "Liberté, Egalité, Fraternité".

<sup>2</sup> Site de l'Elysée. URL : <https://www.elysee.fr/>

- Son principe est : gouvernement du peuple, par le peuple et pour le peuple.

### Article 3

- La souveraineté nationale appartient au peuple qui l'exerce par ses représentants et par la voie du référendum.

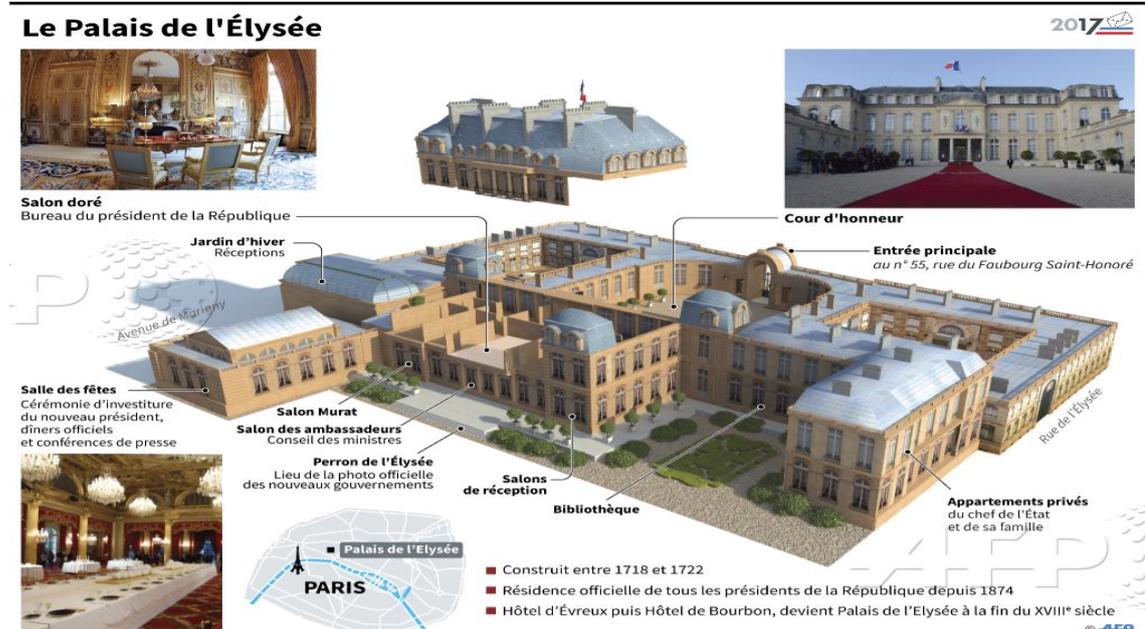
- Aucune section du peuple ni aucun individu ne peut s'en attribuer l'exercice.

- Le suffrage peut être direct ou indirect dans les conditions prévues par la Constitution. Il est toujours universel, égal et secret.

- Sont électeurs, dans les conditions déterminées par la loi, tous les nationaux français majeurs des deux sexes, jouissant de leurs droits civils et politiques.

## Le palais de l'Élysée

Le palais de l'Élysée est la demeure des présidents de la République qui se trouve au cœur de Paris, dit l'Élysée, c'est un ancien hôtel particulier parisien, situé au no 55 de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, dans le 8e arrondissement de Paris. Il est le siège de la présidence de la République française et la résidence officielle du président de la République depuis la IIe République. Les médias utilisent par métonymie « l'Élysée » pour désigner les services de la présidence de la République française.



Ce bâtiment s'est longtemps appelé d'hôtel d'Évreux, du nom du comte qui a présidé à sa construction. Un temps résidence parisienne de Madame la marquise de Pompadour,

l'hôtel d'Évreux devient successivement résidence des ambassadeurs extraordinaires, musée puis garde-meuble. Ce n'est qu'en 1787 qu'il prend le nom d'Élysée-Bourbon, sur impulsion de la princesse Mathilde d'Orléans, duchesse de Bourbon. Bourbon "sans doute pour remercier son cousin Louis XVI de le lui avoir vendu" ; Élysée "pour évoquer la déjà célèbre promenade des Champs-Élysées toute proche", expliquent Patrice Duhamel et Jacques Santamaria dans *L'Élysée : Histoire, secrets, mystères, pour évoquer : le séjour des âmes vertueuses dans la mythologie grecque*

### La Présidence de la république

Le Président de la République est élu pour 5 ans au suffrage universel<sup>3</sup>direct (instauration du quinquennat à la suite du référendum du 24 septembre 2000).

**Emmanuel MACRON** est le huitième Président de la Vème République française. Fondateur du mouvement « En Marche ! », créé le 6 avril 2016, il l'a dirigé jusqu'à sa victoire à l'élection présidentielle le 7 mai 2017.

Né en décembre 1977 à Amiens, dans la Somme, Emmanuel MACRON a étudié la philosophie avant d'intégrer l'Ecole Nationale d'Administration (ENA), dont il a été diplômé en 2004. Emmanuel MACRON a alors intégré l'Inspection Générale des Finances (IGF) où il a travaillé quatre ans avant de rejoindre le secteur bancaire. Il est devenu, en 2012, secrétaire général adjoint de la Présidence de la République. Il a quitté ses fonctions en juillet 2014 avant de devenir ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique d'août 2014 à août 2016.



Le président, nomme le Premier ministre et, sur proposition de celui-ci, les membres du gouvernement. Il préside le Conseil des ministres, promulgue les lois et il est le chef des armées.

---

<sup>3</sup> **Le Suffrage Universel** : le corps électoral est constitué par **tous les citoyens** qui ont la capacité électorale, par opposition au suffrage censitaire dans lequel ne votent que les contribuables payant un montant minimal d'impôts.

## Le Premier ministre

Jean Castex, né le 25 juin 1965 à Vic-Fezensac, est un haut fonctionnaire et homme d'État français. Il est Premier ministre depuis le 3 juillet 2020.



Nommé par le Président de la République, le Premier ministre est le chef du Gouvernement.

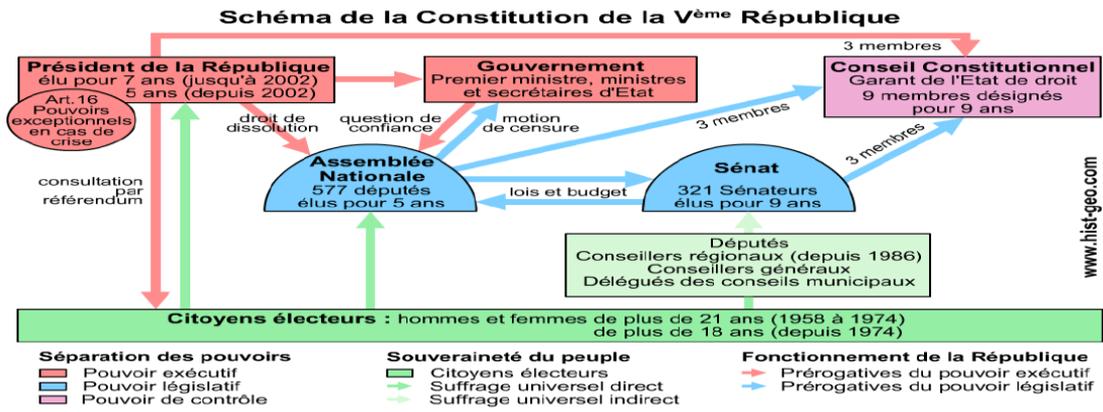
### Attributions :

- Il réside officiellement à l'Hôtel de Matignon, plus simplement nommé "Matignon", où se situe son bureau et son cabinet.



- il dirige l'action du Gouvernement, organe collégial composé des ministres et secrétaires d'État nommés par le Président de la République sur proposition du Premier ministre. Le Gouvernement détermine et conduit la politique de la nation (article 20) ; il est responsable de la défense nationale.

- il assure l'exécution des lois et exerce le pouvoir réglementaire, sous réserve de la signature des ordonnances et décrets délibérés en Conseil des ministres par le chef de l'État ; assure la coordination de l'action gouvernementale en arbitrant les politiques décidées dans les différents ministères. Toutefois, il n'est pas le supérieur hiérarchique des autres ministres. Il ne peut pas leur imposer de prendre une décision qu'ils ne veulent pas assumer.



## Les symboles républicains<sup>4</sup>

Les principaux symboles de la République française ont en commun une origine révolutionnaire.

### Le logo de la République

Le gouvernement français s'est doté en septembre 1999, d'un logo rappelant le drapeau du pays sous la forme d'un rectangle allongé où la partie blanche prend la forme d'une effigie de Marianne vue de profil et contournée, c'est-à-dire regardant vers la droite. Sous le rectangle figure la devise de la République « Liberté - Égalité - Fraternité » et sur une deuxième ligne la mention République française. Les majuscules « RF » ont longtemps fait fonction de logo et figurent encore sur de nombreux bâtiments publics (mairie, église, etc...).



### Le Drapeau

Ce drapeau est bleu, blanc et rouge. C'est en 1789, sous la Révolution française, que les trois couleurs sont adoptées comme couleurs de la liberté. Il remplaça le drapeau totalement blanc de la monarchie. Emblème national de la Cinquième République, le drapeau tricolore est né de la réunion, sous la Révolution française, des couleurs du roi (blanc) et de la ville de Paris (bleu et rouge). Aujourd'hui, le drapeau tricolore flotte sur tous les bâtiments publics. Il est déployé dans la plupart des cérémonies officielles, qu'elles soient civiles ou militaires.

<sup>4</sup> <http://www.france.fr/institutions-et-valeurs/les-symboles-de-la-republique-francaise>

### L'auteur

Né en 1760 à Lons-le-Saunier, Claude-Joseph Rouget de Lisle est capitaine du génie mais a mené une carrière militaire assez brève. Révolutionnaire modéré, il est sauvé de la Terreur grâce au succès de son chant. Auteur de quelques romances et opéras, il vit dans l'ombre sous l'Empire et la Restauration jusqu'à son décès à Choisy-le-Roi en 1836.

À l'origine chant de guerre révolutionnaire et hymne à la liberté, la Marseillaise s'est imposée progressivement comme un hymne national. Elle accompagne aujourd'hui la plupart des manifestations officielles.

En 1792, à la suite de la déclaration de guerre du Roi à l'Autriche, un officier français en poste à Strasbourg, Rouget de Lisle compose, dans la nuit du 25 au 26 avril, chez Dietrich, le maire de la ville, le "Chant de guerre pour l'armée du Rhin". Ce chant est repris par les fédérés de Marseille participant à l'insurrection des Tuileries le 10 août 1792. Son succès est tel qu'il est déclaré chant national le 14 juillet 1795. Interdite sous l'Empire et la Restauration, la Marseillaise est remise à l'honneur lors de la Révolution de 1830 et Berlioz en élabore une orchestration qu'il dédie à Rouget de Lisle.

En septembre 1944, une circulaire du ministère de l'Education nationale préconise de faire chanter la Marseillaise dans les écoles pour "célébrer notre libération et nos martyrs". Le caractère d'hymne national est à nouveau affirmé dans les constitutions de 1946 et de 1958 (article 2).

## LA MARSEILLAISE

Allons enfants de la Patrie,  
Le jour de gloire est arrivé!  
Contre nous de la tyrannie,  
L'étendard sanglant est levé,  
Entendez-vous dans les campagnes  
Mugir ces féroces soldats?  
Ils viennent jusque dans vos bras  
Egorger vos fils, vos compagnes!

Aux armes, citoyens,  
Formez vos bataillons,  
Marchons, marchons!  
Qu'un sang impur  
Abreuve nos sillons!

## Marianne

La Constitution de 1958 a privilégié le drapeau tricolore comme emblème national, mais Marianne incarne aussi la République Française.

