Leçon de français

Faire la cuisine en français : le défi des recettes

Katrien Wynant

Cette préparation de cours a été élaborée à partir d'un cours que nous avons donné originellement dans une quatrième année A.S.O. (Mater Dei – Louvain), dans le cadre de notre stage d'agrégation. Dans sa présente forme, cette préparation se veut une mise en œuvre de la méthode que Virginie Debaere (2000) a appliquée, dans son mémoire, à l'ensemble du champ sémantique de la gastronomie. Nous tenons à remercier Jean Binon à la fois pour nous avoir donné l'occasion de remanier notre texte initial et pour ses conseils précieux à cet égard.

1. Objectifs

1.1 Objectifs cognitifs

1.1.1 Sur le plan réceptif

A court terme, la présente unité didactique vise à rendre les élèves capables de compren dre une recette de cuisine d'un niveau de difficulté moyen. Plus précisément, cette activité de compréhension écrite a deux objectifs principaux : d'une part, faire découvrir aux élèves la macro-structure sous-jacente à toute recette ; d'autre part, les initier au champ sémantique de ces textes qui sont certes souvent très brefs, mais néanmoins particulièrement riches en variations et en nuances. Par ailleurs, il importera d'apprendre aux élèves à décoder une carte et à composer, à partir de là, un menu traditionnel comportant une entrée, un potage, un plat de résistance et un dessert. Par extension, la lecture de recettes de cuisine devrait faciliter la compréhension d'un texte prescriptif quelconque. Aussi cette unité didactique prétend-elle, à long terme, contri buer au développement des stratégies de compensation indispensables à toute activité de lecture.
Pour ce qui relève de la compréhension orale, le but est que les élèves sachent compren dre une recette à la télévision.

1.1.2 Sur le plan productif

Quant à leur compétence d'expression orale, les élèves doivent être capables d'expliquer une recette assez simple, éventuellement celle de leur plat préféré ou celle d'un plat typique. Concrètement, il s'agira de savoir raconter, aux autres d'abord, quels sont les ingrédients nécessaires, et puis, comment on prépare au juste tel plat.
Finalement, l'activité d'expression écrite portera sur la rédaction d'un texte prescriptif assez simple concernant l'univers scolaire. Ici, on pourrait, par exemple, leur demander de rédiger un règlement de classe ou les instructions à suivre lors de la préparation d'un voyage scolaire.

1.2 Objectifs affectifs

Sur le plan affectif, cette unité didactique sera jugée réussie si

- les élèves ont pris du plaisir à déchiffrer la recette qui leur avait été donnée;
- les élèves n'ont pas eu peur de parler le français mais qu'ils ont, au contraire, tenté de formuler leurs intuitions et suggestions en un français spontané et aussi convenable que possible;

- le prof a su sensibiliser quelque peu les élèves à cet aspect de la culture française et à la richesse langagière qui lui est propre.

2. Justification des choix méthodiques

2.1 Le document authentique (DA)

Le recours au document authentique (DA) comporte, pour notre propos, plusieurs avantages. En premier lieu, le DA augmente toujours l'effet de réalisme d'un exercice qui se trouve de la sorte contextualisé. Ainsi, il ne pourra que stimuler la motivation des élèves. Présentant, en deuxième lieu, un usage réel du français, il améliorera de façon directe les compétences communicatives de l'élève. Finalement, la richesse des indices iconiques (*in casu* la photo) facilitera la compréhension et favorisera, à long terme, la mise en pratique des stratégies de compensation.

2.2 La macro-structure

En général, on peut dire que l'élaboration de la macro-structure d'un texte-type tel que la recette permet aux élèves de saisir d'emblée l'agencement global du texte qu'ils auront à lire. En outre, il importe que les élèves se rendent compte que ladite structure constitue une grille de lecture d'un certain niveau d'abstraction dont la pertinence dépasse le texte particulier qu'ils ont sous les yeux. Concrètement parlant, la macro-structure commune des trois recettes à analyser ici sera la réponse à la question: "Quels sont les différents types d'information qu'on vous fournit dans une recette?" Soit: 1. La composition du plat et les quantités qu'il vous faut de chaque ingrédient; 2. Les opérations à mener successivement à bonne fin; 3. Les ustensiles de cuisine dont il faut se servir à cet effet.
Quant aux subdivisions complémentaires à effectuer (cfr. *infra*), il suffit de noter qu'elles obéissent à un ordre logique ou chronologique et qu'elles servent à structurer davantage les éléments lexicologiques recueillis dans les recettes.

2.3 La micro-structure

Les informations microstructurales visent, à leur tour, à mieux intégrer les nouveaux lexèmes dans le réseau sémantique culinaire plus large et assurent ainsi une bonne acquisition du nouveau vocabulaire. Concrètement, nous visualiserons ces informations au moyen d'un tableau qui, à chaque fois partant d'un mot-vedette retenu dans la macro-structure, essaiera de mettre en lumière les relations formelles entre les différents lexèmes (dérivés).

