



Numéro 48

La Plume

Septembre 2024

www.laplumedauphine.fr



crédit : Canva / La Plume de Dauphine

Édito

Chers Dauphinois et Dauphinoises,

Voilà déjà le mois de septembre, synonyme de rentrée pour beaucoup.

Alors que notre université ouvre de nouveau ses portes à toute une armée de Dauphinois, La Plume reprend elle aussi du service.

Pour ce premier numéro de l'année 2024-2025, les plumards vous ont concocté un numéro qui mettra sûrement l'eau à la bouche pour les plus gourmands d'entre vous. Au menu, quelques-unes de nos recettes fétiches pour étudiants en détresse, mais aussi un zoom sur le mélange détonnant entre sciences et cuisine.

Rentrée oblige, nous ne pouvions pas délaissier le milieu académique aussi facilement. Si vous êtes nouveau à Dauphine, vous vous plairez certainement à découvrir les récits de nos arrivées en L1. D'ailleurs, pour ne pas vous perdre, notre dessinatrice chevronnée vous orientera grâce à sa BD.

Peut-être avez vous également hésité avec une prépa : La Plume les comparera aux universités étrangères.

Enfin, impossible d'oublier cette période olympique qui a dynamisé notre été. Nous nous interrogerons sur le lien que les français, et surtout l'éducation, entretenaient avec le sport avant cette quinzaine, et quels seront les nouveaux rapports à l'issue de ces olympiades.

Au nom de la Plume, permettez-moi de vous souhaiter la plus belle des années ici, à Dauphine. D'ici quelques semaines, nous vous accueillerons très volontiers pour les recrutements si vous souhaitez nous rejoindre.

Au plaisir de vous voir,
Excellente lecture,

— L'ÉQUIPE —

WILHEM GODEAU, LÉNA STERN, ANTOINE LAMBERT, CAMILLE GUAZZELLI, NOA AMBROSINO, HASIN NIAINA RANDRIANASOLO, RYAN BELAICHE, PAULIN GABLE, CLARA DEBURE, JUSTINE BERNARD, ANAE DUCHEMIN, VICTOIRE MARIE, JEANNE MILAN, PERRINE NGUYEN VAN TUYEN, ABIGAELE NOIRET, LOUANE DE TROYER COULLET

— NOS PARTENAIRES —



Sommaire

DAU'TALK page 4

- La rentrée à Dauphine, parole de plumards

DOSSIER pages 5-9

- La gastronomie moléculaire, entre sciences et cuisine
- Recettes Dauphinoises
- Les aides culinaires sont-elles vraiment avantageuses ?
- La cuisine, arme de soft power à la française
- Les "Dark Kitchens", revers de la médaille

CULTURE page 10

- L'essor des plateformes de streaming

DÉBAT page 11

- Prépas françaises contre écoles étrangères

INTERNATIONAL page 12

- Sommet mondial pour le "clean cooking"

DÉCRYPTAGE page 13

- BD : se repérer dans les méandres de Dauphine

SPORT pages 14-15

- Après les JO, quelle relation des français à la pratique sportive ?

NOUS CONTACTER



laplumedauphine.fr



laplumedauphine@gmail.com

NOUS SUIVRE !



La Plume



laplumedauphine



@LaPlumeDauphine

La Plume est un journal d'opinion et, à ce titre, n'est pas tenu de présenter des articles neutres et impartiaux. Le contenu de ce journal est indépendant de la direction de l'Université et des associations étudiantes. Les textes n'engagent que l'auteur et ne reflètent en aucun cas l'opinion de l'Université Paris-Dauphine, de PSL Research University ou des autres collaborateurs du journal. - ISSN 2260-9857

Textes et images tous droits réservés à La Plume.

Premiers jours à Dauphine, paroles de Plumards

A l'heure où tu liras ces quelques lignes, tu auras fait tes premiers pas dauphinois depuis quelques jours. Et que d'émotions ! Entre soirées d'intégration, premiers cours et amphis noirs de monde, difficile de trier tous ces moments. Les plumards reviennent pour toi sur leurs premiers jours dans notre université.

Avant d'arriver à Dauphine, le Forum (association des étudiants LSO) avait organisé un parrainage, avec des élèves de deuxième année. Le mercredi soir, deux jours après la rentrée, rendez-vous était donné sur les quais de Seine, du côté de Bercy. J'y ai rencontré ma marraine, et de nombreuses associations venues présenter leur programme. La météo était chaotique, je suis rentrée trempée jusqu'aux os. Mais le jeu en valait la chandelle ! Ma marraine m'a accompagnée tout au long de mon année, j'ai pu lui poser un milliard de questions, elle y répondait toujours avec rapidité et bienveillance. Je vous souhaite sincèrement de tomber sur une si belle personne !

L'énergie dauphinoise est parfois un peu impressionnante. Bien que ce ne soit pas très grand,

l'ambiance peut intimider comme fasciner lors de la première visite. Toutes les associations sont réunies, il y a énormément d'événements auxquels assister, c'est pour certains déstabilisant et surtout fatigant. Même s'il y a une super ambiance pendant plus de deux mois avec des soirées tous les jours, il faut savoir se ménager et commencer à prendre le rythme des cours... On ne s'en rend pas compte tout de suite, mais les CC arrivent vite. Donc amusez-vous au début et profitez à fond de l'ambiance des recrutements, mais pas de stress, intégrer une association n'est pas une condition sine qua non pour s'épanouir à Dauphine, il y a plein d'autres choses ! C'est un moment plus ou moins convivial, avec plus ou moins de modération, qui te permettra d'avoir un premier contact avec les membres. Si le feeling est bon, les différents locaux te seront ouverts pour faire plus ample connaissance.

Au début de l'année je n'aimais pas la BU, trop bruyante, trop bondée, peuplée de petit individus surexcités. Je n'y allais que pour avoir un espace où asseoir mon esprit. Les pas assourdissants des bottines glissantes, les écharpes chatoyantes tourbillonnantes, cet arc-en-ciel de couleurs au milieu de cette vue

toute grise me réchauffait un peu le cœur. Une journée où je ne pouvais procrastiner j'ai décidé d'y rester jusqu'à voir les dernières lumières se perdre derrière ses immenses verrières. Un calme absolu s'y est alors installé, même ses petits habitants se faisaient discrets. C'est ce jour-là que j'ai commencé à apprécier ce petit coin perché.

Le souvenir qui me vient immédiatement est celui du Barathon ! C'est le premier (non, en fait, c'est le seul) bar auquel j'ai participé, et j'en garde un super souvenir. Organisé par l'asso Paris-Ci, c'est LE bar où toutes les assos dauphinoises sont présentes.