Le surnom familial de Marianne lui a été donné à la même époque, dans le Languedoc d'abord, par



la « vox populi ». Sans doute parce que ce prénom, formé du nom de la Vierge et de sa mère, était très répandu dans le petit peuple, au XVIIIe siècle, et qu'il convenait donc à la jeune République qui en était issue.

Les premières représentations d'une femme à bonnet phrygien, allégorie de la Liberté et de la République, apparaissent sous la Révolution française. Apparue en 1792, Marianne est une femme coiffée du bonnet phrygien de couleur rouge. Elle représente la France libérée de l'« esclavage » de la monarchie absolue

La Marianne est devenue le symbole de la République en 1792, après la Révolution Française.



**Pourquoi une femme ?** ... Marianne incarne donc les valeurs de la République et du peuple français : "Liberté, Egalité,

Fraternité". Elle symbolise la "mère patrie", la nourricière, la protectrice, la guerrière !<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> La Liberté guidant le peuple est une huile sur toile d'Eugène Delacroix réalisée en 1830, inspirée de la révolution des Trois Glorieuses qui s'est passée en 1830. Présentée au public au Salon de Paris de 1831 sous le titre Scènes de barricadesnote 1, l'œuvre est ensuite exposée au musée du Luxembourg à partir de 1863 puis transférée au musée du Louvre en 1874 où elle fut l'une des œuvres les plus fréquentées1. L'œuvre a été présentée dans l'exposition La Galerie du temps au Louvre-Lens. Par son aspect allégorique et sa portée politique, elle a été fréquemment choisie comme symbole de la République française ou de la démocratie. La Liberté guidant le peuple figure parmi les œuvres du XIXe siècle les plus mobilisées au XXe siècle que ce soit pour un usage officiel, publicitaire ou scolaire. En France, elle prend valeur d'emblème. Son ancrage patriotique lui vaut de devenir un symbole républicain, voire une icône de la République.

## La Révolution Française

Chaque année depuis 1880, la République fête la Nation au milieu du mois de juillet. Que célèbre-t-elle exactement ? Comment la journée a-t-elle été choisie ? Quels en sont les enjeux ? Elle se construit sur le souvenir et la signification de deux événements révolutionnaires qui placent le peuple au cœur



de l'action, à la fois acteur et objet, sujet et finalité. Cependant les faits portent leur propre histoire et interprétation, et font de la mémoire collective autour du 14 juillet, une reconstruction.

### **Le 14 juillet 1789, la prise de la Bastille, de l'événement au mythe.**

L'élévation au rang d'événement fondateur donne au 14 juillet 1789 une place singulière dans la mémoire française. Événement révolutionnaire ou révolte d'Ancien Régime ? La Bastille occupe une place particulière dans



l'imaginaire populaire qui contribue à la nature même de l'événement et à son interprétation. Forteresse, prison symbole de l'arbitraire royal en matière de justice, lieu de révolte potentiel lieu des supplices, symbole de la tyrannie, la liste est longue des caractères de ce bastion érigé à partir du roi Charles V et qui avait perdu depuis longtemps son statut de prison.

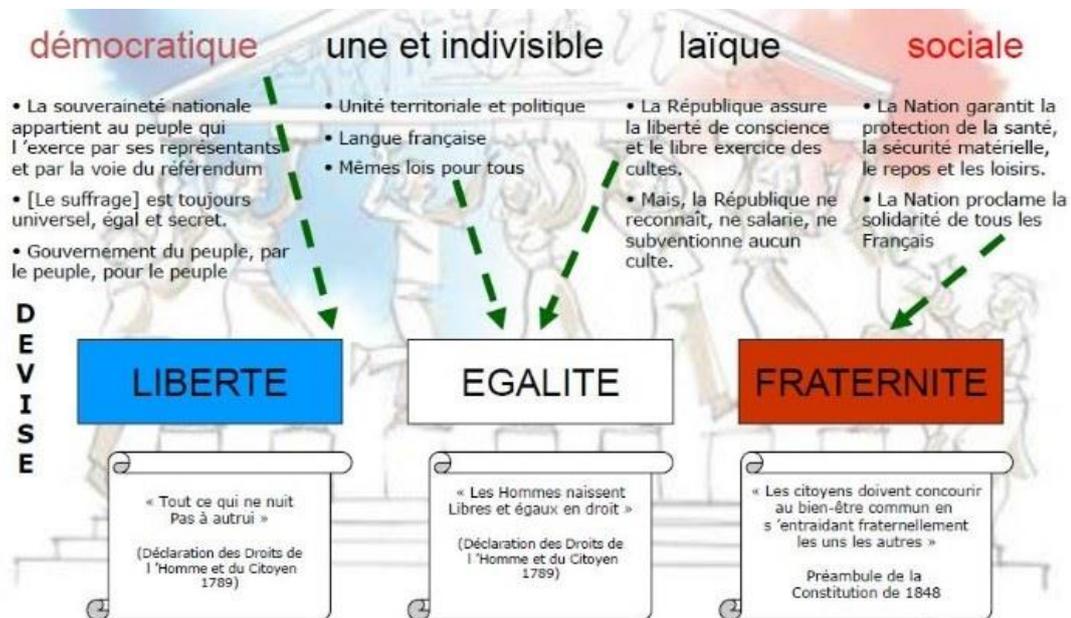
La révolution française est un événement fondateur de la France moderne. C'est un jour férié en France depuis le 6 juillet 1880, pour commémorer la prise de la Bastille du 14

juillet 1789, symbole de la fin de la monarchie absolue, ainsi que la Fête de la Fédération de 1790, symbole de l'union de la Nation.

La Révolution a mis en avant trois idées essentielles qui sont devenues les idées de la France contemporaine : la liberté, l'égalité, la fraternité qui sont devenues la devise de la République Française.

La Devise : « Liberté, Égalité, Fraternité »

Le triptyque « Liberté, Égalité, Fraternité » prend ses sources sous la révolution de 1789. Elle ne deviendra officielle qu'au moment de la IIIème République. Inscrite dans la constitution et fait aujourd'hui partie du patrimoine national.



Cette devise repose sur la philosophie des Lumières et les principes de la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen de 1789. Ces **valeurs** se traduisent par des droits (chapitre 26) actées comme suit :

- La liberté est définie dans la Déclaration des droits de l'homme de 1795 : « *La liberté consiste à pouvoir faire ce qui ne nuit pas aux droits d'autrui* ».

- Le mot Égalité signifie que la loi est la même pour tous.

Le troisième terme, fraternité, est inclus lors de la IIème République, symbole de l'abolition de l'esclavage. La Fraternité est définie dans la Déclaration des droits et devoirs du citoyen : « *Ne faites pas à autrui ce que vous ne voudriez pas qu'on vous fit ; faites constamment aux autres le bien que vous voudriez en recevoir* ».

La devise est inscrite sur le fronton des édifices publics et on la trouve aussi sur des objets de grande diffusion comme les pièces de monnaie ou les timbres.



### Le sceau

Marque distinctive et signe d'autorité, le sceau est détenu au Moyen Age et sous l'Ancien Régime par les différents pouvoirs civils ou religieux et



par le roi lui-même. Aujourd'hui l'usage du sceau n'est réservé qu'à des occasions solennelles comme la signature de la Constitution et éventuellement ses modifications.

Le sceau actuel de la République est celui de la II<sup>ème</sup> République, frappé en 1848.

Le Grand Sceau de France, dont l'effigie représente la Liberté sous les traits de la déesse Junon assise, coiffée d'une couronne de laurier. Elle tient de la main droite un faisceau de licteur et de la main gauche un gouvernail sur lequel figure un coq gaulois, la patte sur un globe. Une urne portant les initiales SU rappelle la grande innovation que fut l'adoption du suffrage universel direct en 1848. Aux pieds de la Liberté, se trouvent des attributs des beaux-arts et de l'agriculture.

Le sceau porte comme inscription "République française démocratique une et indivisible" sur la face et au dos deux formules "Au nom du peuple français" et "Égalité, fraternité".

### Le coq<sup>6</sup>

Au milieu des nombreux aigles et félins qui constituent les symboles nationaux à travers le monde, le coq est un volatile qui se démarque. Et pour cause, cet emblème national a pour ainsi dire été autant choisi par les Français qu'imposé par leurs ennemis.

<sup>6</sup> source : Sandrine Restelli-Imbert, Marie-Christine Braillard, Hélène Cavalié, *Des oiseaux... de la fin du Moyen Âge au XXI<sup>e</sup> siècle*, Digne-les-Bains, Musée départemental d'art religieux, 2011, catalogue de l'exposition *Des oiseaux*, cathédrale Saint-Jérôme de Digne-les-Bains et prieuré de Salagon, Mane, juillet 2011-avril 2012. (ISBN 978-2-86004-005-1). p. 29. / Jean-Claude

Pourquoi le coq Gaulois devient un symbole du Royaume de France ?

En Gaule (Gallia), le coq se prononçait jal, du latin gallus. Si, à l'époque, certaines pièces sont frappées à l'effigie du gallinacé, ce dernier n'est toutefois pas un emblème unificateur des tribus gauloises. Ce n'est qu'à la Renaissance que le coq est réellement relié à la Gaule, du fait d'abord de la proximité orthographique entre les deux mots. Au début du Bas Moyen-Age, les Anglais furent ainsi les premiers à relever la similitude d'écriture et à l'exploiter pour brocarder l'orgueil des Français et de leur roi.

Il devient symbole de la Gaule et des Gaulois à la suite d'un jeu de mots, le terme latin " gallus " signifiant à la fois coq et gaulois. Disparu au haut Moyen-Age, on le retrouve en Allemagne dès le XIVème siècle pour évoquer la France. A partir du XVIème siècle, le Roi de France est parfois accompagné de cet oiseau sur les gravures, monnaies, etc.

La Révolution française en a fait un plus large usage. On le trouve notamment représenté sur des assiettes et sur le sceau du Directoire. Proposé comme emblème à



Napoléon Ier par une commission de conseillers d'Etat, il fut refusé pour la raison suivante : " *le coq n'a point de force, il ne peut être l'image d'un empire tel que la France*". À partir de 1830, il est à nouveau très apprécié. Par une ordonnance du 30 juillet 1830, le coq gaulois doit figurer sur les boutons d'habit et doit surmonter les drapeaux de la garde nationale.

Emblème des rois de France, le coq a été adopté par le Peuple, autour de deux temps notamment : la Révolution puis la Première Guerre mondiale. En ce sens, il est un symbole de la Nation française, conforté dans les épreuves tout au long de son histoire. Aujourd'hui, le coq est encore un symbole populaire, représentatif de la France, tant pour la communauté nationale qu'à l'étranger. Le coq a naturellement été repris par le sport et les équipes de France en ont fait un symbole fort d'appartenance nationale.

---

Périquet, *Le coq : histoire de plume et de gloire*, Musée départemental de l'abbaye de Saint-Riquier, 2003, p. 33. / Comité national Olympique : "Du roi au peuple, histoire du coq gaulois"

## Le faisceau de licteur

Le dessin représente un faisceau de licteurs surmonté d'une hache et recouvert d'un



bouclier sur lequel sont gravées les initiales RF (République française), des branches de chêne et d'olivier entourent le motif. Le chêne symbolise la justice, l'olivier la paix.

Dans la Rome antique, ces faisceaux étaient portés par des licteurs, officiers au service des Magistrats et dont ils exécutaient les sentences.

La révolution française réinterpréta ce symbole : le faisceau représente désormais l'union et la force des citoyens français réunis pour défendre la Liberté. À la chute de la Monarchie, le faisceau de licteur devient un des symboles de la République française « une et indivisible » (tel un faisceau).