2.4 Activités d'expression orale et écrite

Afin de garantir la mise en pratique des compétences acquises, nous envisagerons également des activités d'expression orale et écrite.

3. Matériel didactique

3.1 Matériel de l'élève

Au fur et à mesure que la leçon avance, l'élève aura besoin

- d'une copie d'une des trois recettes qui feront l'objet d'une lecture attentive, à savoir une recette de hors-d'œuvre, de plat de résistance et de dessert (cfr. l'annexe pour une copie des trois DA en question);
- de la macro-structure qu'il s'agira de compléter par les éléments sémantiques rencontrés dans le texte;
- du tableau des dérivés qui constituera le point de départ pour un exercice lexicologique;

- et finalement, des dessins qui devront inspirer les élèves pour les activités d'expression orale et écrite.

3.2 Matériel du prof

En plus du matériel de l'élève, le prof disposera bien entendu d'une liste exhaustive de toutes les informations sémantiques à retenir des textes et des corrigés des exercices lexicologiques.

4. Schéma de déroulement approximatif

Cette unité didactique comporte trois parties. Pendant une première phase, les élèves seront amenés à découvrir et à compléter la macro-structure de la recette à partir de la lecture d'une recette particulière. Ensuite, ils feront les exercices lexicologiques qui leur apporteront les informations microstructurales mentionnées ci-dessus. Dans un dernier temps, ils seront priés de mettre leurs compétences en pratique pendant des activités d'expression orale et écrite. La durée prévue de cette unité est d'environ deux leçons.

5. Élaboration détaillée

5.1 Création d'un horizon d'attente

Au début de la leçon, le prof tentera de susciter l'intérêt des élèves au moyen des questions suivantes : Faites-vous parfois la cuisine ? Si oui, vous servez-vous parfois d'un livre de recettes ? Quels sont vos plats préférés ? etc.

5.2 Lecture des recettes

Après cette brève mise en attente, le prof annoncera le thème de la leçon et distribuera aussitôt les recettes. Comme il n'y a que trois recettes différentes, on fera en sorte que chaque groupe de deux élèves dispose d'une recette et qu'à chaque fois un tiers de la classe travaille sur la même recette.

Pendant une première lecture (en silence), les élèves seront invités à découvrir la macro-structure de la recette qui est la réponse à la question suivante : "Quels différents types d'information vous fournit-on dans une recette?" Une fois que les élèves auront deviné dans les grandes lignes la macro-structure, le prof donnera à chaque élève une macro-structure détaillée (imprimée en gras dans la grille reproduite ci-dessous). Il attirera aussi l'attention des élèves sur les modes verbaux employés dans la recette, à savoir l'infinitif ou, comme dans ce cas-ci, l'impératif.

Ensuite, il s'agira d'effectuer à deux le travail de lecture dirigé, qui consiste à noter les éléments lexicologiques repérés dans les trois recettes en question à l'endroit approprié dans la grille.

Pendant la phase finale de mise en commun, les élèves auront l'occasion d'échanger ce qu'ils ont trouvé et le prof pourra apporter les explications et les additions nécessaires. Le résultat devrait être à peu près comme suit:

La macro-structure de la recette

1. indication de la quantité d'ingrédients (liquides et solides)

a. une quantité minime d'un liquide

-2 c à s	de vinaigre balsamique
	d'huile d'olive

b. une quantité minime d'une substance solide

-2 c à s	de persil plat haché
	de farine
	de glace de viande
	de poudre de pudding à la vanille
-un petit morceau	de cannelle
- un zeste de	citron

c. une assez grande quantité d'un liquide

-2 dl	de vin rouge
	de fumet de poisson

d. une assez grande quantité d'une substance solide

-400 g	de pâtes fraîches
- 50 g	de lard
- 100g	de beurre
- 125g	de sucre
-100 g de copeaux	de parmesan
- une tranche	de jambon d'Ardenne
- une gousse	d'ail
- une darne	de cabillaud
- un bout	de fane
- une branche	de thym
	de romarin
- une feuille	de laurier
- un cylindre	de cannelle
-une boule	de glace à la vanille