En y assistant, vous faites d'une pierre une quarantaine de coups. Pendant la pré-rentrée, il y a beaucoup d'injonctions à sortir, à participer à chaque bar et chaque soirée, au risque de vous retrouver totalement

paumés dans l'univers dauphinois... Alors, je tiens à préciser que c'est complètement faux ! Il y a plein de dauphinois qui ne font partie d'aucune asso, et ils vivent leur vie sans aucun problème. Sortez si vous en avez envie, et si vous n'en avez pas envie, profitez-en pour vous reposer de votre pré-rentrée, car l'emploi du temps n'est pas encore très rempli. Mais si jamais vous hésitez à faire un bar, je vous conseille le Barathon ! (Et n'oubliez pas de prendre un sac qui ferme bien, j'ai eu quelques mésaventures de mon côté car l'endroit est très bondé !)

Quand on entre à Dauphine, l'une des meilleures facs de France, toutes ces sensations sont multipliées par 1000, voire plus ! Au début et cela pendant quelques jours (ou quelques semaines), on peut ressentir une sorte d'inconfort : le syndrome de l'imposteur vous frappe de plein fouet et la dépression saisonnière n'arrange rien. Et puis, on fait la connaissance de personnes extraordinaires. Il y a celles qui partagent les mêmes centres d'intérêt que toi : tes super potes d'asso ; celles que tu rencontreras durant tes cours : tes futurs partenaires de révision, d'exposé, mais aussi de sortie ! Chaque étudiant sera différent des autres. Avec le stress accumulé, certains

“

Mais si jamais vous hésitez à faire un bar, je vous conseille le Barathon !

”

La Gastronomie moléculaire, entre Science et Cuisine

Ne vous êtes vous pas déjà demandés pourquoi le homard passe du bleu au rouge lorsqu'il cuit ? Ou comment les chefs parviennent à enfermer du sirop dans de petites billes ? Une discipline appelée gastronomie moléculaire s'est penchée sur ces mystères et tente d'expliquer avec des instruments et principes autant physiques que chimiques ces réactions qui se déroulent dans nos fourneaux.

Il y a quelque chose de fascinant dans les sciences. La physique et la chimie ne se contentent pas d'expliquer le fonctionnement des moteurs ou des machines, elles révèlent aussi les secrets de notre sujet du jour : la cuisine !

Quand la science s'invite à table

Prenons un exemple bien connu : la réaction de Maillard. C'est elle qui donne à la viande cuite cette couleur brune et ce goût irrésistible de grillé. Découverte par un chimiste français, Louis Camille Maillard, cette réaction complexe se produit entre les sucres et les acides aminés contenus dans la viande, générant de nouvelles molécules qui réagissent à leur tour, donnant cette teinte brune et dégageant des arômes puissants.

Une autre réaction chimique que tout le monde connaît est la caramélisation. Ce processus de transformation du sucre grâce à la formation de nouvelles molécules qui là encore créent cette teinte et ces saveurs caractéristiques.

Un gourmand scientifique, Hervé This

A ce sujet, impossible de ne pas mentionner Hervé This, le père de la gastronomie et de la cuisine moléculaires. Ce chimiste français accompagné de Nicholas Kurtis est l'inventeur de ces disciplines. Leurs recherches publiées dans des revues scientifiques explorent notamment la gélification ou la modification des couleurs lors de la cuisson. Hervé This n'est pas seulement un théoricien puisqu'il quitte ses laboratoires pour s'associer avec des chefs, Pierre Gagnaire pour n'en citer qu'un, et inventer des plats innovants : l'œuf parfait, la sauce "Kientzheim". Il popularise même l'utilisation d'azote liquide en cuisine.

Gastronomie Moléculaire vs Cuisine Moléculaire

Cependant la gastronomie moléculaire est souvent méconnue et confondue avec la cuisine moléculaire. La gastronomie moléculaire étudie les réactions physico-chimiques qui adviennent lorsque l'on cuisine. À l'inverse, la cuisine moléculaire utilise des instruments et des propriétés de physique et chimie pour créer de nouvelles recettes, textures et saveurs. Le chef Ferran Adrià a, par exemple, mis au point

la technique de sphérification. Pour ce faire, il utilise une association de sodium et de calcium qui permet de créer des billes liquides. Elles éclatent en bouche, libérant un liquide savoureux.

“

La Saint-Jacques partage le benzaldéhyde avec la fraise et l'amande, comme des notes de musique ou des tonalités communes à différents instruments

”

Pour les amateurs de télévision, ces méthodes ne sont pas étrangères. Certains ont d'ailleurs pu voir des candidats réaliser des plats en utilisant des instruments comme l'évaporateur rotatif pour concentrer et isoler certaines saveurs.

Ces deux domaines si différents et pourtant si proches sont de plus en plus présents en cuisine. Du petit écran

aux livres, les exemples et recettes ne manquent pas. L'innovation ne s'arrête pas là.

La révolution de la cuisine Note-à-Note

Hervé This revient sur le devant de la scène avec la cuisine note-à-note, inspirée de la musique électroacoustique. Cette nouvelle idée pourrait représenter le futur de la cuisine moléculaire. Plutôt que de passer par des ingrédients traditionnels, on utilise les composés purs, extraits ou synthétisés, pour les assembler suivant les réactions et les associations propices.

Les combinaisons sont infinies. Comme les compositeurs assemblent des notes pour créer une mélodie, les chefs peuvent associer des extraits pour réaliser de nouvelles saveurs. En étudiant les éléments de chaque ingrédient, on réalise que certains ont plus en commun que ce que l'on peut soupçonner. La Saint-Jacques partage par exemple le benzaldéhyde avec la fraise et l'amande, à l'image des notes de musique ou des tonalités communes à différents instruments.

Cette cuisine novatrice pourrait être, selon Hervé This, une réponse au changement climatique offrant des alternatives à nos pratiques culinaires actuelles.

ANAÉ DUCHEMIN, L2 FRANCFORT



crédit : La Plume de
Dauphine

Recettes Dauphinoises

Voilà le slogan récité par un utilisateur d'Instagram au début de chacune de ses vidéos : *“T'es étudiant, t'as pas de thune, t'as pas de temps, t'as pas de four”*. L'idée est claire, les étudiants ne sont pas connus pour être les plus fins gourmets de ce pays. Toujours est-il qu'une alimentation saine et équilibrée est une clé importante pour s'épanouir dans nos études. Mais entre les heures passées à réviser, et les prix vertigineux de certains plats préparés, pas facile d'échapper à la ration de coquillettes. La Plume a donc rassemblé pour vous quelques-unes de ses recettes fétiches. Elles sauront préserver votre bourse et votre équilibre, mental comme alimentaire. Bon app' !