La naissance et le développement de l'Organisation des Nations Unies a renforcé le besoin de symboliser la République française par un emblème. En effet, lorsque la salle d'Assemblée des Nations Unies fut construite à New York, chaque pays devait être représenté par un sceau. En 1953, une commission se réunit au Ministère des Affaires étrangères pour définir l'emblème de la France à faire figurer dans la salle d'Assemblée des Nations-Unies à New-York.

### III-Origine du peuple

#### 1-Les ancêtres des Français sont-ils vraiment les Gaulois ?<sup>7</sup>



© Lin Mei/Wikicommons/CC BY 2.0

Par Karine Jacquet et Adeline Colonat

**Astérix et Obélix : voilà l'image que nous avons en tête quand nous pensons aux ancêtres des Français. Une idée forgée par des historiens depuis le milieu du XIXe siècle... puis relativisée à partir des années Soixante.**

Nos ancêtres les Gaulois ? C'est en tout cas une évidence... depuis 1884. Cette année-là, en effet, le "Petit Lavisse" un célèbre livre d'histoire, fait son entrée dans les écoles pour y enseigner qu'"*autrefois, notre pays s'appelait la Gaule, et ses habitants, les Gaulois*". Et des générations d'écoliers de découvrir leurs racines gauloises - avant, peut-être, d'en griller une à la sortie des classes (les âpres Gauloises datent de 1910).

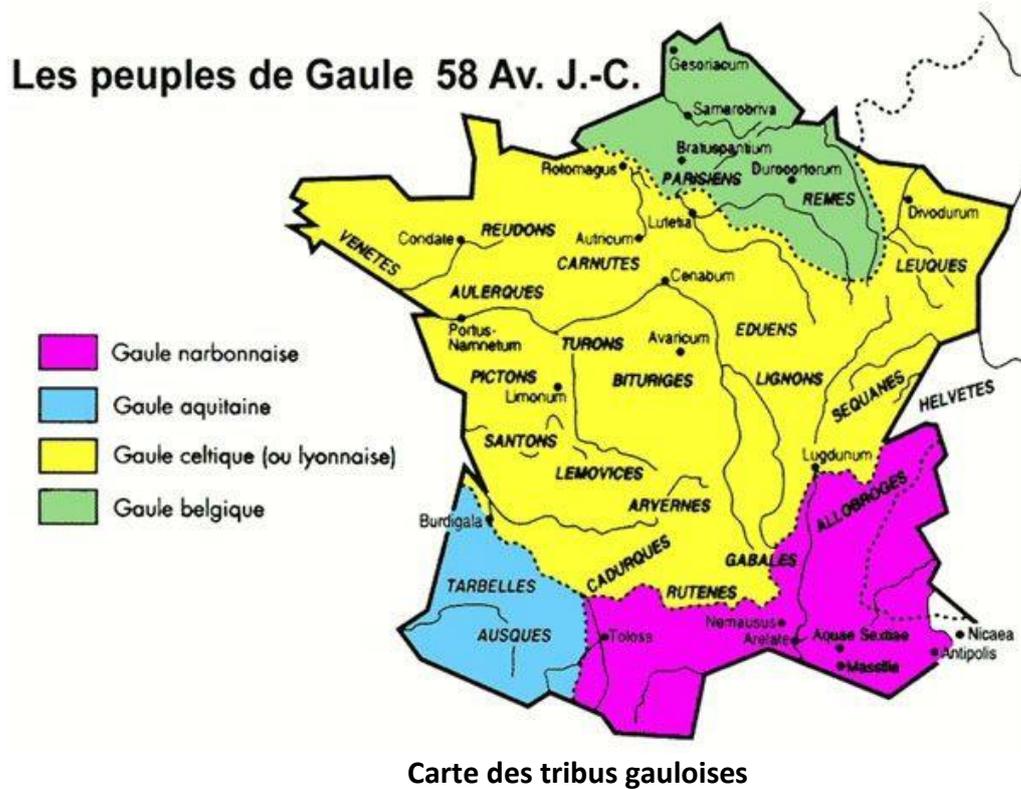
Contrairement à l'idée reçue, les ancêtres n'étaient pas gaulois, mais celtes (hommes supérieurs étymologiquement). Ils venaient du centre de l'Europe. Le territoire était

---

<sup>7</sup> D'après Science & Vie QR n°23 « Nos ancêtres & nous »

Source : <https://www.science-et-vie.com/questions-reponses/les-ancetres-des-francais-sont-ils-vraiment-les-gaulois-10668>

alors une mosaïque de peuples : Arvernes (en Auvergne), Helvètes (en Suisse), Eduens (dans le Jura), Parisis (autour de la Seine), Carnutes (au Centre), Allobroges en Savoie...



Problème : Ernest Lavisse n'a jamais caché les visées patriotiques de son manuel d'histoire, sorti dans la foulée de la défaite de Sedan, en 1870. Fût-ce au détriment de la vérité historique. Et voilà bien l'enjeu : au-delà du "roman national" qui nous verrait descendre de gaillards résistant fièrement à l'oppresseur romain, nos ancêtres sont-ils véritablement gaulois ?

Pour de nombreux historiens, l'idée d'une continuité ininterrompue entre un peuple gaulois homogène et stable et le Français d'aujourd'hui apparaît très artificielle. Au vrai, la Gaule était une bigarrure de tribus et de peuples. C'est Jules César lui-même qui le dit : *"Toute la Gaule est divisée en trois parties, dont l'une est habitée par les Belges, l'autre par les Aquitains, la troisième par ceux que nous nommons Gaulois et qui s'appellent dans leur langue les Celtes."*

## **2- Le Français n'est pas uniquement Gaulois**

Autant de peuples qui viennent de loin. Car la lignée ne débute pas avec les Gaulois : il y a environ 1 million d'années, des groupes d'*Homo erectus* gagnent le sud de la France — bientôt suivis par des Néandertaliens et des Cro-Magnon (-35 000 ans). A partir de l'Age du bronze s'implantent des Celtes, puis des peuples germaniques (Wisigoths, Burgondes et surtout Francs) et scandinaves (Normands). Comme l'écrivait en 1882 Ernest Renan : "*Le Français n'est ni un Gaulois, ni un Franc, ni un Burgonde.*" Il est tout cela.

Au sens strict, la civilisation gauloise dura du IV<sup>e</sup> siècle à 52 av. J.-C., quand Vercingétorix rend les armes devant César, faisant de la Gaule une province romaine. Quant à être français, nous le sommes nommément depuis 496, lorsque le roi franc Clovis fonde le royaume de France sur les décombres de l'Empire romain.

On comprend que, pendant 1 400 ans, nul ne songea à se revendiquer des Gaulois. A la Renaissance, l'aristocratie préfère se chercher une filiation du côté des vainqueurs de l'histoire : les Francs.

Le peuple, lui, descendrait plutôt des vaincus : les Gaulois... Justifiant les inégalités sociales, ce distinguo perdura longtemps, au point qu'à la Révolution, la Convention proposa de changer le nom de la France en Gaule !

C'est seulement au XIX<sup>e</sup> siècle que le mythe gaulois se constitue, avec l'historien Amédée Thierry : s'appuyant sur les textes de César, Strabon ou Diodore, il ressuscite la noble figure de Vercingétorix, affirmant que la Gaule et la France forment un seul et même pays et que 19 Français sur 20 descendent des Gaulois. Une thèse reprise par Henri Martin puis vulgarisée par le "Petit Lavis" — jusque dans les années 1960.

## **3- La pluralité des héritages est mise en avant aujourd'hui**

A cette époque, des travaux contestent en effet le primat gaulois de l'identité française. Les motivations patriotiques étant moins à l'ordre du jour, un autre récit, plus complexe et documenté, se met en place. Aujourd'hui, c'est l'ancienneté et la pluralité des héritages qui sont enseignés dans les écoles.

Est-ce un signe ? En 1959 paraît le premier album d'Astérix. Par Toutatis, l'ancêtre des Gaulois est devenu une BD ! Depuis, les "irréductibles" Gaulois font rire la France, tout en flattant son esprit paillard et résistant. Façon de prolonger la légende, mais avec humour et cocasserie. Une potion magique bien française ?

## IV-Histoire de la langue



### 1-L'appartenance du français à l'indo-européen

Des populations parlant un même type de langue ont émigré par vagues successives entre 6 500 et 5 500 av. J.-C. dans toute l'Europe et en Inde, d'où le nom de cette famille de langues qualifiée par la suite d'indo-européenne.

Il a fallu attendre le XIXe siècle, et notamment la découverte d'une très ancienne langue d'Inde, \*le sanskrit\*, pour constater que des langues apparemment aussi différentes que le latin, l'anglais, l'allemand, le breton, le russe, le persan, ou le français, présentaient de nombreuses ressemblances et remontaient vraisemblablement à une même langue : l'indo-européen.

De fortes ressemblances

Latin	Anglais	Allemand	Breton	Russe	Persan	Français
mater	mother	mutter	mamm	mat	modar	mère
frater	brother	bruder	breur	brat	baradar	frère
pater	father	vater	tad	(atets)	pedar	père
sorror	sister	schwester	c'hoar	siestra	khalar	sœur

### 2- La langue française, en grande partie, issue du latin parlé

De même que le latin, le gaulois fait partie de la famille des langues européennes. Lorsque les Romains ont conquis la Gaule en 52 av. J.-C., le latin parlé des soldats et des fonctionnaires romains s'est rapidement répandu ; dès le IVe siècle, la langue gauloise

avait presque totalement disparu au profit d'un latin déformé par l'accent gaulois, et imprégné de mots germaniques correspondant aux diverses invasions.

Très largement issu du latin parlé, le français compte encore :

une centaine de mots gaulois comme : /alouette, balai, bouleau, bruyère, caillou, char, chemin, chêne, druide, dune, glaise, lande, ruche, soc, tonneau.../

Près de mille mots germaniques\* comme : /balafre, blafard, blanc, bleu, brun, butin, danser, effrayer, galoper, garder, gâteau, guère, guerre, guetter, hache, maréchal, orgueil, riche, sale, tomber, trop...

### 3- Le Serment de Strasbourg

Le français est une langue romane. Sa grammaire et la plus grande partie de son vocabulaire sont issues des formes orales et populaires du latin, telles que l'usage les a transformées depuis l'époque de la Gaule romaine.

Les Serments de Strasbourg, en 842 sont considérés comme le plus ancien document écrit en français. Au Moyen Âge, la langue française est faite d'une multitude de dialectes qui varient considérablement d'une région à une autre.

**Serments de Strasbourg**  
(extrait et traduction)

Ce texte est un accord entre deux des petits-fils de Charlemagne, Louis le Germanique et Charles le Chauve, contre leur frère Lothaire.

<p>Pro deo amur et pro christian poblo et nostro comun saluament d'ist di en autant, in quat Deus sauir et podir me dunat, si saluarai eo cist meon fradre Karlo, et in aiudha...</p>	<p><i>Pour l'amour de Dieu et pour le salut commun du peuple chrétien et le nôtre, à partir de ce jour, autant que dieu m'en donne le savoir, je soutiendrais mon frère Charles de mon aide</i></p>
---	---

### 4- L'ancien français (IXe – XIIIe siècle), encore proche du latin

Le premier texte en français dont nous ayons connaissance date de 842. Il s'agit des Serments de Strasbourg échangés entre Louis le Germanique, de langue germanique, et

Charles le Chauve, de langue française, contre leur frère Lothaire, chacun s'exprimant dans la langue de l'autre, et non en latin comme c'en était la coutume.

La France se divisait alors en \*deux zones linguistiques\* : on distinguait, dans le Midi, les dialectes où /oui/ se disait /oc/, appelés par la suite dialectes de \*langues d'oc\*, et dans le Nord, les dialectes où /oui/ se disait /oïl/, définissant ainsi les \*langues d'oïl\*. Les dialectes d'oïl furent prépondérants dans la mesure où Paris devint la capitale des rois : l'ancien français en est issu.

