



HAL
open science

Quel français pour la gastronomie?

María Cristina Bernasconi de Gebauer, Maria Gabriela Dascalakis-Labrèze,
Verónica Gebauer

► **To cite this version:**

María Cristina Bernasconi de Gebauer, Maria Gabriela Dascalakis-Labrèze, Verónica Gebauer. Quel français pour la gastronomie?. 7^{ème} Congrès National de professeurs de Français, Sep 2002, Tucumán, Argentine. pp.185-192. hal-02566042

HAL Id: hal-02566042

<https://hal.science/hal-02566042>

Submitted on 6 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Quel Français pour la Gastronomie ?

Bernasconi de Gebauer, María Cristina – I.F.D. N° 4 – Jujuy
Dascalakis, María Gabriela – Ecole de Gastronomie – Córdoba
Gebauer, Verónica – Alliance Française – Córdoba

Dans le cadre de l'enseignement du FLE nous proposons une application didactique qui vise cet apprentissage dans un domaine de l'activité professionnelle particulière, celui de la gastronomie. Ce cursus n'est pas destiné à faire acquérir aux spécialistes de cette activité toutes les compétences langagières, mais seulement celles dont ces professionnels auront besoin dans la pratique de leur métier.

Le Français de Spécialité ou Français sur Objectifs spécifiques se caractérise par quatre aspects particuliers :

1. l'enseignement s'adresse à un public adulte, engagé dans une formation professionnelle ou responsable d'entreprises gastronomiques (futurs chefs, patrons de restaurants, serveurs de restaurants de luxe, entreprises de services);
2. la langue enseignée est centrée dans le domaine de référence professionnelle (langue de la gastronomie) ;
3. les objectifs et les intérêts des apprenants s'accordent à un type particulier de communication (compréhension orale et écrite principalement, expression orale et écrite limitées) ;
4. le domaine de référence se borne à une spécialité (la gastronomie).

Cette sélection des compétences à mettre en œuvre permet de réduire le temps de l'enseignement et par la suite de diminuer l'effort réalisé par l'apprenant, focalisant toute l'activité d'enseignement et d'apprentissage.

Pour ce faire il faut :

1. délimiter les situations de communication spécialisées ;
2. réaliser une sélection langagière, lexicale, grammaticale, textuelle, culturelle;
3. choisir les démarches pédagogiques les plus appropriées ;
4. délimiter les activités didactiques;
5. sélectionner le matériel à utiliser.

Le cursus vise une approche centrée sur le message à communiquer, à partir de l'interaction des apprenants entre eux et avec des textes authentiques du domaine gastronomique dans des situations concrètes d'utilisation.

Le discours gastronomique se caractérise par être descriptif et prescriptif, donc, par l'utilisation de structures linguistiques et de formes discursives que l'enseignant fera repérer.

Objectif de lecture

Les apprenants qui nous concernent visent la lecture de textes de spécialité dans le but de leur mise en œuvre. Ça veut dire qu'ils accèdent à l'action à partir du discours. Le circuit fonctionnel de l'instruction est accompli dès que le destinataire réalise la séquence d'actions prévues.

Stratégies de lecture

Nous concevons la lecture comme un processus interactif de construction, voire « *de reconstruction, c'est-à-dire de négociation de sens entre un texte et son lecteur* » Claire Kramsch.

Un travail systématique sur les stratégies de lecture permet à l'apprenant une lecture efficace et rapide des textes de la spécialité (menus, cartes gastronomiques, recettes de cuisine, publicités). Utilisant les connaissances préalables en langue maternelle, l'apprenant arrive à se faire une idée globale du texte, puis à décerner les détails. Pour le guider, l'enseignant le conduit:

1. à percevoir le texte, c'est-à-dire à déterminer les éléments textuels qui le composent (iconographie, typographie, couleurs, blancs, photos) et à les mettre en relation.
2. à identifier le texte : domaine, type de communication, source.
3. à réaliser une lecture d'ensemble (s'il s'agit d'une publicité) ou bien une lecture analytique (c'est le cas de menu, recette, carte).

Genres discursifs

Bakhtine a signalé que, lorsqu'on se sert du langage pour communiquer, on utilise des moules produits au sein des communautés linguistiques. Différentes activités humaines produisent des énoncés relativement stables qu'il nomme *genres discursifs*. L'emploi du langage n'est pas livré au choix du locuteur mais, au contraire, fait preuve d'une régularité qui résulte de l'interaction des partenaires dans un contexte déterminé.

Le long de l'histoire, on a pu enregistrer de multiples genres discursifs dont quelques-uns ont disparus dans la mesure où les groupes sociaux se sont transformés. Dans cet ensemble, notre apprenant n'aura besoin que de connaître les recettes de cuisine, les publicités et peut-être des textes explicatifs extraits de la littérature gastronomique.