Envie de délicieuses croquettes de fromages ? Mais ni huile ni friteuse sous la main ? Pas de panique, les essentiels de votre placard suffiront. Dans une assiette, déposez 4 cuillères à soupe de farine. Ajoutez à cela de l'eau, puis mélangez. Le but est de former une pâte homogène, relativement liquide. Pour y parvenir, n'hésitez pas à adapter le niveau d'eau. Désormais, place à la “panure”. Après avoir découpé des rondelles de votre fromage, trempez-les dans votre pâte, puis dans la chapelure (qui se trouve déjà préparée en supermarché). Dans une poêle, faire chauffer un peu de matière grasse, du beurre de préférence. Une fois chaud, placez-y vos croquettes. Dorez des deux côtés, et voilà, c'est prêt !

Vous vous demandez comment allier bien-être et réussite dauphinoise ? Alors voilà la recette du bien-être dauphinois, qui vous permettra de bien vivre vos années à Dauphine : Commencez par éplucher votre quantité de travail afin de ne garder que l'essentiel. Découpez ensuite votre travail personnel et vos pauses en tranches de même taille, et disposez-les alternativement dans le moule. Placez dans un grand saladier l'organisation et l'écoute de soi. Ajoutez l'ingrédient phare de la préparation, qui rendra votre mélange homogène : le respect de votre corps, composé principalement d'un sommeil suffisant et de repas réguliers. Incorporez délicatement les sorties entre amis et avec votre famille. Faites attention à ne pas les casser. Si vous le souhaitez, saupoudrez le tout d'une participation à une ou plusieurs associations dauphinoise.s bienveillante.s. Enfourez ! Si votre préparation commence à surchauffer, la sortir immédiatement pour laisser reposer. Vous pourrez l'enfourner de nouveau une fois refroidie. A déguster tout au long de votre formation !

PS : Le glaçage de notes au-dessus de 10 est purement facultatif.

Rappelez-vous, le but n'est pas d'avoir un résultat parfait, mais qu'il ait bon goût lors de la dégustation. Et surtout, que vous ayez pris du plaisir à le cuisiner !

On arrive à la fin de la semaine. On a un peu la flemme d'aller faire les courses et il n'y a plus grand-chose dans le frigo. Tout le monde a connu cette situation plus d'une fois... Voici une des recettes qu'on peut faire avec quelques restes ! Découpez un oignon et faites-le revenir dans une poêle. Ajoutez des courgettes coupées en morceaux ou tout autre légume qui vous reste (les vitamines et les fibres, c'est important quand on est étudiant...). Petit conseil : c'est mieux quand il n'y a pas trop d'eau. Avec des tomates, faites-la légèrement évaporer. Une fois vos légumes assaisonnés avec du sel et du poivre (j'aime bien ajouter du curry), vous pouvez ajouter dans la poêle le riz de la veille. Quand c'est chaud, bon appétit !

PS : On peut mettre un peu de fromage râpé pour les plus gourmands.

Pour un repas qui réchauffe le cœur et les papilles, il vous faudra : du saumon, de la sauce soja, du sel, un micro-ondes et du riz (ou un autre accompagnement). Placez le saumon dans une assiette. Pour un meilleur résultat, vous pouvez le recouvrir de film alimentaire. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la puissance de votre micro-ondes, 5 minutes suffisent en général. Dans un deuxième temps, faites cuire le riz dans un cuiseur à riz ou dans une casserole après l'avoir rincé soigneusement jusqu'à ce que l'eau devienne claire. N'oubliez pas de prendre des gants pour ne pas vous brûler lors de la sortie de votre saumon. Ajoutez ensuite de la sauce soja et du sel, puis disposez le riz sur le côté.



Fait maison contre aides culinaires : le match

Cet été, vous avez peut-être été missionné par votre famille pour garder vos petits-cousins. Vous êtes un baby-sitter en or, et vous refusez de les abandonner devant tout un tas de dessins-animés. Vous prenez alors la résolution de les occuper derrière les fourneaux. Au menu du jour, des cookies ! Vous n'êtes pas très familier de l'activité, alors vous vous laissez tenter par une aide pâtissière vendue en supermarché : les sachets prêts à l'emploi. Il faut dire que la promesse est alléchante : tous les aliments secs sont déjà pesés et mélangés, ne reste plus qu'à ajouter l'œuf et le beurre, seules denrées périssables. Mais le jeu en vaut-il la chandelle ? La Plume a mené pour vous l'enquête, afin de déterminer si ce produit est vraiment rentable, à la fois pour votre porte-monnaie et votre temps.

Comparatif pour votre porte-monnaie

Dans les rayonnages, la préparation pour cookies produite par une grande marque rose et bleu est vendue en moyenne 2,71 euros. Nous avons obtenu cette estimation en nous fondant sur les prix affichés par quatre leaders de la grande distribution. Cependant, le coût de vos cookies avec ces ingrédients préparés à l'avance ne se limite pas à l'achat du sachet. En effet, comme l'indique le paquet, il est nécessaire de rajouter un œuf, ainsi que du beurre. Afin d'approximer le coût de ces ingrédients, nous nous sommes rendus en grande surface, et avons comparé les étiquettes : compter à peu près 70 centimes d'ingrédients supplémentaires. Ainsi, si l'on fait abstraction du coût de l'énergie consommée par le four, la facture globale de vos cookies préparés avec la fameuse aide culinaire avoisine les 3,45 euros.

En revanche, si vous décidez de vous lancer vous-même dans l'élaboration de vos petits biscuits, le coût semble d'emblée beaucoup plus négligeable. En effet, pour la recette de base du cookie, à savoir œuf, farine, sucre, levure, chocolat et beurre, vous devrez déboursier en moyenne 1,90 euros. Nous avons obtenu ce prix en adaptant la liste d'ingrédients d'un célèbre site de cuisine en ligne, identifiable à son logo orange, à la quantité de cookies annoncée sur le paquet des aides culinaires vendues en grande surface, c'est-à-dire 12 unités.

D'un point de vue financier aucun doute donc, le fait-maison est bien plus rentable. Mais comme tout étudiant en économie, vous connaissez le dicton... : « le temps c'est de l'argent » !

Comparatif pour votre montre

Qu'en est-il donc du gain de temps ?

Nous nous sommes focalisés ici sur une aide pâtissière en particulier, à savoir la préparation pour cookies. Pour ce produit, le gain de temps est vraiment minime : en effet, il vous faudra tout de même utiliser divers ustensiles, donc vous atteler à la vaisselle, et le temps de cuisson n'est absolument pas réduit. En revanche, si l'on étend notre analyse à d'autres aides culinaires, le gain de temps peut s'avérer non négligeable. Ce marché regroupe des produits comme la poudre d'amande, la pâte à sucre, le glaçage prêt à l'emploi etc... Même pour les cuistots du dimanche les plus chevronnés d'entre-nous, ces éléments sont techniques à réaliser. Pensez par exemple aux sachets de

coco râpée : on imagine difficilement acheter un fruit brut, et s'échiner à en rapper la chair, quand on sait que la noix est déjà difficile à ouvrir. D'un point

de vue chronométrique donc, les aides culinaires sont véritablement intéressantes lorsqu'elles servent à l'élaboration de desserts complexes, ou intègrent des produits coûteux ou difficiles à trouver à l'état brut.