De grands textes littéraires ont été écrits en ancien français du XIe au XIIIe siècle, textes écrits en vers et souvent chantés comme la Chanson de Roland, qui relate des faits de chevalerie sous Charlemagne, ou les romans courtois, avec, par exemple, Lancelot pour héros.

Comme le latin, l'ancien français comportait des déclinaisons : selon la fonction du mot dans la phrase, la terminaison en était différente. Ceci permettait de disposer les mots dans un ordre plus libre qu'en français moderne. Des six terminaisons du latin, ne sont restées en ancien français que celles du sujet et du complément.

À la suite des \*invasions des Vikings\* en Normandie (Xe siècle) et de la constitution de l'empire arabe (du VIIIe au XIVe siècle), la langue française s'est enrichie en empruntant des mots qui lui manquaient.

- Quelques emprunts à la langue normande\* comme : /agrès, crique, hauban, vague, varech/...

- Quelques emprunts à la langue arabe comme : /alambic, amiral, chiffre, coton, douane, échec, goudron, hazard, magasin, orange, sirop, sucre, zéro.../

## **5-La renaissance du français (XVIe siècle)**

Le français a continué à évoluer aux XIIIe et XIVe siècles, les déclinaisons disparaissent peu à peu. Au XVIe siècle, l'ordre des mots (sujet, verbe, complément) devint désormais déterminant. L'enseignement s'effectuait toujours en latin, mais les écrivains souhaitaient que le français devienne une grande langue littéraire. On s'inspira alors,

comme les Italiens l'avaient déjà fait, des œuvres et des idées des écrivains grecs et latins de l'Antiquité que l'on traduit. Il s'agissait donc d'une « renaissance ».

Au XVI<sup>e</sup> comme au XV<sup>e</sup> siècle, la langue française est marquée par l'adaptation de beaucoup de mots latins (comme /académie, agriculture/). S'y ajoutent la multiplication des suffixes diminutifs (/maigrelet/), la construction de mots composés (/aigre-doux/) et l'emprunt d'environ 2000 mots à /l'italien/ comme : /artisan, brave, caporal, carnaval, charlatan, concert, escalier, façade, infanterie, sonnet.../

#### **6- Le français du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècle : une langue qui se fixe**

À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, la langue française perd de son unité, et dès le début du XVII<sup>e</sup> siècle, Malherbe, poète de la cour, cherche à \*discipliner la langue littéraire\* en faisant par exemple la chasse aux mots anciens, aux mots inventés, familiers, provinciaux ou techniques.

En 1635, Richelieu fonde l'\*Académie française\* et, en 1694, paraît la première édition du Dictionnaire de l'Académie qui devait fixer le sens des mots, un sens souvent plus fort qu'aujourd'hui : un déplaisir est une profonde douleur et un ennui, un chagrin violent.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la langue reste classique et s'affirme. Quelques mots sont empruntés à l'anglais : /meeting, budget/...

#### **7- Le français actuel : une langue multiple**

Après la Révolution française, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la langue s'est enrichie de nouvelles idées et donc de nouveaux mots ; les écrivains romantiques ont élargi leur vocabulaire avec des mots issus des pays orientaux et ont utilisé divers registres de langue.

Au XX<sup>e</sup> siècle, et notamment à la fin du siècle, les progrès de la technologie ont fait se développer les \*vocabulaires techniques\*, parfois repris dans la langue d'origine, souvent l'anglais : /bulldozer/.

Le développement des médias, notamment de la radio et de la télévision, ont mis en contact les multiples\* variantes du français\*, du verlan (/ripou, rebeu, meuf, keuf/) aux vocabulaires issus des progrès techniques : /cédérom, internaute, zapper/ etc.

De nouvelles constructions de mots se développent, comme les mots valises : /informatique/ où se mélangent /information/ et /automatique/.

## 8-L'Académie française

L'éclat et la puissance de la monarchie française, le raffinement de la culture, les perfectionnements apportés à la langue par l'Académie et les grammairiens, a fait qu'elle devienne langue de l'aristocratie et des personnes cultivées dans tout le Nord de l'Europe, en Allemagne, en Pologne, en Russie... C'est aussi la langue de la diplomatie. Tous les grands traités sont rédigés en français, alors qu'ils l'étaient auparavant en latin. L'empire de la langue française dépasse largement l'empire politique et économique de la France.

La fondation de l'Académie française par Richelieu en 1635 marque une date importante dans l'histoire de la culture française, c'est parce que, pour la première fois, les débats d'une assemblée de lettrés ont été considérés comme pouvant jouer un rôle éminent dans le devenir de la société et de la nation. Le Cardinal de Richelieu en est « le chef et le protecteur » (fonction exercée aujourd'hui par le chef de l'État), et dont la mission revêtait un caractère expressément national.

*« La principale fonction de l'Académie sera de travailler avec tout le soin et toute la diligence possibles à donner des règles certaines à notre langue et à la rendre pure, éloquente et capable de traiter les arts et les sciences »* (article XXIV).

À cet effet, « il sera composé un dictionnaire, une grammaire, une rhétorique et une poétique » (article XXVI), et « seront édictées pour l'orthographe des règles qui s'imposeront à tous » (article XLIV). Tel est le programme que s'était efforcée de réaliser l'Académie dans la première édition de son Dictionnaire (1694).

Trois siècles après la première édition de son Dictionnaire, l'Académie n'a guère varié sur les principes. Si la notion d'usage repose aujourd'hui sur des bases plus larges qu'au XVIIe siècle, le respect du bon usage s'impose plus que jamais. L'Académie n'entend pas simplement refléter la langue, ni refléter n'importe quelle langue. Elle entend rappeler qu'il existe une communauté d'humains qui, ayant la langue française en partage, en portent la responsabilité.

Le Dictionnaire de l'Académie est resté œuvre vivante, parce qu'il symbolise le lien, assez exceptionnel, qui unit une nation à sa langue, plusieurs nations à leur langue commune.

L'Académie s'était réunie d'abord chez tel ou tel de ses membres ; en 1672, elle fut installée au Louvre. Elle se transporta enfin dans l'ancien Collège des Quatre-Nations. Puis à l'Institut de France.

L'évolution de la société et celle de la République des lettres permirent à l'Académie du XIXe siècle de s'ouvrir aux représentants de genres qui n'y avaient pas encore assez trouvé leur place, comme le roman, et de réunir, outre les grands romantiques : Chateaubriand, Lamartine, Hugo, Vigny...Des hommes politiques, hommes d'Église, journalistes, critiques et universitaires, dramaturges, poètes, historiens et savants : Claude Lévi-Strauss (1973), Assia Djebar (2005), Amin Malouf (2011)

L'Académie a su développer au cours des siècles une mission de mécénat, rendue possible par l'administration des dons et legs qui lui ont été consentis et grâce auxquels elle décerne chaque année des grands prix de Littérature, du Rayonnement français et, le grand prix de la Francophonie créé à l'initiative du gouvernement canadien.

L'Académie entend affirmer, en chaque circonstance, son intérêt et sa présence auprès des institutions francophones. Tant pour ce qui concerne la langue et les liens qui unissent la communauté francophone,

- Les immortels : L'Académie française est composée de 40 membres + 1 fauteuil vide, dont un Secrétaire perpétuel, représentant la Compagnie dans les cérémonies officielles.

La qualification d'immortels, propre aux élus de l'Académie française, peut prêter à sourire, mais les académiciens en mesurent sagement la portée. Ils doivent leur surnom d'immortels à la devise « À l'immortalité », qui figure sur le sceau donné à l'Académie par son fondateur, le cardinal de Richelieu et qui se réfère à leur mission, porter la langue française. C'est celle-ci qui est immortelle.

- Vacance d'un fauteuil : La vacance d'un fauteuil est d'un délai de décence de plusieurs mois. L'Académie procède à l'élection dans les trois mois qui suivent la déclaration de vacance. Du jour où la vacance est déclarée, les candidats notifient leur candidature par une lettre adressée au Secrétaire perpétuel. Il existe aussi une procédure de présentation de candidature posée par un ou plusieurs membres de l'Académie. L'usage veut que le candidat offre de rendre visite à chacun des académiciens.

- L'habit vert : Le nouvel élu se fait confectionner le célèbre habit vert. Le costume, comme l'épée, est commun à tous les membres de l'Institut de France. Il est en drap bleu foncé ou noir, brodé de rameaux d'olivier vert et or, d'où son nom d'habit vert; agrémenté d'un bicorne, d'une cape et d'une épée dont sont dispensés les femmes et les hommes d'Église

De nos jours, la confection de cet habit est réalisée par des couturiers tels que Lanvin, Pierre Balmain, Pierre Cardin, Delacroix, etc. ou bien le tailleur de l'armée.

L'élus doit composer un discours de remerciement, dans lequel il n'omettra pas de prononcer l'éloge de son prédécesseur. La réception solennelle se tient sous la Coupole, en présence d'un public invité. Les académiciens ont droit aux honneurs militaires.

## VI- La laïcité à la française

### 1- Qu'est-ce que la laïcité ?

La laïcité garantit la liberté de conscience. De celle-ci découle la liberté de manifester ses croyances ou convictions dans les limites du respect de l'ordre public. La laïcité implique la neutralité de l'Etat et impose l'égalité de tous devant la loi sans distinction de religion ou conviction.



La laïcité garantit aux croyants et aux non-croyants le même droit à la liberté d'expression de leurs croyances ou convictions. Elle assure aussi bien le droit d'avoir ou de ne pas avoir de religion, d'en changer ou de ne plus en avoir. Elle garantit le libre exercice des cultes et la liberté de religion, mais aussi la liberté vis-à-vis de la religion : personne ne peut être contraint au respect de dogmes ou prescriptions religieuses.

La laïcité implique la séparation de l'Etat et des organisations religieuses. L'ordre politique est fondé sur la seule souveraineté du peuple des citoyens, et l'Etat —qui ne reconnaît et ne salarie aucun culte— ne régit pas le fonctionnement interne des organisations religieuses. De cette séparation se déduit la neutralité de l'Etat, des collectivités territoriales et des services publics, non de ses usagers. La République laïque impose ainsi l'égalité des citoyens face à l'administration et au service public, quelles que soient leurs convictions ou croyances.

La laïcité n'est pas une opinion parmi d'autres mais la liberté d'en avoir une. Elle n'est pas une conviction mais le principe qui les autorise toutes, sous réserve du respect de l'ordre public.

# QU'EST CE QUE LA LAÏCITÉ ?

---

---

Ce n'est pas une opinion parmi d'autres mais la liberté d'en avoir une. Elle n'est pas une conviction mais le principe qui les autorise toutes, sous réserve du respect de l'ordre public.

Ses trois principes et valeurs :

La **liberté** de conscience et celle de manifester ses convictions dans les limites du respect de l'ordre public

La **séparation** des institutions publiques et des organisations religieuses. L'Etat ne reconnaît, ni ne subventionne aucun culte

L'**égalité** de tous devant la loi, quelles que soient leurs croyances ou leurs convictions



Elle garantit aux croyants et aux non-croyants le même droit à la liberté d'expression de leurs convictions. Elle assure aussi bien le droit d'avoir ou de ne pas avoir de religion, d'en changer ou de ne plus en avoir.



Elle garantit le libre exercice des cultes et la liberté de religion, mais aussi la liberté vis-à-vis de la religion : personne ne peut être contraint au respect de dogmes ou prescriptions religieuses.



De la séparation se déduit la neutralité de l'Etat, des collectivités territoriales et des services publics, non de ses usagers. La République laïque assure ainsi l'égalité des citoyens face à l'administration et au service public, quelles que soient leurs convictions ou croyances.