L'apprentissage des différentes textures se réalise au fur et à mesure que l'étudiant se voit confronté aux textes et dans le but de les interpréter.

Emploi de la langue maternelle

L'enseignement se réalise dans la langue maternelle de l'apprenant, visant progressivement le recours au français dans le domaine de la spécialité.

Objectifs

Nous comptons amener les apprenants à

1. Interpréter des textes oraux et écrits de la spécialité de manière autonome.
2. S'exprimer oralement en français dans des situations d'échange spécifiques.
3. Caractériser la cuisine des pays francophones.
4. Réaliser une approche interculturelle à partir de la gastronomie.

Durée

Les Écoles de Gastronomie offrent, en général, au bout d'un an, un diplôme d'*Assistant de Cuisine* et après une formation de deux ans, celui de *Chef International Gastronomique*.

Les étudiants apprennent le FLE dans la première ou la deuxième année d'études de formation; ce n'est que dans des cas précis que l'apprentissage s'étend au-delà.

Le cursus que nous avons préparé est divisé en deux modules comportant chacun une durée de 20 semaines en raison de 1h 30 de cours par semaine, concentrées en une seule journée.

Public Visé

Les étudiants, débutants absolus en général, ne possédant pas obligatoirement un diplôme d'études secondaires, sont admis à partir de 17 ans. Généralement, le groupe-classe ne dépasse guère les 30 élèves.

Notre expérience

En 1999 nous avons été convoquées pour assurer des cours de français dans une école de Gastronomie. En tant que jeunes diplômées, nous nous sommes heurtées à une double difficulté à savoir: l'impossibilité de trouver des méthodes en la matière et le manque de formation dans ce sujet. Aussi, nos recherches ont-elles commencé en même temps que nos pratiques de classe.

Au cours des années, nous avons travaillé dans trois écoles gastronomiques, ce qui a impliqué d'aborder l'apprentissage du FLE de trois façons différentes. Ainsi, nous centrerons-nous ici sur notre travail dans l'une d'elles.

Au début, le cours ne comprenait que six heures de sorte que notre objectif se centrait sur la prononciation. À partir des règles que nous leur fournissions les apprenants lisaient des menus. Dans ce sens notre tâche n'a pas été facile, le public étant hétérogène tant du point de vue de leur âge comme du point de vue socioculturel. Il faut préciser que la plupart des élèves étaient de vrais débutants et n'avaient eu aucune expérience en langue étrangère.

Au bout de six heures d'apprentissage les étudiants eux-mêmes ont manifesté le besoin d'élargir leurs connaissances vis-à-vis du lexique technique. C'est ainsi que la directrice a compris l'importance d'enseigner le français dans son école. Peu à peu, nous avons réussi à éveiller chez les apprenants le désir d'apprendre davantage. C'est ainsi que le cours se déroule actuellement sur une année scolaire. Au cours des années, nous avons travaillé dans trois écoles gastronomiques.

Trois ans après, notre programme s'est élargi de façon cohérente et interdisciplinaire. Premièrement, la logique interne de notre cours s'appuie sur les axes suivants:

- la présentation de dialogues en situation en vue d'exploiter des actes de parole déterminés (module 1);
- l'éventail de sujets abordés (ustensiles, fruits, légumes, viandes, poissons, sauces et fonds, vins et fromages, desserts et boissons, pâtes, etc. dans le module 2);
- la variété d'activités visant l'appropriation lexicale et la correction phonétique;
- l'introduction d'un petit nombre d'exercices grammaticaux nécessaires à la production de recettes.

Deuxièmement, des actions interdisciplinaires menées par les chefs de cuisine, l'œnologue, le barman, le professeur d'histoire de la Gastronomie et nous-mêmes se sont mises en route. Ceci a abouti à la préparation d'un examen final où les apprenants, à partir de certains ingrédients déterminés à l'avance, doivent élaborer un plat, en fournir les caractéristiques, la valeur nutritionnelle, le situer historiquement et géographiquement, énoncer les règles d'hygiène, savoir le marier avec le vin correspondant et expliquer la recette en français.

La progression

Tout au long de notre cours, nous avons développé une double progression: l'une thématique et l'autre concernant la complexité des activités. Ces deux points sont fortement imbriqués.

La progression thématique a été établie, d'un côté en fonction des éléments fondamentaux qui apparaissent dans toute recette (les ustensiles, les ingrédients de base, les épices, etc), et d'un autre côté, en tenant compte des programmes de Gastronomie.

Les exercices que nous avons développés correspondent à la typologie dont on se sert normalement pour l'apprentissage du FLE, tels que: QCM, Vrai ou Faux, exercices de complétion, d'appariement, de classement, grilles, de discrimination auditive, etc. L'originalité de notre travail a donc consisté à l'adaptation de ce type d'activités au domaine de la gastronomie. Toutes les activités lexicales, grammaticales et phonétiques ont été conçues en vue d'être mises en fonctionnement lors du décodage et de l'encodage des recettes par les apprenants, le but n'étant pas de fournir des listes de vocabulaire mais certains outils indispensables à la vie professionnelle des apprenants.