Voilà pour notre petit voyage au pays des aides culinaires. La Plume espère vous avoir convaincu que finalement, quand on a le temps pour cuisiner, autant le prendre si la recette demeure accessible. Mais aucune honte à recourir à des ingrédients prêts-à-l'emploi, car pour rester un plaisir, la pâtisserie ne doit jamais devenir une corvée !

JUSTINE BERNARD L3 CCA

“ si vous décidez de vous lancer vous-même dans l'élaboration de vos petits biscuits, le coût semble d'emblée beaucoup plus négligeable ”

La cuisine, arme de soft power à la française

A l'occasion des JO de Paris 2024, vous avez sans doute vu passer sur vos réseaux sociaux la vidéo, devenue virale, de la star américaine Simone Biles se délectant d'un pain au chocolat industriel. Comme quoi, même avec une chocolatine emballée, le savoir-faire culinaire français parvient à rayonner.

Car la gastronomie française est bel et bien devenue une arme de soft power pour l'Hexagone.

Petit rappel de vos cours d'HGGSP au lycée : le soft power désigne la capacité pour un État d'influencer les autres puissances étrangères par sa culture, sa langue, et tout autre méthode pacifique.

Le cliché du français amateur de bon vin, se baladant dans les rues baguette à la main est parvenu à traverser les océans, par exemple véhiculé par la série Emily in Paris. Alors oui, l'image est quelque peu exagérée, mais l'idée est bien là.

La gastronomie contribue au rayonnement du pays sur la scène mondiale.

de multiples plats signatures

Les nombreux mets qui font le menu signature de la France lui confèrent les attributs du raffinement et de la qualité. Si l'on se penche du côté de la boulangerie, on parlera de croissants au feuilletage inimitable, d'éclairs au glaçage inégalé, ou encore de baguettes croustillantes à souhait. D'ailleurs,

cette baguette a été inscrite en 2022 au patrimoine immatériel de l'UNESCO. De quoi souligner auprès des autres nations un savoir-faire unique. Si la boulangerie-pâtisserie s'associe à la délicatesse, à la précision du geste, la cuisine française en général s'associe à la générosité, avec des mets aussi copieux que chaleureux : que dire du coq au vin, du fois-gras, de la quiche lorraine, de la carbonade flamande, de l'aligot, et surtout du Kouign-Amann ?

de multiples chefs étoilés

La réputation culinaire française ne repose pas que sur ses spécialités, mais aussi sur ses grands noms. Le plus célèbre sans doute : Paul Bocuse. Ce lyonnais s'est fait non seulement le garant d'une tradition culinaire, mais également ambassadeur de l'excellence à la française. Avec l'ouverture d'établissements à l'étranger, il exporte la gastronomie hors des frontières françaises. L'on pourra notamment citer sa brasserie sur le site de Disneyworld à Orlando, ou encore celle située à Tokyo. Ces établissements fondés à l'étranger par de grands cuisiniers tricolores permettent de créer une sorte de maillage terri-

torial, rendant accessible à de nombreux pays la cuisine française.

la nouvelle vague

Certes, les étoiles au guide Michelin sont une preuve incontestable du renom de nos cuisiniers. Mais la jeune génération, prodige des réseaux sociaux, parvient à inonder le monde de la vision française de la cuisine. L'on pourrait prendre l'exemple de Cédric Grolet, parfois décrié pour le prix de ses créations, mais dont les trompe-l'œil attirent chaque jour une foule de curieux devant sa boutique proche de l'Opéra. Autant de badauds qui relayeront dans leurs pays, à leur retour, les mérites de l'artisanat français. Et c'est bien là toute la force du soft power : influencer, s'immiscer dans les esprits, se forger une réputation, sans recours aux armes.

une arme de séduction politique

Concrètement, le soft power doit servir la politique pour être complet. Charles-Maurice

de Talleyrand, homme d'Etat du XVIIIème siècle, affirmait à Napoléon « Donnez-moi de bons cuisiniers, je vous ferai de bons traités ». 200 ans plus tard, les dîners d'Etat voient se succéder derrière les fourneaux les plus grandes étoiles. Dernière démonstration du luxe à la française : une réception grandiose sous la pyramide du Louvre à la veille des JO, réunissant 500 personnalités, avec un menu concocté par le chef Alain Ducasse. Dans le champ politique, la gastronomie comme arme de soft power sert à placer son invité dans de bonnes conditions, avant de passer aux choses sérieuses.

JUSTINE BERNARD, L3 CCA

Les "dark kitchens", revers de la médaille

Deliveroo, Uber Eats... tout le monde connaît ces grandes marques de livraison de nourriture. Le concept est simple : commander en ligne et recevoir son repas quelques minutes plus tard chez soi. La facilité d'utilisation et les prix relativement bas encouragent une utilisation fréquente. Ce marché lucratif a permis à Uber Eats de générer un revenu de plus d'un milliard d'euros en 2022*. Mais un marché aussi rentable, où le client ne voit pas systématiquement le déroulement du processus, ne comporte-t-il pas quelques dérives ?

Lorsqu'on ouvre l'application Uber Eats, on voit défiler de nombreuses enseignes, classées en fonction de la distance par rapport au lieu de livraison. Parmi ces enseignes se développent des « dark kitchens », des restaurants spécialisés dans la vente à emporter accessibles uniquement à travers des plateformes de livraison de nourriture. Ces établissements ne possèdent pas de salle pour accueillir le public, ce qui leur permet de s'implanter dans des lieux peu attractifs, exigus et plutôt excentrés. Bien souvent, d'ailleurs, les cuisines se trouvent partagées entre plusieurs enseignes sur un même lieu de production. Ce partage peut parfois entraîner des difficultés à maintenir les normes d'hygiène.

Sur le plan juridique, les « dark kitchens » doivent répondre aux mêmes obligations que les restaurants traditionnels, notamment en ce qui concerne l'hygiène et les ressources humaines. Cependant, elles n'ont pas à respecter la réglementation des établissements recevant du public (ERP), ce qui simplifie leur installation. En effet, les établissements soumis à cette réglementation doivent respecter des consignes spécifiques pour la lutte contre les incendies et la sécurité des clients. Par exemple, ils doivent posséder au moins deux sorties. De plus, les ERP doivent être en mesure d'accueillir les personnes en situation de handicap. Ces réglementations peuvent entraîner des coûts supplémentaires de construction auxquels les établissements non ERP n'ont pas à faire face.

