Le samedi 30 janvier 2016 Pascale Crépon

 pc2499@columbia.edu

AAFT/Maison Française : Les mots et les choses: passer de l’image au texte

*Stratégies pour stimuler la production orale et écrite*

**Cuisines et cultures : se servir de la nourriture pour aborder les différences culturelles**

*Plusieurs stratégies pour faire parler et écrire les étudiants :*

**1) L’image**

A l’aide d’images, on peut présenter un plat typique d’un pays ou d’une région francophone

* Plats régionaux, nationaux, exemples : la quiche Lorraine, la bouillabaisse, la fondue, la raclette, le couscous…la baguette

LES ETUDIANTS PEUVENT :

* Partir de la description de l’image, pour étudier ensuite la recette (avec révision du vocabulaire, de la grammaire…)

Utilisation de clips vidéo, de sites web…

* Parler des ingrédients utilisés, des différences entre la cuisine francophone et américaine
* Demander aux étudiants ce qu’ils connaissent de la cuisine francophone ou ce qu’ils veulent goûter… (expériences personnelles)
* Préparer des petits sketches : aller au restaurant, commander de la nourriture, aller à la boulangerie…
* Les stéréotypes de la cuisine francophone / américaine
* Demander aux étudiants (exercices écrits et/ou oraux)
* de créer une recette pour un plat américain typique,
* de donner une recette qui provient de leur famille

Autres sketches possibles :

* imaginer être un grand chef de cuisine qui explique à son assistant comment cuisiner un plat
* imaginer déguster un plat francophone et se plaindre au serveur/restaurateur…
* imaginer l’histoire / l’origine d’un plat américain, francophone ou d’un ingrédient important, comme le sel, l’œuf...
* imaginer une histoire de la cuisine française et une histoire de la cuisine américaine.

L’ENSEIGNANT(E) PEUT EGALEMENT :

* Donner des expressions idiomatiques avec de la nourriture, par ex. « Avoir un cœur d’artichaut »…
* Donner du vocabulaire et des informations sur le restaurant, le menu, les marchés, les repas de la journée, la nourriture pour les fêtes religieuses…
* Donner des éléments historiques sur des plats typiquement francophones, parler de vins, desserts, fromages…
* Parler de l’invention du restaurant, le bouillon (*The Invention of the Restaurant* by Rebecca L. Spang, 2000)
* Insister sur les variantes que l’on peut trouver pour le même plat : ex. les différentes sortes de couscous, de fondues…
* Définir la gourmandise, être gourmand (*Gastronomie française* de Jean-Robert Pitte, 1991)
* Parler de son expérience personnelle, de ses habitudes culinaires
* Apporter du « matériel » authentique, ex. baguette, crêpes, magazines, livres de cuisine, guides touristiques, guides Michelin, Gault et Millau…

**2) Import – export de cultures culinaires**

A New York : par groupe de deux, présentez un des sujets ci-dessous au reste de la classe :

* Le Pain Quotidien (belge)
* Un restaurant français
* Un restaurant suisse
* Un restaurant africain (marocain, sénégalais…)
* Un restaurant québécois

A quoi ressemble ou ressemblerait un restaurant américain à Paris, Genève… ?

Parler de l’expérience Starbucks, McDonald’s à l’étranger…

**3) Débats :**

**A)** *La cuisine française est-elle la meilleure du monde ?*

* Demander aux étudiants de faire des recherches sur internet pour savoir si c’est vrai ou pas. Débat en classe.
* Parler des écoles de cuisine :

L’Ecole : International Culinary Center, NYC

Le French Culinary Institute

Le Cordon Bleu North America (fermeture janvier 2016)

* Des concours de cuisine comme Le Bocuse d’Or…

**B)** Partir de ce que les étudiants connaissent déjà dans leur environnement culinaire et en faire un tremplin pour la discussion et le débat entre les différences culinaires et culturelles. Exemples : le burger, la pizza, la baguette

**4) Le sel** : A l’aide d’une image, présenter un élément essentiel à la cuisine, exemples : le sel, l’œuf, la pomme de terre…

* D’où vient-il ?
* Imaginer l’histoire de cet élément : de la découverte à la consommation
* Ses propriétés, ses dangers…
* Son utilisation selon vous
* Si vous étiez du sel, où aimeriez-vous être (servi) et à qui?
* Présenter l’histoire d’un ingrédient de cuisine aux étudiants et les inciter à en imaginer une pour un ingrédient à choix ou leur demander de faire une présentation d’un autre ingrédient et de son histoire pour le prochain cours.