Les unités correspondant aux actes de parole du français standard ont toujours été développées en contexte sous forme de dialogue. Cet aspect pragmatique, nous l'avons travaillé surtout dans le module 1. À vrai dire nous ne nous sommes pas attardées à aborder ici ce point du fait que ces situations ont été tirées des manuels de FLE.

En ce qui concerne la typologie des exercices, il faut remarquer que les apprenants, n'étant pas habitués aux activités que l'on fait pour apprendre le français, ont souvent du mal à interpréter les consignes, du fait qu'elles véhiculent des savoir-faire nouveaux.

Nos deux grandes réussites de la dernière année ont été le fait d'introduire la compréhension orale à partir d'un document vidéo et de les initier à la recherche en langue maternelle sur un thème de la gastronomie francophone au choix.

La pratique de la discrimination auditive réalisée en classe était appuyée par un travail d'écoute complémentaire fait à la maison à partir d'une cassette enregistrée par les professeurs.

Activités

Nous présentons ci-dessous des exemples d'activités ayant pour but d'amener les apprenants à s'approprier des compétences sélectionnées.

Activités d'appropriation du lexique :

À la première unité, après avoir présenté un vocabulaire assez exhaustif d'ustensiles, on demande aux apprenants de **relier avec une flèche les ustensiles de la première colonne aux actions de la deuxième:**

la rôtissoire	couper
le presse-fruits	faire bouillir
le moulin à café	poêler
l'écumoire	battre
le mixer	enfourner
le fouet	moudre
le couteau	mixer
le four	rôtir
la spatule	hacher
l'hachoir	égoutter
la poêle	sauter
la bouilloire	fouetter
l'égouttoir	écumer

la sauteuse
le batteur

presser
étaler

Comme ils ne connaissent encore que ce vocabulaire, on leur demande de déduire la signification de chaque action (dans leur langue maternelle) à partir des termes connus. Exemple : la rôtissoire – rôtir : asar (espagnol)

Activités lexicales en contexte :

Quelque temps après, les apprenants sont capables de reconnaître certains éléments dans une recette, sans forcément comprendre le texte dans son intégralité. À ce moment-là, nous leur demandons de **lire une recette et de compléter les éléments qui manquent.**

Salade Niçoise

Ingrédients:.....
..., une boîte de thon,
Vinaigrette:.....
....

D’abord, laver la laitue, les tomates, le poivron et les haricots verts. Puis. Couper les tomates en quartiers, les pommes de terre et les oignons en rondelles, le poivron et les haricots verts en morceaux. Ensuite, laisser cuire les œufs pendant 10 minutes; entre-temps, préparer la vinaigrette avec de la moutarde, du vinaigre, de l’huile, du sel et du poivre. Puis, prendre les ingrédients déjà préparés et les mettre dans un saladier. Ajouter le thon et bien mélanger le tout. Verser un peu de vinaigrette et mettre le saladier dans le frigidaire pendant 30 minutes. Avant de servir, décorer avec des olives.

Activités de production textuelle :

Suivant une progression logique, les apprenants pourront plus tard écrire une recette (dans ce cas, un **Fond de veau**) à partir des éléments que nous leur fournirons. Pour ce faire, ils ont droit de chercher dans leur lexique des structures dont ils auront besoin.

Ingrédients :

5 kg d’os de veau, oignons, carottes, vin rouge, thym, laurier, poivre noir, eau...

Actions :

faire rôtir, faire colorer, mouiller, laisser réduire, passer dans une passoire...

Activités de phonétique et phonologie :

L’acquisition du vocabulaire spécifique se fait aussi à travers des activités de prononciation et de discrimination. Dans chaque unité du programme, on inclut ainsi un point de phonétique. Dans ce cas, il s’agit d’appliquer les règles des phonèmes [s] et [z] : On leur demande de :

♪ Écouter et compléter la (les) lettre (s) qui manque (nt):

Boi.....onpatuleaignant	gro.....eile	per.....il	dou.....aine
.....auteu.....e	o....eille	framboi.....euer	conca.....é	a.....iette
Dou....e	a.....ai.....onnere.....te	...oi.....ante	mon.....ieur	émin.....é

Une autre activité consiste à découvrir les différences entre des paires de sons, et à construire les règles, en établissant des rapports sons-graphies. Nous présentons ici un exemple appliqué aux phonèmes [•], [•], [y] [g].

♪ Écouter les termes suivants et identifier la différence entre les trois sons...