De plus, les « dark kitchens » offrent un avantage économique en réduisant les coûts de rénovation. L'installation d'une cuisine dans un entrepôt nécessite moins d'investissement que l'installation d'une salle pour l'accueil des clients. Moins de coûts pour l'entretien de la décoration de la salle, pas d'achat de meubles supplémentaires, pas de menus à imprimer...

De plus, les « dark kitchens » ne nécessitent pas d'emplois supplémentaires comme des serveurs ou des caissiers : les cuisiniers sont directement en contact avec les livreurs.

Toutefois, leur emplacement dans des zones peu attractives peut mener à des conditions de travail difficiles pour les employés, souvent sous contrats précaires : mauvaise desserte par les transports en commun, chaleur dans les cuisines, manque d'espace... Le flux incessant de commandes peut également compromettre la qualité des plats préparés, générant une pression constante et un niveau de stress élevé pour le personnel. De plus, leur installation peut entraîner une gêne pour les résidents aux alentours : congestion des livreurs dans la rue, mauvaises odeurs, bruits...

“ les cuisines se trouvent partagées entre plusieurs enseignes sur un même lieu de production ”

Le client, quant à lui, reste seul face à la plateforme numérique, sans réelle visibilité sur le processus et sans possibilité de retour d'expérience en cas de problème. Il est en effet impossible de venir manger sur place pour le client, ainsi que d'être en contact avec les cuisiniers pour une potentielle amélioration du service. Cette absence d'interaction directe et de transparence peut entraîner des frustrations et une diminution de la fidélité à la marque.

Bien que les « dark kitchens » représentent une innovation prometteuse dans le secteur de la restauration, elles soulèvent des questions importantes sur la qualité, les conditions de travail et la transparence. Pour assurer leur viabilité à long terme, il est crucial de trouver un équilibre entre rentabilité économique et responsabilité sociale.

LOUANE DE TROYER COULLET, L2 LSO

*Source : <https://www.societe.com/societe/uber-eats-france-sas-841983828.html>

L'essor des plateformes de streaming

Netflix, Disney +, Prime Video, Deezer, Spotify... nous ne connaissons leur nom que depuis quelques années, et pourtant, selon Sandvine, une société de réseaux, ces plateformes représentent plus de la moitié du trafic internet mondial. Mais alors, comment expliquer cet essor fulgurant ?

Que nous utilisons la version gratuite ou la version payante, les plateformes nous offrent une variété de choix sans équivalent. Le streaming vidéo ne nous contente pas de films, mais nous pousse à découvrir une large palette de contenus, comme des séries, des documentaires, des spectacles... dont certains ne sont accessibles que sur les plateformes. En cas d'abonnement payant, le coût est souvent moindre, rendant la culture plus accessible. Selon Europe 1, on estime qu'un Français dépensait en moyenne 38 euros par mois en 2023 pour ses abonnements, l'équivalent de deux DVD et d'un CD. Et si l'on préfère le streaming aux chaînes télévisées et à la radio, c'est parce que nous avons enfin la possibilité de décider de nos horaires de visionnage et d'écoute, et ce, sur n'importe quel appareil.

Quels en sont les inconvénients ?

Commençons par le plus connu : son impact environnemental. RadioFrance estime que le streaming audio et vidéo émet 100 millions de tonnes de CO₂ par an. Derrière ce chiffre ne se cache pas uniquement l'impact des infrastructures réseau et de nos appareils électroniques, mais également celui des datacenters. Leur construction implique l'extraction de ressources naturelles et une exploitation des sols considérable : en Ile de France, on n'en compte pas moins de 165. Mais la pollution plastique des CD et des DVD n'est pas à minimiser non plus. Dans ce cas, que faut-il privilégier ? À l'heure actuelle, on considère que l'impact écologique des CD et des DVD est tout de même moins élevé que celui du streaming. Mais la réponse dépend surtout de leur fréquence d'utilisation. Plus nous utilisons de CD et de DVD, plus l'impact de leur fabrication est amorti. A l'inverse, plus nous consommons via le streaming, plus les plateformes émettent du CO₂.

Le second inconvénient du streaming est celui d'une trop faible rémunération des artistes. Et pourtant, concernant la musique, en 2020, plus de la moitié des revenus mondiaux des artistes prove-

naient du streaming, selon CSactu. En fait, ce sont seulement les artistes à grand succès qui tirent la plupart des revenus. Cela est dû au système de « streamshare », qui rémunère selon la part de marché des artistes, c'est-à-dire selon leur part de streams sur le volume total d'écoutes. Les nouveaux et petits artistes éprouvent plus de difficultés, tant que la concurrence face aux artistes à succès est rude. Et qui dit dépendant du marché, dit fluctuant. Les revenus ne sont pas fixes, mais LiveTonight estime qu'ils seraient compris entre 0,0002€ et 0,0009 euros par écoute. En comparaison, selon CMCSudio, un artiste gagne 0,72€ euros pour l'achat de son CD. Et cette problématique ne touche pas seulement l'industrie musicale, mais aussi l'industrie cinématographique : du côté du streaming vidéo, 7000 comédiens français ont signé cette année une lettre ouverte, allant à l'encontre d'une rémunération trop faible et non proportionnelle au succès des œuvres dans lesquelles ils apparaissent.

Mais ce n'est pas tout... Les plateformes de streaming entraînent des risques de dépendance aux écrans et de repli sur soi. La digitalisation croissante du monde dans lequel nous vivons laisse le partage de la culture avec les autres, comme au cinéma, de plus en plus de côté.

“ Si vous êtes un adepte de musique ou de cinéma, il vaut mieux que vous achetiez des CD et des DVD plutôt que vous ne passiez par le streaming. ”

Quels sont les bons gestes à adopter ?

Vous l'aurez compris : si vous êtes un adepte de musique ou de cinéma, il vaut mieux que vous achetiez des CD et des DVD plutôt que vous ne passiez par le streaming. Vous amortirez l'impact environnemental de vos achats rapidement, et les artistes que vous écoutez en boucle seront mieux rémunérés, notamment ceux qui n'ont pas (encore) percé. Mais si vous souhaitez continuer à utiliser des plateformes de streaming, que ce soit au vu de votre budget ou de vos récentes habitudes, voilà quelques conseils pour réduire votre impact environnemental : téléchargez vos contenus, utilisez le wifi, et diminuez la résolution de l'image !

PERRINE NGUYEN VAN TUYEN, L2 LSO

Prépas françaises contre écoles étrangères

Intégrer une classe préparatoire et travailler d'arrache-pied pendant deux ans pour ensuite entrer dans l'une des plus prestigieuses écoles françaises est le rêve de nombreux lycéens. Cependant, est-ce vraiment le meilleur choix à faire ? Nous allons comparer les différences entre l'intégration d'une grande école française via une CPGE (classe préparatoire aux grandes écoles) et celle d'une prestigieuse université étrangère.