## 2-La laïcité française et les droits de l'homme

Pourquoi la France tient-elle autant à « sa » laïcité ? Pour la France, qui se considère historiquement comme le pays des droits de l'homme, cette laïcité est apparue au fil de son évolution comme un cadre protecteur des droits de l'homme, ainsi que le souligne Jean Baubérot dans son article précédemment cité « la laïcité à l'épreuve des droits de l'homme ». Ainsi, Ferdinand Buisson (19<sup>ème</sup> siècle) dans son *Dictionnaire de pédagogie* rappelle que la laïcité doit concourir à « l'égalité de tous les Français devant la loi, la liberté de tous les cultes, la constitution de l'état civil et du mariage civil, et en général l'exercice de tous les droits civils désormais assuré en dehors de toute condition religieuse ».

Cependant, vue de l'extérieur, la laïcité « à la française » peut sembler synonyme d'intolérance religieuse, ce qui est inconciliable avec le respect des droits de l'homme. La laïcité « à la française » cache pour certains un refus français du pluralisme religieux.

La question de la laïcité fait polémique en France par la présence d'une minorité musulmane croissante qui a déplacé le terrain de la laïcité. D'une laïcité combattant la religion catholique, presque hissée au statut de religion, on est passé à une laïcité protectrice d'un espace public qui se veut laïque. La laïcité apparaît alors comme limitative de la religion. La question de l'école catholique semble réglée ou marginalisée par ce que l'on nomme « les affaires du foulard ». Jean Baubérot relève ainsi que « tout se passe comme si le foulard réglait définitivement le problème de « l'école catholique » sous contrat et comme s'il fallait disposer d'un nouvel adversaire pour pouvoir vraiment faire la paix avec l'ancien ».

Cette laïcité française se trouve donc actuellement confrontée à trois obstacles principaux qui se cristallisent essentiellement autour de l'islam et des populations musulmanes. Ceci est lié d'une part à l'histoire coloniale et d'autre part à l'immigration.

## VII- Mai 68

Il est interdit d'interdire !

Mai 68 a été l'un des mouvements sociaux français les plus importants, que cela concerne les étudiants ou les ouvriers. Dans différents pays du monde, tels que l'Allemagne, le Brésil, l'Italie, la Tchécoslovaquie et le Japon, plusieurs manifestations d'étudiants ont également lieu ce même printemps. Mais c'est bien la France qui va connaître une grande révolte étudiante, et la plus grande grève générale depuis 1936.

### 1- Causes

- Elles se situent à la fois sur le plan social, économique et culturel selon que l'on considère les revendications des étudiants ou celles des ouvriers.

#### 1-1-Les Etudiants

- Les jeunes condamnent l'impérialisme nord-américain face à l'atrocité de la guerre du Vietnam. Ils s'opposent à la dégradation de leurs conditions matérielles : la vétusté et le manque d'universités par exemple. Ils dénoncent la rigidité du pouvoir en général (absence de mixité dans les écoles, système des diplômes injuste, absence de libertés individuelles... Ils découvrent également la très grande misère près des universités, notamment à Nanterre où il existe encore des bidonvilles. Ils rejettent la société de consommation dans son ensemble.



- La situation de guerre froide entre les capitalistes et les communistes fait naître des idées anti-nucléaires chez les jeunes. Certains militants critiquent le PCF pour son manque de prise de position envers l'URSS quant à l'existence des goulags.

- Quelques groupes de jeunes comme les scouts de France décrivent la rigidité du Vatican (refus de la contraception...).

## 1-2-Les Ouvriers

Après la période euphorique des "30 glorieuses" qu'a représenté la reconstruction de la France après la seconde guerre mondiale, la France connaît une détérioration de sa situation économique : montée du chômage, baisse des salaires (les plus bas de la CEE)...

Dès 1967 et début 1968, les ouvriers font la grève et occupent des usines. La classe ouvrière revendique une hausse de leur salaire et une diminution de la durée du travail (52 h par semaine à cette période). Les ouvriers veulent mettre fin à l'autoritarisme des patrons. Les ordonnances décrétées en 1967 sur l'aménagement de la sécurité sociale doivent selon eux être abrogées.

## 2- Conséquences de mai 68

### 2-1-Amélioration des conditions de travail

Les accords de Grenelle ont amélioré les conditions de travail des ouvriers :

- augmentation du SMIC de 35 % (600 F par mois), hausse de 10 % des salaires, création d'une section syndicale d'entreprise, 4ème semaine de congés payés.

### 2-2- Influences sur le plan socio-culturel

- valorisation de l'individu, de sa créativité, refus de l'autorité, libération sexuelle avec l'arrivée des contraceptifs, du mouvement féministe MLF, qui permettra en 1975, la loi sur l'avortement, dénonciation des régimes communistes, à l'école, l'enfant peut désormais s'exprimer et participer aux décisions.

### **2-3-Influences sur le plan économique et social**

- création du système d'auto gestion d'entreprise, remise en cause de l'armée et du nucléaire, avec l'apparition de mouvements écologiques, sur le plan religieux, bouleversement dû au refus du Vatican de la contraception, au mouvement de prêtres ouvriers. On constate une diminution du nombre de pratiquants.

Les Français adoptent progressivement une position critique à l'égard de la politique et se méfient du militantisme politique. Lors du référendum sur la régionalisation par lequel le général De Gaulle veut décentraliser les lieux de décisions et modifier le rôle du Sénat, il promet de quitter la présidence si les français optent pour le "non". Dès le résultat du référendum, De Gaulle part.

Mai 68 marque une ouverture brutale de la culture française au dialogue social et médiatique. C'est une étape importante dans la prise de conscience de la mondialisation de cette société moderne, et une remise en cause de la société de consommation.

V- La Gastronomie



Avec l'avènement de la bourgeoisie, au fait de pouvoir manger en quantité s'ajoute le fait de savoir manger avec qualité. Manger devient un art. Un prestige encore plus grand apparaît pour les mangeurs vraiment soucieux de la bonne chair, du bon repas. Ceux-ci sont à la fois savants de la table, critiques des délices et même mécènes des cuisiniers. Entre les gourmets les plus riches de la capitale commence alors au début du XIXe siècle une forte compétition autour des grands maîtres de cuisine. Comment le nouvel art culinaire est-il devenu à la mode ? C'est le mérite des restaurants, dont les premiers se trouvent à Paris vers les années 1770. Avant cette date, on ne connaissait que les cuisines des auberges peu ragoutantes. Les bons repas se généralisent dans la vie quotidienne.

La cuisine française, réputée pour être l'une des meilleures au monde, (pour les Français c'est, bien entendu, la meilleure au monde juste avant la cuisine chinoise) est le produit de la rencontre de plusieurs influences et de cultures. Elle est, bien sûr, d'abord l'héritière de la cuisine romaine, dès l'Antiquité, mais elle s'est transformée grâce à l'apport des épices venues d'Orient au moyen âge. Au XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, elle s'est enrichie de produits venus d'Italie comme les asperges, les artichauts, l'oseille, les Betteraves et les petits pois, ainsi que de produits venus d'Amérique comme les tomates, et les haricots. L'art du sucre et la confiserie viennent aussi d'Italie. C'est aussi de ce pays que viennent les sorbets glacés, les saucissons et les pâtes. Le goût de la viande vient d'Angleterre et de Hollande. C'est de là que viennent, en effet le bifteck, et le rumsteck, dont la consommation va se généraliser et se populariser au XX<sup>ème</sup> siècle. La pomme de terre vient d'Amérique du nord, dont la consommation s'est répandue au XIXe siècle. On voit donc que la cuisine française s'est nourrie, pour ainsi dire, de plusieurs apports étrangers.

Le rythme des repas a, quant à lui, profondément changé au moment de la révolution française, même si, a priori, il n'y a pas de lien direct entre les deux événements, pour devenir le rythme que nous connaissons aujourd'hui.

## 1- L'art de recevoir <sup>8</sup>

### Le dressage de la table

Le repas mijote sur le feu, les grands crus ont été mis à décanter dans la carafe, les invités sont attendus d'une minute à l'autre... Tous les éléments sont réunis pour réaliser un dîner plus que parfait. Seulement, il existe des règles très précises à suivre en termes de dressage de table, de placement des invités et de comportements à adopter au cours du repas.

En cinq épisodes, nous allons donc explorer l'art de recevoir à la française, sous toutes ses coutures. Leçon numéro 1, le dressage d'une belle table ...

### La petite Histoire

« Dresser la table » est une expression qui vient du Moyen-âge. A l'époque, les salles à manger n'existaient pas et l'on déjeunait ou l'on dînait sur des planches posées sur des tréteaux. C'est seulement à la fin du XVIIIe siècle que sont apparues les premières salles à manger dans les demeures nobles ou riches bourgeoises. Dans les années 1950, la salle à manger disparaît petit à petit et laisse la place à des « coins repas », plus ou moins spacieux. Dans nos espaces contemporains, la salle à manger se décline de diverses manières : coin salle à manger, table relevable, cuisine équipée ou pièce à part à fonction unique.

### La table

Il faut s'occuper en premier lieu du cœur la réception : la table. Elle donne le ton de la soirée, est décorée à l'image des hôtes et doit impérativement être installée avant l'arrivée des invités.

Le choix du linge, de la vaisselle, des couverts, des verres et de la décoration dépend non seulement de l'état de fortune mais aussi des connaissances de l'organisateur en matière d'argenterie, de style, de textile, de classes sociales ou d'us et coutumes. Le

---

<sup>8</sup> Source : <http://www.rdvartsculinaires.com/lart-de-recevoir-lecon-1-le-dressage-de-la-table/>

manque de connaissance ou d'argent peut être compensé, lors des repas familiaux ou d'amis, par l'expression de la personnalité dans la créativité de la décoration.

### Le linge de table

Premier élément de la table : la nappe. Blanche, noire ou colorée, elle donne le ton et l'ambiance de la soirée. Le tombant de la nappe doit être égal de chaque côté de la table et la nappe posée sans plis. Le cas échéant, les plis sont repassés à même la table afin d'obtenir une surface totalement plate.

En ce qui concerne les serviettes, elles doivent être en tissu, généralement assorties à la nappe et posées à la gauche de l'assiette, pour un dîner, et sur l'assiette pour un déjeuner. Les couleurs peuvent varier mais elles doivent rester de bon goût (couleurs complémentaires ou dans la même gamme que la nappe).

Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, les serviettes se posent sur les genoux. Avant cette période, elles se nouaient autour du cou, ce qui paraîtrait plus que surprenant aujourd'hui ! A la fin du dîner, l'invité pose sa serviette sur la table et ne la plie pas; cela donnerait l'impression qu'il compte rester au repas suivant. Le rond de serviette, d'usage plutôt familial, peut être utilisé pour l'accueil d'amis et servir à la décoration.

### La vaisselle

En Occident, on réserve à chaque convive un espace de 60 cm sur lequel on dispose assiettes, couverts et verres. Cet espace, souvent mesuré, permet à chacun de se sentir à l'aise. Pour une table ronde, l'espace est de 30 cm minimum entre chaque assiette. Celles-ci sont placées à 2 cm du bord de la table, éventuellement sur une sous-assiette – qui ne sera retirée que pour le dessert. Il est important de veiller à ce que les assiettes ne soient pas en face d'un pied de la table.

Un service classique comprend généralement trois types d'assiettes : des creuses pour les potages, des plates pour les entrées et les plats de résistance, et des plates plus petites pour le fromage et les desserts. On peut également disposer sous les assiettes des assiettes de présentation, très larges, qui décorent joliment la table mais ont l'inconvénient de prendre beaucoup de place. Seules les assiettes creuses peuvent être placées à l'avance sur les assiettes plates.

Au cours d'un dîner très élégant, on change d'assiettes pour chaque plat. Dans l'usage courant, on change pour le fromage et/ou le dessert, et éventuellement après l'entrée. Tout est une question de discernement. Si l'on sert un plat qui risque d'altérer le goût du suivant, on change nécessairement les assiettes.