Chandon, gâteau, ajouter, léger, gobelet, jambe, duchesse, chiffonnade, flageolet, grenade.

... puis, compléter les règles :

Le son [•] correspond à la graphie ⇒ Ex. **ch**ampagne, **ch**ampignon.

Le son [•] correspond aux graphies ⇒,
.....+ *voyelle* Ex. **g**igot, **g**eler.
Ex. **j**ambon, **m**arjolaine, **j**ulienne.

Le son [g] correspond aux graphies ⇒ **g + a, o, u** Ex. **g**alette, **g**auffre;
g + Ex. **g**lace, **a**grumes.

Ces activités sont complétées par des exercices de prononciation, appliqués à des menus, type textuel qui se prête bien à l'acquisition de cette compétence.

Évaluation

L'évaluation des apprentissages ne vise que les compétences sélectionnées, elle tient compte du processus d'acquisition et des résultats. Le contrôle de la compétence communicative réceptive « exige que l'apprenant sache extraire de textes écrits et oraux authentiques les informations qui conviennent » (S. Bolton) donc qu'il puisse interpréter, reconstruire le sens des documents gastronomiques fournis.

1^{er} Module: interaction entre deux partenaires dans une situation de communication sélectionnée au sort. Fabrication d'éléments nécessaires pour l'interaction (menus, cartes, etc). Discrimination de sons. Lecture d'une carte. Compréhension d'une recette simple. Classement lexical.

2^e Module: Discrimination de sons. Lecture d'une carte. Compréhension et traduction d'une recette complexe. Recherche et exposé en espagnol sur un sujet de la gastronomie francophone.

Conclusion

Les obstacles auxquels nous avons dû faire face, tant du côté des institutions (problèmes d'infrastructure) comme de celui des apprenants (peur de l'inconnu, manque d'autonomie) ont été largement surmontés le long de la dernière année.

Le processus de production écrite a donné d'excellents résultats. À la fin de l'année 2001, les apprenants étaient capables de produire une recette de toute pièce, à partir d'ingrédients conseillés par le professeur. Et cela, en empruntant des expressions d'autres recettes, toujours dans l'objectif de produire un texte riche.

D'autres points positifs sont à remarquer, à savoir : le désir d'apprendre manifesté par les étudiants; et les résultats obtenus dans chacune des compétences attaquées.

L'examen final interdisciplinaire a permis aux apprenants une véritable mise en relation des savoirs et des savoir-faire en français, ainsi qu'une mise en perspective des différents contenus des autres disciplines.

Le programme est le résultat d'une longue recherche enrichie à chaque fois à partir des pratiques de classe.

Notre défi reste celui de continuer nos pratiques de français gastronomique, ainsi que de mener plus loin nos objectifs de classe en fonction des compétences communicatives, tout en essayant d'élargir l'éventail des activités.

Bibliographie

BOLTON, S. *Evaluation de la compétence communicative en langue étrangère*, LAL, Paris, Hatier / CREDIF, 1991.

EURIN, Simone *Français sur objectifs spécifiques*, Module de la Maîtrise F.L.E., CNED, Université Stendhal-Grenoble III, France.

KLETT, Estela *Metodología de la Enseñanza de la Lengua Extranjera Francés*, Trayecto de Actualización Académica, U.N.Sa., octobre 2000.

KRAMSCH, Claire *Interaction et discours dans la classe de langue*, LAL, Paris, Hatier-CREDIF, 1984.

MOIRAND, Sophie *Situations d'écrit*, Paris, Clé International, 1981.

SILVESTRI, Adriana *Discurso Instruccional*, Buenos Aires, Eudeba, 1995.

■ Méthodes de F. L.E:

MONNERIE-GOARIN, A. et SIREJOLS, E.: *Champion pour le DELF I*. Paris, Clé International, 1999.

SEIGNOUX, B. et autres: *Communication Express*. Paris, Clé International, 2000.

GIRARDET, J. et CRIDLIG, J-M.: *Panorama I*. Paris, Clé International, 1998.

CAPELLE, G. et GIDON, N.: *Nouvel Espace I*. Vanves, Hachette, 1990.

■ Cuisine:

Le Cordon Bleu

Le grand livre des recettes, Paris, Opeasi, 1992

Les recettes de Maxim's. Italie, Éd. de Vecchi, 1980

Recettes du monde, Alliance Française. Paris, Nathan, 1983.

■ Dictionnaires:

Diccionario de la Real Academia

Le Petit Robert

Dictionnaire Bilingue Français - Espagnol Larousse

■ Matériel complémentaire:

Normandie et Ile de France, Videos de la Colectión Région Gourmande, Vanves, Hachette-livre, 1993.

Marmiton > " <http://www.marmiton.org> " *****

- Cuisinorama > " <http://www.cuisinorama.com> " *****

- Cuisineaz > " <http://www.cuisineaz.com> " ***