Les avantages des CPGE

Les CPGE sont plus intéressantes financièrement

D'un point de vue financier, les prépas publiques sont une option très attractive, même si certaines prépas privées se distinguent. En général, les frais d'inscription des prépas privées restent inférieurs à ceux des études à l'étranger. Par exemple, le lycée du Parc à Lyon propose une pension complète et un hébergement pour 2 550 euros par an, soit environ 212 euros par mois. En comparaison, les frais d'inscription seuls à l'Imperial College London s'élèvent à 9 250 £ (université classée 7e dans l'édition 2024 du classement QS des meilleures universités dans le domaine de l'ingénierie et de la technologie).

L'encadrement est meilleur

Le rythme de travail à l'université à l'étranger n'est pas nécessairement plus facile qu'en France. L'université demande beaucoup de travail personnel et d'autonomie, ce qui peut être difficile à gérer juste après le lycée. En CPGE, les étudiants bénéficient d'un encadrement plus strict, même si la charge de travail est plus intense.

Les avantages des universités

étrangères

Les universités étrangères sont mieux classées

Sur le plan des classements internationaux, les grandes écoles françaises peinent à se faire une place. Pour la filière scientifique, selon le classement QS des universités en ingénierie et technologies, l'École Centrale de Lyon se classe 264e, l'École des Ponts ParisTech 212e, tandis que seule Polytechnique se démarque en obtenant la 34e position. Dans le domaine économique, HEC est en 45e position, l'ESSEC et l'ESCP occupant respectivement les 123e et 227e places. Les meilleures universités au monde sont majoritairement situées aux États-Unis et en Angleterre (Harvard, MIT, Oxford, Cambridge, etc.). Bien que les écoles françaises se distinguent dans certains classements spécialisés, comme ceux des masters en management du Financial Times ou de QS, ces classements sont spécifiques et ne

reflètent pas toujours l'ensemble de l'enseignement.

Les avantages de partir à l'étranger

Étudier à l'étranger offre aux étudiants l'opportunité d'apprendre une nouvelle langue, de s'investir dans divers clubs, de réaliser des stages en entreprise pour enrichir leur CV, et de participer à des programmes d'échange, choses impossibles en prépa. King's College, prestigieuse université anglaise, propose plus de 400 clubs différents et des échanges dans plus de 30 pays.

De plus, bien que les crédits obtenus en CPGE puissent permettre une entrée à l'université par équivalence, ce système est peu connu à l'étranger. En effet, les CPGE ne préparent pas à l'entrée dans une université étrangère.

Les différences de candidature

Un autre élément à prendre en compte est la préparation en amont des inscriptions. Les candidatures sur Parcoursup se terminent en mars, tandis que celles pour le système britannique UCAS doivent être soumises en janvier, voire bien plus tôt pour certaines universités comme Cambridge et Oxford, où les candidatures pour la filière santé doivent être envoyées mi-octobre. De plus, les lettres de recommandation et de motivation, souvent requises, doivent être soigneusement préparées à l'avance.

“ Sur le plan des classements internationaux, les grandes écoles françaises peinent à se faire une place ”

Telle la fuite des cerveaux et des chercheurs vers l'étranger, n'y a-t-il pas une "migration" de nos meilleurs étudiants fortunés ?

*Le QS World University Ranking est produit par la société Quacquarelli Symonds, basée près de Londres. Créé en 2018, son objectif est de mesurer la réputation scientifique, la performance en termes de publication et l'attractivité internationale des établissements d'enseignement supérieur.

ANONYME

Paris accueille le Sommet mondial pour le Clean Cooking en Afrique

Le coût de la résolution de ce problème est relativement faible, l'AIE estimant que 4 milliards de dollars d'investissements en capital seraient nécessaires chaque année pour permettre à tous les Africains d'avoir accès à une cuisine propre d'ici 2030. (AIE, 2024)

Le Sommet pour la promotion du Clean Cooking en Afrique s'est tenu à Paris le 14 mai 2024. Il était organisé par l'Agence Internationale de l'Énergie (AIE). L'événement était co-présidé par la Présidente de la République unie de Tanzanie, le Premier ministre de Norvège, le Président du groupe de la Banque Africaine de Développement et le Directeur exécutif de l'AIE. Il a aussi réuni plusieurs hautes personnalités internationales comme les représentants français : Chrysoula Zacharopoulou et Laurent Biddiscombe. 78 organisations non gouvernementales étaient également présentes dont TotalEnergies et Sciences Po (PSIA) pour le paysage français.

Le clean cooking : c'est quoi ?

Le clean cooking fait référence à l'utilisation de technologies et de combustibles de cuisson considérés comme « sûrs, plus efficaces et respectueux de l'environnement » (AIE, 2017). L'agence nous offre aussi une définition scientifique.

Il s'agit de l'utilisation d'équipements et de combustibles conformes aux normes fournies par l'OMS pour la qualité de l'air. On peut citer l'électricité, le gaz naturel, le gaz de pétrole liquéfié, le biogaz, les combustibles alcooliques, les fours solaires et les poêles à biomasse à faibles émissions.

Le clean cooking s'oppose tout simplement aux méthodes nocives utilisées dans des systèmes de cuisson traditionnels encore très présents en Afrique subsaharienne. Selon l'OMS, 76% des pays africains sont encore adeptes ou usagers de la cuisine traditionnelle dite unclean cooking. Ce score est alarmant quand on sait qu'il est de 30% des pays en Asie du Sud-Est et seulement 3% en Europe. Dans les faits, il s'agit du recours à des combustibles toxiques comme le kérosène ou la biomasse (charbon, excréments d'animaux, etc.) et l'utilisation des feux ouverts ou des foyers rudimentaires en briques ou en pierres, énergivores et nocifs, pour cuisiner.

Le clean cooking: quels enjeux ?

"They make this world black, they also make us black inside". (Témoignage de Sarah, Kenya, Clean Cooking Alliance). Débutant dans le cadre privé, le défi de la cuisine durable s'étend rapidement à divers domaines. Ce problème touche d'abord la santé publique : les maladies comme la pneumonie, les cancers du poumon et la cataracte sont directement liés à la toxicité des combustibles. Pour l'environnement, le recours aux énergies non renouvelables aggrave le dérèglement climatique avec la déforestation et l'augmentation des gaz à effet de serre. Économiquement, la cuisine traditionnelle génère un coût estimé à 58,2 milliards de dollars par an pour l'Afrique subsaharienne. Enfin, sur le plan social, les inégalités de genre sont amplifiées, avec des impacts particulièrement graves sur les femmes,

qui sont plus exposées aux risques sanitaires et aux conséquences négatives associées : par exemple, le ramassage des bois devient un terrain de violences sexuelles.