**5) Quelques ressources favorites**

* [www.cuisine-france.com/recettes.htm](http://www.lacuisineabernard.com/)
* [www.marmiton.org](http://www.lacuisineabernard.com/)
* [www.lacuisineabernard.com](http://www.lacuisineabernard.com/)
* [www.azcuisine.com](http://www.azcuisine.com/)
* [www.tv5monde.com](http://www.tv5monde.com/)
* [www.youtube.com](http://www.youtube.com/)
* [www.francaisfacile.com](http://www.francaisfacile.com/)
* [www.bonjourdefrance.com](http://www.bonjourdefrance.com/)
* [www.frenchteacher.net](http://www.frenchteacher.net)

**6) Quelques films favoris**

* Le Festin de Babette
* Vatel
* Chocolat
* Chère Martha
* Cuisine et dépendances
* Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant (P. Greenaway)
* Julie et Julia

La cuisine au cinéma:

<http://www.cinetrafic.fr/liste-film/1405/1/la-cuisine-au-cinema>

**7) De la mondialisation culturelle à la mondialisation culinaire**

Un exemple : de la raclette traditionnelle au McRaclette

Sur Youtube:

* Semaines suisses: McRaclette:

<https://www.youtube.com/watch?v=b3nBl_1sJXE>

* McDonald’s Signature – The Prime: Making of (Français)

<https://www.youtube.com/watch?v=eLDOHmLeiMs>

La philosophie de McDonald’s

* McDo tient compte des goûts culturels et des habitudes alimentaires des pays où il s’est implanté. Respect des différences culturelles et religieuses.
* Une acculturation à l’échelle mondiale, càd un processus par lequel le pays assimile une culture différente qui lui est étrangère.
* McDo affirme que son opération est un **syncrétisme culturel**, càd un métissage, une fusion de deux cultures. Il permet ainsi aux pays qui reçoivent une nouvelle culture d’un autre pays de l’assimiler tout en gardant leur propre culture.
* McDo s’efforce d’adapter ses menus aux habitudes alimentaires du pays (ce qui explique le succès de McDonald’s dans le monde).
* McDo reste un symbole des Etats-Unis, de l’identité et de la culture américaines.

« Carte de McDonald’s en France » : recherche sur google.com

« Carte de McDonald’s dans le monde » : recherche sur google.com

McDonald’s International :

* 37 McDonald’s Foods you probably never tried:

<https://www.youtube.com/watch?v=9ORiKlpasOw>

* International McDonalds Menu Items:

[https://www.youtube.com/watch?v=3p-sMZRUfJM](file:///C%3A%5CUsers%5CPascale%5CDownloads%5CCuisines%20et%20cultures.pptx)

Questions pour les étudiants :

* Allez-vous parfois au McDo? Oui/non: pourquoi. Si oui, qu’est-ce que vous mangez?
* Est-ce que vous mangeriez un McRaclette?
* Que pensez-vous de la philosophie de McDonald’s?
* Regardez la carte de la France, où se trouvent les McDonald’s?
* Regardez la carte du monde : Dans quels pays McDo n’est pas implanté? Pourquoi selon vous?
* Est-ce que McDonald’s représente le mieux la culture culinaire américaine?
* Différences entre Fast Food et Slow Food, le salon du goût
* Est-ce que l’on perd de la culture (culinaire) quand on l’adapte à des situations différentes?
* Est-ce que l’origine d’un plat est importante pour vous?
* Connaissez-vous le label AOC ?

Réflexions à proposer à vos étudiants sur l’importance des origines, les métissages, les adaptations, les évolutions des mentalités…

* Y a-t-il des différences de générations et d’attentes à prendre en considération quand on enseigne un sujet comme la cuisine d’un pays ou d’une région francophone ?
* Peut-on faire un parallèle entre le *melting-pot* humain et le brassage des cultures culinaires ?

On peut continuer cette réflexion sur l’origine ou les origines dans d’autres domaines comme :

* le cinéma : est-ce que le nom du réalisateur est important sur les affiches de cinéma ?
* la musique : les influences entre artistes, le copyright
* la littérature : le nom de l’auteur figure dans le livre mais on ne sait parfois rien sur l’auteur. Il y a souvent un extrait ou un résumé du livre mais pas d’indication sur l’auteur. (La notion du plagiat, de l’influence de/par….)