### Les couverts

La fourchette et la cuillère étaient collectives jusqu'à ce que Louis XIV vulgarise leur usage individuel à la Cour. A partir de là, les couverts n'ont cessé d'évoluer et de se diversifier jusqu'à prendre les formes variées qu'on leur connaît aujourd'hui.

Les couverts basiques comprennent couteaux et fourchettes de table, et cuillers à soupe ; couteaux à fromage, fourchettes à desserts, cuillers à entremets et à moka. Tous ces couverts ont leurs équivalents en couverts de service. Il existe une multitude de couverts aux usages très précis, qu'il est très rare de nos jours d'avoir au complet : fourchettes à poisson, à huîtres, à melon, à escargots, à gâteaux, à homard, couteaux à poisson, tartineurs, pinces à sucre...

Les couverts peuvent être en acier inoxydable, en métal argenté, en argent massif ou, plus rare et plus raffiné, en vermeil (argent recouvert d'or). Quels que soient leurs matériaux, les couverts doivent être essuyés avant d'être disposés sur la table afin de leur rendre toute leur brillance et d'effacer toutes éventuelles traces de doigts.

Les couverts sont placés de part et d'autres de l'assiette dans l'ordre où ils doivent être utilisés, de l'extérieur vers l'assiette. Il ne doit pas y avoir plus de trois sortes de couverts en même temps sur la table ; il est de toute façon assez rare d'en utiliser davantage, sauf dans les dîners très protocolaires. Plus concrètement, la fourchette se place à gauche de l'assiette, pointes vers la table, le couteau à droite de l'assiette, tranchant vers l'assiette, la cuiller à potage à droite du couteau, creux vers la table. Pour les couteaux à fromage et les fourchettes à dessert, ils sont posés sur les assiettes au moment où ils sont utilisés. Les couverts de service sont placés devant la maîtresse de maison, ou mieux à proximité sur une desserte.

Fait intéressant, les porte-couteaux ne sont admis qu'aux dîners intimes car ils impliquent que la maîtresse de maison n'a pas l'intention de changer les couverts entre chaque plat.

### Les verres

A l'instar du linge de table et des couverts, la verrerie apporte une élégance supplémentaire à la table. En effet, le verre permet de sublimer la robe d'un vin et d'en saisir toutes les subtilités. Il doit donc être transparent et sans salissures.

Deux verres obligatoires sont placés devant les assiettes, quelle que soit la nature du dîner: un verre à eau et un verre à vin. Pour un dîner plus mondain, jusqu'à quatre verres sont placés sur la table, par ordre décroissant de taille de gauche à droite : la flûte à champagne, légèrement décalée vers le centre de la table, le verre à eau, le verre à vin rouge (ou à bourgogne) puis le verre à vin blanc (ou à bordeaux).

### Les accessoires

Pour que le couvert soit complet, il faut prévoir un certain nombre d'objets indispensables au bon déroulement du dîner: les carafes à eau en nombre suffisant pour que les hommes puissent se servir et servir leurs voisines, les bouteilles ou carafes à vin posées devant le maître de maison afin qu'il puisse aisément faire le service, les salières et poivrières ainsi que corbeilles à pain, rince-doigts et porte-menu, débarrassés avant le dessert.

A noter qu'une table un peu mondaine ne doit pas avoir de dessous de plats, réservés à la table familiale, car ils impliquent l'intention de se resservir de la nappe.

### La décoration

Le dernier élément pour une table plus que parfaite est la décoration, véritable touche finale qui traduit la personnalité de la maîtresse de maison. Chaque détail compte et ajoute à l'ambiance du dîner. Aucune règle n'existe en cette matière si ce n'est le bon goût et l'imagination de chacun.

Des bougies allumées sur la table donnent une grâce spéciale à la table et créent une atmosphère feutrée et tamisée. Les bougies (bougeoirs, chandeliers, photophores) devront être en harmonie avec la nappe ou le décor intérieur.

Les fleurs peuvent également décorer la table. Placées au centre de la table, elles peuvent évoquer une saison et ajouter une touche de naturel à l'ensemble. Attention cependant à veiller à ce que le parfum des fleurs choisies ne soit pas incommodant et que les fleurs ne soient pas allergisantes, que les couleurs créent une unité avec le service et la nappe et que le bouquet n'empêche pas les invités de se voir.

La table est maintenant impeccablement dressée, prête à recevoir les invités. Il reste cependant un point crucial pour passer une agréable soirée : le plan de table. Rendez-vous la semaine prochaine pour tout savoir sur le placement idéal des convives...

## 2- Les repas

### Le premier repas de la journée

Le petit déjeuner s'est d'abord pratiqué à Paris et dans les grandes villes avant d'être adopté à la campagne. Mais sa composition a complètement changé. Au départ il se composait de potager, charcuterie et fromage. Ensuite, sous l'influence du mode de vie bourgeois, il est devenu à peu près ce que nous connaissons aujourd'hui : un café au lait avec des tartines beurrées.

### Le deuxième et troisième repas

De la journée s'appelait le dîner. Il était pris le matin, mais à partir du XVIIe siècle, il est pris vers deux heures ou trois heures de l'après-midi. A partir du XVIIIe siècle, le mot dîner désigne le repas du soir, à la place du souper. Celui-ci est plutôt réservé au repas de fin de soirée que l'on prend après le spectacle. Entre le repas du matin et le repas du soir apparaît alors tardivement le repas de la mi-journée, que nous appelons le déjeuner, qui était composé de charcuterie, et de viande froide suivi de fromage et de dessert : un gâteau ou un fruit.

Des trois repas, c'est donc celui du soir qui est entouré du plus grand soin et c'est véritablement de lui que vont naître tout l'art et le raffinement de la gastronomie française. Peu à peu cet art devient représentatif d'un certain mode de vie et même, d'une certaine façon, il représente un aspect important de la civilisation française. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, la cuisine française devient une référence en Europe et ses chefs, comme Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin publient des ouvrages de gastronomie qui sont lus et appréciés partout en Europe. Aujourd'hui le guide de gastronomie, qui établit chaque année un classement des meilleurs restaurants, reste le Gault et Millaut des deux célèbres critiques Henri Gault et Christian Millaut. Ceux-ci ont lancé un appel, en 1973, aux chefs pour une nouvelle cuisine française, allégée, authentique et ouverte aux cuisines du monde.

#### Les dix commandements de la cuisine française

- ❖ Tu ne cuiras pas trop
- ❖ Tu utiliseras des produits frais et de qualité
- ❖ Tu allègeras ta carte
- ❖ Tu ne seras pas systématiquement moderniste
- ❖ Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques
- ❖ Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.
- ❖ Tu élimineras sauces brunes et blanches
- ❖ Tu n'ignoreras pas la diététique
- ❖ Tu seras inventif

### 3- Le guide Michelin<sup>9</sup>

L'aventure du Guide MICHELIN commence en 1900. Avant de devenir la référence internationale des guides gastronomiques, il est, à sa naissance, un livret publicitaire de 400 pages, distribué gratuitement. Retour sur une folle épopée.

<sup>10</sup>Né de l'imagination d'André et d'Edouard Michelin, les deux frères fondateurs de la manufacture de pneumatiques MICHELIN, le guide originel (rouge, déjà !) se propose de "donner tous les renseignements qui peuvent être utiles à un chauffeur voyageant en France, pour approvisionner son automobile, pour la réparer, pour lui permettre de se loger et de se nourrir, de correspondre par la poste, télégraphe ou téléphone".



Tiré à 35 000 exemplaires, "offert gracieusement aux chauffeurs" avec l'achat de pneumatiques, le Guide MICHELIN illustre le pari visionnaire des frères Michelin : miser sur le développement de l'automobile, et donc favoriser celui du groupe, en améliorant la mobilité des automobilistes. À une époque où le voyage relève de l'épopée – en 1900, les routes étant souvent mal indiquées voire dangereuses, les temps de trajets longs –, le Guide MICHELIN veut faciliter la vie des voyageurs. Il propose une liste de garagistes ou de médecins, des cartes routières et des plans de ville, des informations touristiques et des conseils pratiques (comment changer un pneu ou faire son plein d'essence, comment entretenir son véhicule...).

Le Guide MICHELIN devient néanmoins payant en 1920. L'histoire raconte qu'André Michelin, indigné de découvrir qu'un distributeur de pneus utilise les guides pour caler les pieds de son établi, décide l'année suivante de proposer le guide au



<sup>9</sup> Site web du Guide Michelin. Lien : <https://guide.michelin.com/fr/fr/about-us>

<sup>10</sup> André et Édouard Michelin, fondateurs du Groupe et inventeurs du Guide MICHELIN. Source : <https://guide.michelin.com/fr/fr>

tarif de 7 francs puisque "l'homme ne respecte vraiment que ce qu'il paye". C'est aussi cette année-là que la publicité disparaît du guide et que les restaurants et les hôtels apparaissent, accompagnés d'un classement spécifique. En 1926, la première étoile "de bonne table" voit le jour, complétée en 1931 par la deuxième et la troisième étoile. Dès lors, le Guide MICHELIN est doté de son classement historique.

Avec la création en 1933 du métier d'inspecteur, le Guide MICHELIN se spécialise vraiment dans l'expertise du milieu de l'hôtellerie-restauration. Sillonnant les routes du monde entier à la recherche des meilleures adresses, les inspecteurs MICHELIN, salariés du Groupe, proposent une sélection annuelle inédite, organisée en catégories de confort et de prix. Auberges typiques ou palaces luxueux, petits bistros ou tables d'exception, les établissements présents dans le



*Pour être inscrit  
au Guide Michelin:  
pas de piston,  
pas de pot de vin!*

établissements présents dans le guide constituent un répertoire capable de satisfaire toutes les envies et de s'adapter aux budgets les plus exigeants.

**"L'expertise des inspecteurs**

**est devenue au fil du temps la marque de fabrique des Guides MICHELIN"**

Cette expertise des inspecteurs, leur indépendance vis-à-vis des adresses visitées et leur anonymat sont devenus au fil du temps la marque de fabrique des guides MICHELIN et un élément de différenciation par rapport aux autres guides.

Dès les origines, l'affirmation de l'indépendance du guide. Dans un souci permanent de proposer "une meilleure façon d'avancer", le Guide MICHELIN a aussi progressivement diversifié ses plateformes d'accès. Site internet, application mobile, systèmes de navigation embarqués tout en conservant bien sûr le format papier, le Guide MICHELIN s'adapte pour rester une référence et continuer d'accompagner au quotidien des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Dépassant la prédiction d'André Michelin qui écrivait dans la préface du guide de 1900 "Cet ouvrage paraîtra avec le siècle, il durera autant que lui", le Guide MICHELIN reste, plus de cent après sa naissance, un ouvrage essentiel et incontournable pour les voyageurs et les gastronomes du monde entier.

## 5- A table<sup>11</sup>

La cuisine française est l'une des meilleures du monde et a même été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

### 1. Tartiflette

Composée de pommes de terre, de lardons, de reblochon et d'oignon et généralement accompagnée d'une bonne salade verte, la tartiflette est une spécialité culinaire française originaire de Savoie. Un repas simple, mais délicieux qui s'apprécie à tout moment de l'année, en hiver – le soir après une bonne journée de ski – comme en été.

### 2. Coq au Vin

Le coq au vin est un plat traditionnel de la cuisine française. Pour préparer ce plat, vous avez besoin d'un coq découpé en morceaux cuisiné dans du bon vin (généralement rouge, mais le riesling peut également faire l'affaire) et accompagné d'oignons, de carottes, d'un bouquet garni et de champignons. Bon appétit.

### 3. Pot au feu

Pour réaliser ce plat, vous avez juste besoin de légumes et d'un peu de viande. Mettez tous ces ingrédients dans une grande casserole, remplissez-la d'eau et cuisinez le tout à petit feu. Bon appétit à tous les amateurs de cuisine traditionnelle française.