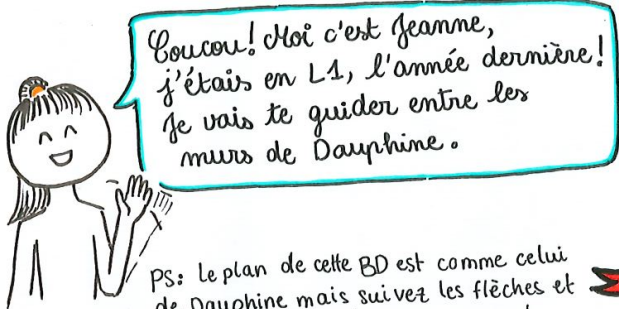
“ En 2024, 24% des pays africain pratiquent le clean cooking contre 70% des États de l'Asie du Sud-Est. ”

Quel est le bilan de ce sommet sur le clean cooking en Afrique ?

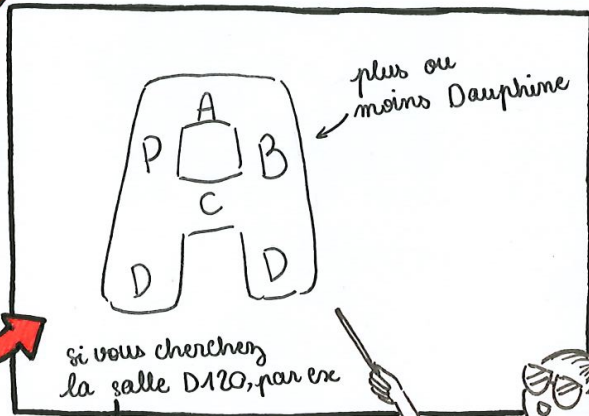
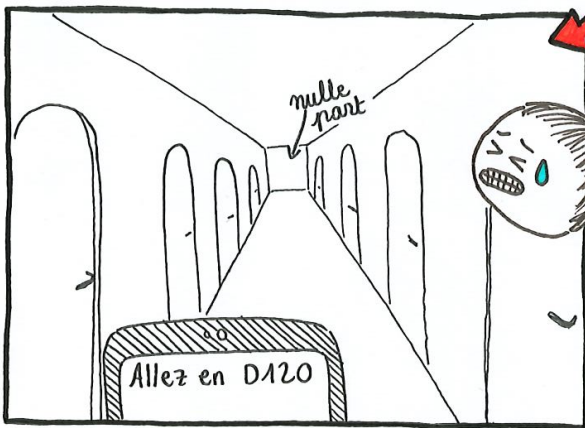
Le sommet a d'abord permis de lever 2,2 milliards de dollars de financement pour « faire de 2024 un tournant » pour le clean cooking en Afrique. Ces fonds proviennent de 60 pays et d'autres institutions. Pour atteindre cet objectif, plusieurs États et institutions internationales soutiennent la mobilisation financière du secteur public et privé. À cet effet, 41 organisations valorisent collaborativement les crédits carbone comme principal levier. Face à ces mesures financières, 28 États ont reconnu le clean cooking comme priorité politique. Parmi ces pays signataires du Clean Cooking Declaration, nous trouvons 9 États subsahariens : le Ghana, le Kenya, le Malawi, le Mozambique, le Sénégal, la Sierra Leone, la Tanzanie, le Togo et l'Ouganda.

HASIN'NIAINA RANDRIANASOLO, M2 POL. PUBLIQUES
OPINION

TUTO: Se retrouver dans Dauphine



PS: Le plan de cette BD est comme celui de Dauphine mais suivez les flèches et ça devrait aller! Bon courage!

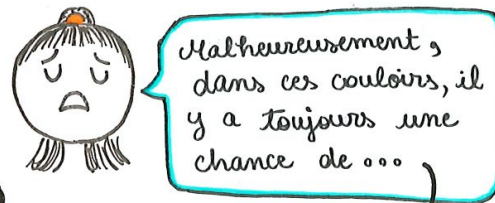


- D → aile D
- 100 → étage 1
- 20 → salle 20

la plupart des amphis sont au 2^e étage



<https://www.campusmap.fr/map/dauphine-paris>



Jeanne MILAN, L2 M100 La Plume



crédit : Maheva Derri

Après le carton des JO, quelle relation des Français face au sport ?

“Léon marchand de rêves, Léon marchand d’espoir” entonnait avec ferveur le public dans les gradins du bassin olympique de Saint-Denis dès que le nageur entrait en scène. Si les JO de Paris nous ont surpris par l’engouement exceptionnel des français, qu’en est-il de notre perception du sport en général ?

Le sport, vecteur de rassemblement et de fierté

À l’évidence, les performances des athlètes français durant cette édition des JO de Paris ont su rassembler un large public dans une liesse généralisée, anciens râleurs inclus. Pendant deux semaines, Paris ne s’est plus ressemblé : pas de mines aigries, de pluie ou de stress mais du soleil, des sourires et une ambiance de fierté partagée qu’on retrouvait bien au-delà des arènes et bassins. Nul besoin de rappeler ce que nombre de médias ont déjà largement couvert : avec seize médailles d’or, la France a mis la barre très très haute. “Je suis super heureuse de pouvoir vivre ce moment chez moi, aller voir les épreuves en vrai, c’est qu’une fois dans une vie” nous affirme une jeune parisienne tandis que certains, venus de plus loin, n’ont pas hésité à payer le prix fort pour encourager les Bleus au plus près de la piste d’athlétisme du stade de France : “On a payé 970 euros la place, c’est un budget mais c’est l’occasion de vraiment profiter à fond”, admet un supporter venu spécialement de Bourgogne pour l’occasion. Pas de doute, le sport fédère et provoque de grandes vagues d’émotions pour tout le monde.

Une pratique en nette hausse...

Cet engouement est révélateur de l’augmentation de nos pratiques sportives au quotidien. D’après l’Union Sport et Cycles, près de 30 millions de français pratiqueraient une activité sportive au moins une fois par semaine. En moins de trente ans, cette proportion a doublé en modifiant profondément les habitudes. Surtout, la pratique des femmes a explosé : il y aurait 14,5 millions de sportives en France, ce qui était inimaginable par le passé. Aujourd’hui, la pratique du sport est beaucoup plus urbaine et individuelle. Ainsi, le nombre d’adeptes de la course à pied a explosé ces dix dernières années, si bien que certains parlent “d’épidémie de la course à pied” pour désigner sa propagation.

“ les moyens mis en œuvre ne sont pas suffisants pour que les athlètes de haut niveau bénéficient du meilleur entraînement en France ”

... Mais insuffisante ?

De nombreux professionnels de santé s’alarment néanmoins sur une autre épidémie, bien plus sérieuse : celle de l’obésité. D’après un rapport du ministère de la santé en 2023, le taux d’obésité parmi les adultes a doublé en 25 ans. Si l’on considère seulement les jeunes de 18 à 24 ans, ce taux a quadruplé. Le verdict est clair : la première raison à cette situation est l’augmentation de la sédentarité. Sont mis en cause les smartphones et réseaux sociaux, qui gardent leurs utilisateurs physiquement inactifs une grande partie de la journée, mais aussi un désintérêt face au sport parmi les plus jeunes. A ce sujet, les cours d’EPS font l’objet de nombreuses critiques : ils seraient trop inefficaces dans leur rôle de donner le goût du sport aux jeunes. “L’EPS au collège et lycée n’est pas assez pris au sérieux, c’est possible de rien faire pendant les deux heures et on va rien te dire... Les seuls qui prennent ça au sérieux c’est ceux qui font déjà du sport en dehors.” témoigne une élève de terminale. Dans les faits, les heures consacrées à l’EPS se retrouvent vite perdues dans les trajets pour rejoindre les installations sportives, temps dans les vestiaires, etc., et trop souvent considérées comme une “récréation” bis pour de nombreux élèves.

Ce qu’en disent les athlètes

En 2021, le basketteur médaillé Evan Fournier avait déjà raillé Jean-Michel Blanquer sur X lorsque celui-ci se félicitait de la qualité de l’enseignement du sport en France. Même son de cloche cette année avec Florent Manaudou, qui déplore le manque de moyens déployés dans les associations sportives de haut niveau : “ Je vais me

faire des ennemis mais on n'est pas du tout un pays de sport".
 D'après le nageur, les moyens mis en œuvre ne sont pas suffisants pour que les athlètes de haut niveau bénéficient du meilleur entraînement en France : "À partir du moment où on a des athlètes qui partent à l'étranger pour s'entraîner... Je ne pense pas que les Américains, Anglais ou Australiens partent s'entraîner à l'étranger.". En effet, nos meilleurs athlètes ne s'entraînent pas forcément en France, en témoigne Léon Marchand, qui s'entraîne aux USA depuis trois ans.

Pas un pays de sport ?

Malgré l'augmentation de la pratique sportive amateur, de nombreux progrès restent à faire dans l'enseignement du sport, tant au niveau des infrastructures que de sa prise au sérieux, et dans la démocratisation de la pratique en club. Qu'il s'agisse d'athlétisme olympique ou de séance hebdomadaire amateur, le sport, au-delà du prestige de nos médailles d'or, reste un enjeu de santé publique crucial à tous les niveaux. Heureusement, le succès des JO 2024 devrait encourager de nombreux futurs athlètes à se mettre en tenue.

MERIVAN ALTUN

Ces fan-zones qui enseignent le sport

Club France, Paris 19e

Le Club France a posé ses valises au Parc de la Villette. Sur place, outre les retransmissions d'épreuves sur écran géant, les visiteurs ont la possibilité de s'initier à toute une ribambelle de disciplines. Chaque fédération est en effet présente sur le site pour faire découvrir son sport. Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il y en avait pour tous les goûts : haltérophilie, escrime, boxe, sauvetage aquatique, et même...tir à la corde !

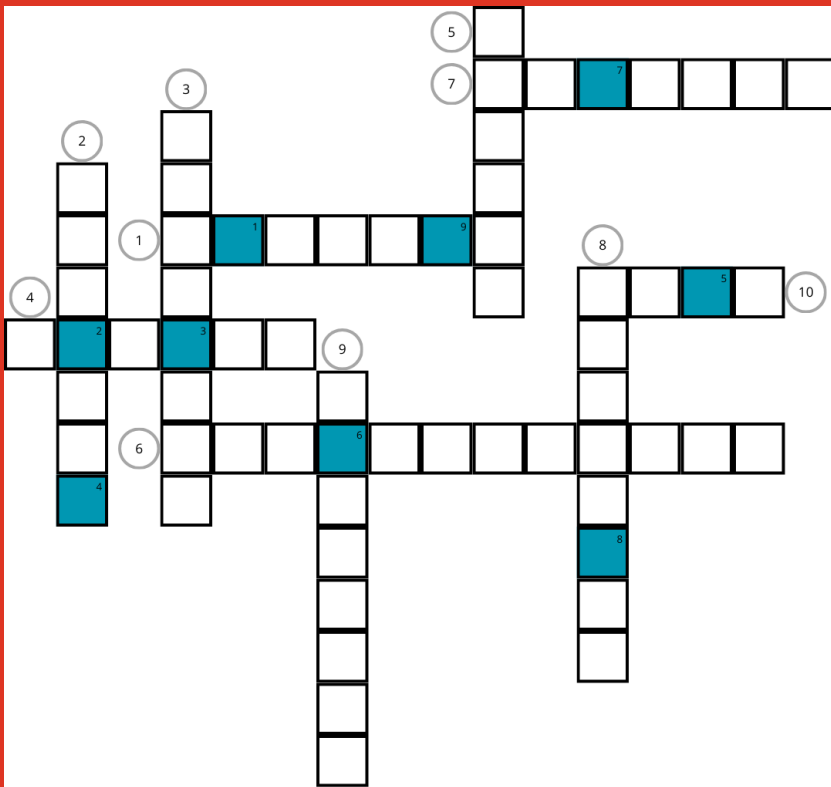
Terrasse des Jeux, Paris 4e

Sur le parvis de l'hôtel de ville, la mairie de Paris a installé sa "Terrasse des Jeux". Sur près de 4500 mètres carrés a été aménagée une sorte de stade éphémère. Une piste d'athlétisme entoure plusieurs espaces de pratique sportive : dojo, terrain de basket, de pétanque, mur d'escalade etc... Ce sont avant tout les enfants qui bénéficient de ces initiations. Les disciplines olympiques comme paralympiques sont mises à l'honneur. Aux visiteurs de cet espace gratuit et sans réservation, il a également été proposé divers cours, comme une séance de gym (voir photo), ou encore la découverte de futurs sports olympiques, comme le *flag football*, une invention américaine, dans laquelle attraper un foulard noué à la taille de l'adversaire se substitue au traditionnel plaquage du football américain.



crédit : Justine Bernard

5 PAUSE JEU AVEC LA PLUME



- 1 fond océanique
- 2 ligne imaginaire entre terre et mer
- 3 société de gens de lettres
- 4 forêt de pins
- 5 institution où s'organise le marché des actions
- 6 se dit d'un ennemi que l'on ne peut faire fléchir ou céder
- 7 sillon creusé dans le sol ou la route
- 8 distance à l'équateur
- 9 état de calme, de tranquillité
- 10 liquide volcanique