### 4. Quiche lorraine

La quiche est – avec les bergamotes, les madeleines et la mirabelle – l'une des plus délicieuses spécialités culinaires lorraines. Recouverte de lardons et de migaine, cette tarte salée se consomme idéalement en entrée. Ce plat de cuisine traditionnelle française se déguste avec une bonne salade verte ou des endives.

### 5. Crêpe

Les crêpes sont la spécialité bretonne par excellence. Accompagnées d'un bon bol de cidre, elles se consomment salées (crêpe de sarrasin) ou sucrées au moment du dessert. La crêpe est un symbole de la cuisine française plébiscité par les touristes étrangers.

### 6. Steak tartare

Le steak tartare est une spécialité culinaire très prisée par les amateurs de viande. Il faut dire que ce plat offre deux énormes avantages. D'une part, c'est délicieux. D'autre part, ce plat est facile à cuisiner : tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un steak haché frais de bonne qualité (demandez-en un à votre boucher), de câpres, d'un œuf cru et de condiments. Le cru s'est parfaitement intégré dans la cuisine française, même s'il ne séduit pas tout le monde. Aujourd'hui, le steak tartare peut se décliner de mille façons pour devenir un must de la gastronomie française.

### 7. Cassoulet

Bien que ce plat soit originaire du Languedoc, on associe bien volontiers ce plat de cuisine traditionnelle française à la ville de Toulouse. Le cassoulet est un plat délicieux,

---

<sup>11</sup> Source : <https://www.skyscanner.fr/actualites/top-10-des-meilleures-specialites-francaises>

mais calorique – il est notamment composé de haricots blancs, de confit de canard et de saucisse. C'est le plat idéal à manger en hiver.

#### 8. Huîtres

Principalement cultivées dans le bassin de Marennes-Oléron, les huîtres sont l'un des mets les plus consommés lors des fêtes de fin d'année. Que serait la gastronomie française sans nos célèbres fruits de mer ?

#### 9. Gratin dauphinois

Pour préparer cette spécialité du Dauphiné, vous n'aurez besoin que de pommes de terres, de la crème fraîche et éventuellement un peu de ciboulette fraîche. Ce plat s'intègre parfaitement dans la cuisine traditionnelle française et peut se manger en tant que plat principal ou en accompagnement.

#### 10. Bœuf bourguignon

Le bœuf bourguignon est l'un des plats les plus traditionnels (et les plus délicieux) de la gastronomie française. Pour préparer ce plat, il vous suffit de cuisiner du bœuf à petit feu dans du vin de Bourgogne. Accompagnez la viande avec des garnitures fraîches (champignons, pomme de terre vapeur, carotte...) et vous aurez la certitude de faire un bon repas. Évoquer les spécialités françaises et la cuisine traditionnelle sans parler du bœuf bourguignon était tout simplement impossible. Petite astuce pour encore plus de goût, ajoutez à ce plat un peu de lard fumé.

5-1-La pâtisserie toute une histoire<sup>12</sup>



1 - un fraisier

2 - un coulant au chocolat ou mi-cuit

3 - une religieuse

4 - un éclair au chocolat

5 - un mont Blanc

6 - un flan pâtissier ou flan parisien

7 - un macaron

8 - une meringue

9 - un millefeuille

10 - un chou

11 - une tartelette

12 - un canelé

13 - une tulipe

14 - une chouquette

15 - un opéra

16 - un financier

17 - un Paris-Brest

18 - un baba au rhum

19 - une tarte au citron

20 - un moelleux au chocolat

La pâtisserie française est connue à travers le monde entier. C'est l'un des bijoux de notre gastronomie. Esthétique et raffinée, elle termine les repas sur une note sucrée, mais ses desserts n'ont pas été élaborés du jour au lendemain. Il a fallu des siècles de recettes de plus en plus perfectionnées, quelques heureux accidents culinaires et beaucoup de passion pour créer la pâtisserie française que nous dégustons aujourd'hui.

Curieusement le premier gâteau n'a pas vu le jour en France mais en Grèce il y a plus de 7 000 ans. C'était un gâteau nommé « obélias » qui signifie « offrande », et qui servait, comme son nom l'indique, aux offrandes des dieux grecs. Une recette simple, à base de farine et de miel, qui ressemblait à une simple galette. Ce n'est qu'en 1270, que Régnaud-Barbon invente les oublies (des pâtisseries roulées en forme de cornet.) que l'on considère comme le premier véritable gâteau, et c'est à partir de là, que l'histoire de la pâtisserie a vraiment commencé.

## Petit tour d'horizon des classiques de pâtisserie française

### La crème brûlée

**1691** : première recette écrite par le cuisinier royal de Philippe d'Orléans, François Massialot. La crème Brûlée est un dessert très simple si vous regardez les ingrédients - crème à la vanille et garnitures de sucre mais, quand vous prenez une bouchée d'une Crème Brûlée, la simplicité n'est pas le premier mot qui vient à l'esprit. Le sucre caramélisé sur le dessus rend ce dessert de crème pâtissière croustillant.

### Le mille-Feuilles

**1651**: Le Mille-Feuilles a été créé par François Pierre de La Varenne. Ce gâteau est également connu sous le nom de Napoléon. Il est composé de trois couches de pâte feuilletée fourrées de crème pâtissière, garnies d'amandes et d'un délicieux glaçage. La crème fouettée est parfois utilisée dans la mille-feuilles ainsi que d'autres ingrédients non traditionnels tels que le fromage ou les baies fraîches.

---

<sup>12</sup> Source : <https://gateauteur.fr/blog/46-la-patisserie-francaise-toute-une-histoire>

### La pâte à choux

**1540** : La création de la pâte à choux qui est utilisée dans de nombreux desserts français. Elle est faite avec des ingrédients de base. De la farine, de l'eau, des œufs et, bien sûr, du beurre. Ce n'est pas la pâte feuilletée typique française. En effet cette pâtisserie est plus gonflée que feuilletée et elle est utilisée pour les desserts à la crème comme les choux à la crème, les éclairs et les profiterolles. Elle est souvent utilisée pour les pièces montées.

### L'opéra

**1955** : Créé par le pâtissier Cyriaque Gavillon, qui travaille à la tête de la maison Dalloyau, L'opéra est constitué d'une succession de biscuits Joconde imbibés d'un sirop au café, de ganache, de crème au beurre café et recouvert par un glaçage au chocolat

### La tarte tatin

**1925**: Inventée par les sœurs Tatin, mais c'est le critique culinaire Curnonsky qui a lancé la mode de ce dessert à Paris en faisant croire que la tarte a été créée par hasard. Traditionnellement, l'étonnante Tarte Tatin est faite avec des pommes caramélisées, cependant, vous pouvez aussi faire cette tarte avec des poires.

### La madeleine

**1755**: La madeleine (de Commercy) porterait le prénom d'une jeune cuisinière de Commercy, Madeleine Paulmier. Servante, elle aurait fabriqué ces gâteaux pour le duc viager Stanislas Leszczyński. La madeleine est un petit gâteau au beurre en forme de coquille, doux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Elle est parfaite en accompagnement du thé ou du café.

### La mousse au chocolat

**1755**: La mousse au chocolat a été décrite par Menon. La texture aérée et moelleuse de la mousse est le résultat du mélange des blancs d'œufs, du sucre et des jaunes d'œufs.

Il n'y a pas d'autre secret, même si vous pensez peut-être qu'il est très difficile d'obtenir la texture parfaite.

#### La pâtisserie de nos jours

Pour finir, au XXème siècle, **la maîtrise des techniques liées au froid marque une nouvelle évolution pour la pâtisserie**, et permet des possibilités en matière de décoration. Aujourd'hui, les recettes évoluent peu, en revanche les techniques ne cessent de changer. alliant parfaitement le visuel et le respect des valeurs authentiques. Ce qui permet de donner libre cours à son imagination, et de modeler les gâteaux en fonction des événements. La pièce montée par exemple pour un mariage ou les baptêmes, les gâteaux d'anniversaire avec différents thèmes, personnage de bandes dessinées pour les plus petits, métiers, sport ou passion pour les plus grands. C'est aussi l'occasion de faire passer un message. Une pâtisserie en forme de cœur est un cadeau original et à partager à deux pour la Saint-Valentin.

## 5-2-Le Fromage, une question de gout<sup>13</sup>

Le général De Gaulle disait : « Comment voulez-vous gouverner un pays qui a plus de 400 fromages ? ».

La France est le pays du fromage par excellence. Si au début, le fromage est un met réservé aux montagnards et aux classes populaires, aujourd'hui il a définitivement acquis ses lettres de noblesse et s'invite sur les plus grandes tables du monde entier.



Le fromage est le premier aliment façonné par la main de l'homme. Et pourtant sa découverte a été totalement fortuite. Selon la légende, nos ancêtres transportaient le lait dans des outres fabriquées avec des estomacs de mammifères. En contact avec la présure (une enzyme naturellement présente dans les panses des ruminants), le lait aurait produit du caillé et du petit lait. L'histoire du fromage commence.

Au XVe avant J.C, les premiers fromages font leur apparition en Mésopotamie et en Inde, comme l'attestent de très vieilles mosaïques mésopotamiennes découvertes par les archéologues. À l'époque, l'homme découvrit que le caillé égoutté et séché donnait un aliment riche qui se conserve bien.

En l'an 60 après J.C, l'utilisation de la présure dans la fabrication du fromage se démocratise. Columelle, un agronome romain, conseillait de mettre le lait dans l'estomac des veaux pour le cailler. Puis de l'égoutter dans des récipients percés avant de presser le caillé avec de la pierre ou à l'aide d'un pressoir. L'Empire romain transmet la fabrication du fromage à ses colonies. En peu de temps, le fromage gagne l'Europe.

En France, la fabrication de fromage se faisait surtout dans les fruitières fromagères (une meule de 1000 L où les paysans mettaient leur lait en commun pour produire un gros fromage) et dans les monastères. Ce n'est donc pas un hasard si la plupart des

---

<sup>13</sup> Source : <http://www.fromage-france.fr/>

grands fromages français sont de vieilles recettes monastiques : le Pont-l'Évêque, le Munster, le Maroilles, la Tête de Moines, et bien d'autres encore.

Aujourd'hui, l'on ne recense pas moins de 1500 variétés de fromages réparties en 8 grandes familles

### 5-3-Le Foie gras, l'idée des valeurs

Il existe deux espèces de foies gras. Le foie gras d'oie qui est plus fin et plus doux et le canard plus corsé. Le foie gras est obtenu par engraissement méthodique de l'oie ou du canard. Le gavage des oies était déjà pratiqué par les Romains qui utilisaient pour cela des figues. " Dès que l'animal était tué, le foie



était plongé quelques heures dans un bain de lait miellé qui le gonflait et le parfumait. " (Scipion Metellus- gourmand romain).

La France est en tête de la production mondiale de Foie gras avec 80% du marché mondial. C'est un produit de luxe consommé surtout au moment des fêtes de fin d'année.

Le procédé de fabrication est assez ancien ; Il remonterait aux Egyptiens, qui gavaient des oies avec des figues. Aujourd'hui cela consiste à gaver des oies et des canards avec du maïs dès l'âge de quatre mois pendant une



vingtaine de jours. Ensuite ils sont abattus. Leur foie est prélevé puis cuit, le plus souvent en terrine, qui est un récipient de terre assez profond muni d'un couvercle. Le magret de canard, c'est -à -dire le filet, est grillé ou poêlé et les cuisses de canard sont mises à confire dans la graisse, ainsi que le gésier, c'est à dire les entrailles de la volaille. L'oie et le canard peuvent être servis sous forme de carcasse ou aussi sous forme de rillettes, c'est à dire sous forme de charcuterie.

#### 5-4-La baguette de pain

La baguette est une invention parisienne assez tardive ; fin du XIXe siècle. Les boulangers parisiens l'ont inventée pour concurrencer les gros pains de campagne qui venaient des faubourgs proches de Paris.

La baguette de pain, qui est appelée "pain français" par les Belges et les Québécois, est l'un des symboles du pays, au même titre que le vin ou le camembert. La baguette est une variété de pain qui se caractérise par sa forme allongée. Sa taille standard est d'environ 65 centimètres pour un poids de 250 grammes. Outre leur aspect visuel (forme

droite, croûte bien dorée), les baguettes doivent être craquantes sous la main et reprendre leur forme quand on les presse. Faites le test et vous



reconnaissez sans peine le bruit d'une baguette bien croustillante ! A l'intérieur, les baguettes doivent avoir une mie couleur crème bien alvéolée (avec de grands trous), et bien sûr une bonne odeur de pain frais et un goût qui donne envie d'en reprendre.

A noter : preuve de l'engouement des Français pour ce pain, la ville de Paris organise depuis 1994 le concours de la meilleure baguette de la capitale. Les membres du jury notent les baguettes en fonction de critères bien précis : aspect, cuisson, mie, odeur et goût !

Il y a aujourd'hui peu d'endroits dans le monde où l'on ne puisse trouver la fameuse baguette française. Véritable symbole de la France, ce pain s'arrache à l'étranger.

Grands amateurs de baguettes, les Japonais ont été les premiers à venir se former à la boulangerie en France, suivis des Américains. Si la baguette ne vient pas à vous, il faut venir à elle...

#### 5-5-La charcuterie

La charcuterie est née de la conservation des aliments par le sel, technique millénaire et très répandue sur le pourtour méditerranéen pour éviter que les viandes ou autres aliments ne soient abîmés ou rendus impropres à la consommation. En France, la



charcuterie est très vite associée à la viande de porc, mais on compte également de nombreuses recettes de charcuterie à base de viande de bœuf (comme la viande des grisons), de volaille (comme les rillettes de canard), et même de poissons et crustacés. Les français sont réputés mondialement pour leur charcuterie, et chaque région possède sa propre spécialité charcutière dont elle est fière : Andouille de Guémené ou de Vire, Andouillette de Troyes, Boudin blanc de Reims, Bougnette de Castres, Chichon, Fuseau lorrain, Knack d'Alsace, Grillons charentais, Jambon de Bayonne, Jambon de Paris, Lonzo corse, Lucullus de Valenciennes, Pâté breton, Rillettes du Mans, Rosette de Lyon, Saucisse de Toulouse, Tripoux d'Auvergne... Ces produits sont le reflet de terroirs. Ils sont intimement liés à leur histoire et leur climat.

Avec 450 spécialités, les Charcuteries françaises sont l'expression d'un art de vivre plusieurs fois centenaire, prônant le plaisir, le partage et la convivialité. Elles témoignent d'une créativité et d'un savoir-faire d'excellence.

## 5-6- Le vin

Autre symbole important de la gastronomie française, la culture du vin remonte à 5000 ans c'est à dire aux Gaulois, mais avec l'arrivée du christianisme, il acquiert une importance religieuse puisqu'il représente l'une des deux espèces de la communion ; C'est ce qui nous explique que l'Eglise va s'attacher, avec la construction des cathédrales, à la construction des caves. Il existe différentes sortes de cépages, c'est à dire des variétés de plant de vigne cultivée, comme le Pinot noir, le Sauvignon, le Gamay, le Sémillon, le Cabernet sauvignon, l'ugni blanc, le Carignan, le chenin, le syrah ou le Chardonnnet. Les vendanges, ou cueillette du raisin, se font généralement vers la mi-octobre. L'opération comporte quatre étapes : couper le raisin, sortir la grappe de la vigne, transporter le raisin à la cave et le distribuer dans le pressoir pour le vin blanc et dans les cuves pour le vin rouge. Les vins sont classés en deux grandes catégories : les vins de table, et les vins de qualité produits dans des régions déterminées (VQPRD).

Parmi ceux-ci, on trouve deux catégories : les vins de qualité supérieure (VDQS) et les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC). L'étiquette renseigne le consommateur sur la dénomination



du vin, le taux d'alcool, le volume de la bouteille, et le nom et adresse du fabricant.

Tous les vins de qualité portent sur l'étiquette leur année de fabrication, c'est ce qui s'appelle le millésime. L'année 1961 fut une année exceptionnelle. Les vins millésimés de cette année restent donc les plus chers. Le champagne est le vin français le plus célèbre au monde, il est toujours associé au luxe et à la fête. Mais aujourd'hui il est confronté à des difficultés liées à l'augmentation des volumes produits, à la banalisation de ce vin, et la présence sur le marché de vins mousseux, beaucoup moins chers et qui concurrencent fortement le champagne. Enfin, les deux régions en France les plus connues pour la qualité de leur vin sont Bordeaux et la Bourgogne.

## 5-7-Les expressions liées à la nourriture, à la table et à la cuisine

Comme vous le savez, la gastronomie tient une place très importante en France. Chez nous, le repas est une véritable pratique sociale et la cuisine, un patrimoine à transmettre. Classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en novembre 2010, le repas français est un moment convivial caractérisé par le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin et le lien au terroir. Le repas français a généralement lieu à heures fixes (chaque jour, 54% des français sont attablés à 12h30) et se distingue par l'ordre des mets (entrée, plat, dessert), le temps passé à table, le plaisir de dresser une jolie table et de savourer de bons petits plats faits maison.

Notre amour des bonnes choses et de la cuisine n'est peut-être pas directement lié mais... avez-vous remarqué à quel point nous retrouvons, dans des expressions françaises qui nous sont familières, les produits que nous mangeons ? Comme nous, vous utilisez sûrement ces expressions :

- Appuyer sur le champignon
  - Couper la poire en deux
  - En avoir gros sur la patate
  - En faire tout un fromage
  - Etre rouge comme une tomate
  - Faire chou blanc
  - Les carottes sont cuites
  - Marcher sur des oeufs
  - Ménager la chèvre et le chou
  - Mettre du beurre dans les épinards
  - Ne plus avoir un radis
  - Se prendre une châtaigne
  - Se sentir mi-figue mi-raisin
  - Tomber dans les pommes
- Il y a aussi les expressions dans lesquelles on retrouve un ustensile de cuisine ou un élément de la table :

- Avoir du pain sur la planche
- Avoir un bon coup de fourchette
- Boire la tasse
- En avoir ras le bol
- Mettre les petits plats dans les grands
- Ne pas être dans son assiette
- Ne pas y aller avec le dos de la cuillère
- Rendre son tablier
- Pleurer comme une madeleine
- Avoir les yeux plus gros que le ventre.

## VI- La Mode

Chaque pays a ses coutumes dont costumes et vêtements en sont une expression. La mode les crée sans pourtant valoriser la tradition, son rôle étant justement de nous étonner par son originalité et sa modernité. Dès le XIX siècle, les créateurs de mode ont



refusé de correspondre aux codes de la bourgeoisie. Les siècles qui suivirent ne firent qu'accentuer cette volonté de se distinguer. La mode entretient un lien indiscutable avec la société de consommation et l'industrie du vêtement, façonnant les tendances grâce aux magazines de mode, à la photographie, au cinéma et aux médias actuels. Pourtant, elle continue de nous faire rêver et préserve cette image de l'élégance, grâce à laquelle La

France s'exporte encore à l'étranger.

Après la Seconde Guerre mondiale, la production est surtout marquée par l'émancipation du corps de la femme, préparée par **Paul Poiret**, puis **Coco Chanel**. L'industrialisation bat son plein et donc la démocratisation du vêtement : le prêt-à-porter avance au même rythme que les mouvements de la jeunesse, liés souvent aux courants musicaux. La mode n'est plus celle du prestige d'une élite définie, et les médias, les artistes (souvent les acteurs et actrices) et autres célébrités (les princesses, les tops-modèles puis récemment les sportifs de haut niveau) sont habillés de façon à guider notre goût et attiser notre consommation.

Déjà dans les années 50, les acteurs américains **Marlon Brando** et **James Dean** avaient favorisé le port du T- shirt blanc. **Brigitte Bardot** avait lancé le port du fameux bikini de toile vichy dans *Et Dieu créa la femme* de **Roger Vadim**. **Hermès** peut remercier **la princesse Grace Kelly** d'avoir porté son sac Kelly sur la photo publiée dans le magazine Life Magazine en 1956: elle y dissimulait sa grossesse derrière le grand Kelly. De même

pour Chanel avec la phrase magique de **Marylin Monroe** quand un journaliste osa lui demander ce qu'elle portait pour dormir: « .. *une goutte de Chanel n° 5* ! ». Plus récemment, l'actrice **Brooke Shields** a contribué à soutenir la marque **Calvin Klein** avec sa célèbre phrase : « *savez-vous ce qu'il y a entre mon jean et moi ?* » Aujourd'hui, **Chabal** le rugbyman, est utilisé pour un des parfums **Caron**. Les grandes stars des années soixante inspirent eux aussi encore puisque **Dior** a relancé le visage d'**Alain Delon** pour un de ses parfums dont le slogan est "l'éternel masculin" et **Lancel** a lancé le sac **Brigitte Bardot**.



Yves Saint Laurent à ses débuts

Les années 60, allaient surtout connaître l'ère de l'uniformité et de l'unisexe avec le port du jean qui triomphe en France (dès 1967). Il devient le vêtement de la jeunesse mondiale favorisant le look décontracté et non embourgeoisé. Les tendances se multiplient : Baba cools, Hippies, Minets, Pops, BCBG (Bon Chic Bon Genre), Punk, New Wave, Pirates, New Age, Gothic, etc.. Chaque génération trouve son look pour se rebeller et se distinguer. Pourtant, le succès de la silhouette sportive à l'américaine : survêtement, jean délavé voire déchiré, T-shirt, casquette et chaussures de sport, prend le pas dans nos rues.

Depuis les années 2000, deux tendances opposées s'affirment. D'un côté, la

prédominance de la marque, expression du pouvoir d'achat du consommateur et de l'image à laquelle il s'identifie, rendant presque secondaire le vêtement au profit de son étiquette. D'un autre, le refus catégorique de toute marque ou logo.

## 1- Prêt-à-porter et haute couture

Pour le prêt-à-porter, il est clair que ces deux tendances se remarquent clairement dans nos rues, du côté de la haute couture c'est un autre univers. C'est de là que vient la réelle création, celle qui préserve le luxe et l'élégance et qui continue d'inventer, sans chercher à correspondre aux critères de consommation. C'est sa liberté et c'est ce que nous aimons. Il est évident que les acheteurs sont encore une poignée de privilégiés, puisque les matières choisies sont des plus rares et qu'elles sont fabriquées à la main. C'est aussi pour cet artisanat que la fabrication et la production en haute couture sont remarquables! Une robe de **Jean Paul Gaultier** avait nécessité 180 heures de travail minutieux pour finalement ne pas être choisie lors de son défilé!



Insaisissable JP Gaultier



Karl Lagerfeld

La haute couture est un monde intemporel, où l'originalité de grands artistes alliée à la minutie de leurs ateliers font que l'élégance française est et restera. Grâce à ces artistes : **Coco Chanel, Pierre Balmain, Christian Dior, Pierre Cardin, Louis Féraud, Givenchy, Hermès, Yves Saint Laurent, Jean Paul Gaultier, Christian Lacroix, Karl Lagerfeld, Sonia Rykiel, Chantal Thomas, Louis Vuitton.** Au gré des siècles, ils ont su préserver l'élégance française et faire de la haute couture un art, dont le fait main est de rigueur et non le made in ; nous reconnaitrons toujours une grande maison à son fait main et à son sens du détail, certainement pas à ses courbes boursières.



Excentrique et libre Sonia Rykiel dont la maison est reprise par sa fille et ne dépend d'aucun grand groupe financier