2. les activités du cuisinier

a. la préparation à la cuisson

-ébouillanter	les tomates
- nettoyer	les carottes
	les champignons
-éplucher	les carottes
	les poires
- peler	l'échalote
	l'oignon
	l'ail

	les tomates	
-épépiner	les tomates	
- sécher	les darnes de cabillaud	
-fariner	les darnes de cabillaud	

b. la réduction en morceaux

-réduire	les spéculoos	en miettes
- hacher	l'échalote	
- hacher grossièrement	les oignons et l'ail	
- ciseler	le vert des oignons	
- couper	la chair de tomates	en dés
	les tranches de jambon	en copeaux
	les carottes	en tronçons
	les champignons	en tranches
	le lard	en lardons

c. la cuisson

-effectuer la cuisson	des pâtes	à l'eau bouillante salée
- faire cuire	le poisson	à four chaud
		sur feu moyen
-faire dorer	les darnes de cabillaud	dans du beurre chaud
- faire revenir	les oignons	
	l'ail	
	les carottes	
	les lardons	
-faire pocher	les poires	dans le vin aromatisé frémissant

d. opérations indépendantes de la cuisson

-passer	les pâtes	sous l'eau froide
- égoutter	les pâtes	
- mélanger	les dés de tomates	aux pâtes
-ajouter	la glace de viande	
- incorporer	le reste du beurre	en fouettant
-verser	le liquide	sur le poisson
	le vin	dans une casserole
- déglacer	la poêle	au vin rouge et au fumet de poisson
		dans un poêlon
-récolter	le jus de cuisson	
- préchauffer	le four	
-porter	le vin	à ébullition
- retirer	la casserole	du feu
- retirer	les poires	de la casserole
- laisser infuser	le vin aromatisé	
- laisser refroidir	les poires	
- tamiser	le jus de cuisson	
-lier	le jus de cuisson	avec la poudre de pudding

e. la mise au point du goût

- assaisonner	les pâtes	avec le vinaigre balsamique

- saler et poivrer

f. la finition de la préparation culinaire

- répartir	les pâtes	dans les assiettes
- couvrir	avec les tranches de jambon et les copeaux de parmesan	
- saupoudrer	de persil de spéculoos émiettés	
- napper	le poisson les poires	du jus de cuisson
- décorer	de vert d'oignons	

3. les ustensiles de cuisine

a. genres de casseroles

- une casserole
-une poêle
- un poêlon

b. autres ustensiles

- un four
- un plat à four

5.3 Exercices lexicologiques

5.3.1 Exercices de dérivation

a. Compléter le tableau de dérivation

Avant d'entamer l'exercice de dérivation prévu, le prof donnera aux élèves un tableau qui ne mentionne que les mots-vedettes (imprimés en gras dans le tableau ci-dessous). A partir de là, il tentera de remplir le tableau en interaction avec les élèves.
Remarquons que les mots précédés d'un astérisque ont été retenus par seul souci de complétude. D'après la liste de fréquence élaborée dans DEBAERE 2000: Annexe 7, ils seraient relativement rares et nous conseillons, dès lors, de ne pas les présenter aux élèves.

substantif (quoi ?)	**(qui ?)**	**verbe**	**adjectif**
un assaisonnement	*un *assaisonneur* *une *assaisonneuse*	**assaisonner**	*assaisonné*
une boisson	*un buveur* *une buveuse*	**boire**	*buvable*

l'ébullition(f.)	–	*bouillir*	*bouillant*
la consommation	*un consommateur* *une consommatrice*	**consommer**	*consommable*
la cuisine	*un cuisinier* *une cuisinière*	*cuisiner*	*cuisiné*
les épluchures (f.) *un éplucheur* *l'épluchage (m.)*	*un éplucheur* *une éplucheuse*	**éplucher**	–

b. Compléter les phrases suivantes par le dérivé approprié

1. Ce traiteur vend des plats … à réchauffer.

2. …les pâtes avec l'huile d'olive.

3. Qu'est-ce que tu préfères, une … rafraîchissante ou une … alcoolisée ?

4. Il faut jeter les … de pomme de terre à la poubelle.

5. Les pâtes se cuisent à l'eau …

Solutions: 1. cuisinés ; 2. assaisonnez ou assaisonner ; 3. boisson ; 4. épluchures ; 5. bouillante

5.3.2 Exercices sur les collocations verbales

a. Essayez d'apparier les éléments de la colonne A avec les éléments de la colonne B

porter	des pommes de terre
éplucher	des oeufs
égoutter	un plat
pocher	à ébullition
poêler	les tomates
ébouillanter	
assaisonner	

Solutions : porter à ébullition ; éplucher des pommes de terre ; pocher des œufs ; ébouillanter les tomates ; assaisonner un plat.

b. Compléter les phrases suivantes par le mot adéquat

1. Mieux vaut … les tomates avant de les peler.

2. … l'eau à ébullition avant d'y ajouter les pâtes.

3. Pour finir le plat, on l' … avec un peu de vinaigre balsamique.

4. Chaque dimanche matin, mon grand-père a à …. toute une casserole de pommes de terre.

5. On … les oeufs en les plongeant dans l'eau bouillante sans leur coquille.

Solutions : ébouillanter ; porter ; assaisonne ; éplucher ; poche

5.3.3 Exercices sur les corrélés

*** Chercher un synonyme du terme souligné**

1. Savoir bien assaisonner la salade avec de fines herbes est un véritable art.

2. Pour obtenir de la crème chantilly, il faut fouetter la crème et puis, la sucrer.

3. A mon goût, la soupe est un peu trop assaisonnéede sel et de poivre.

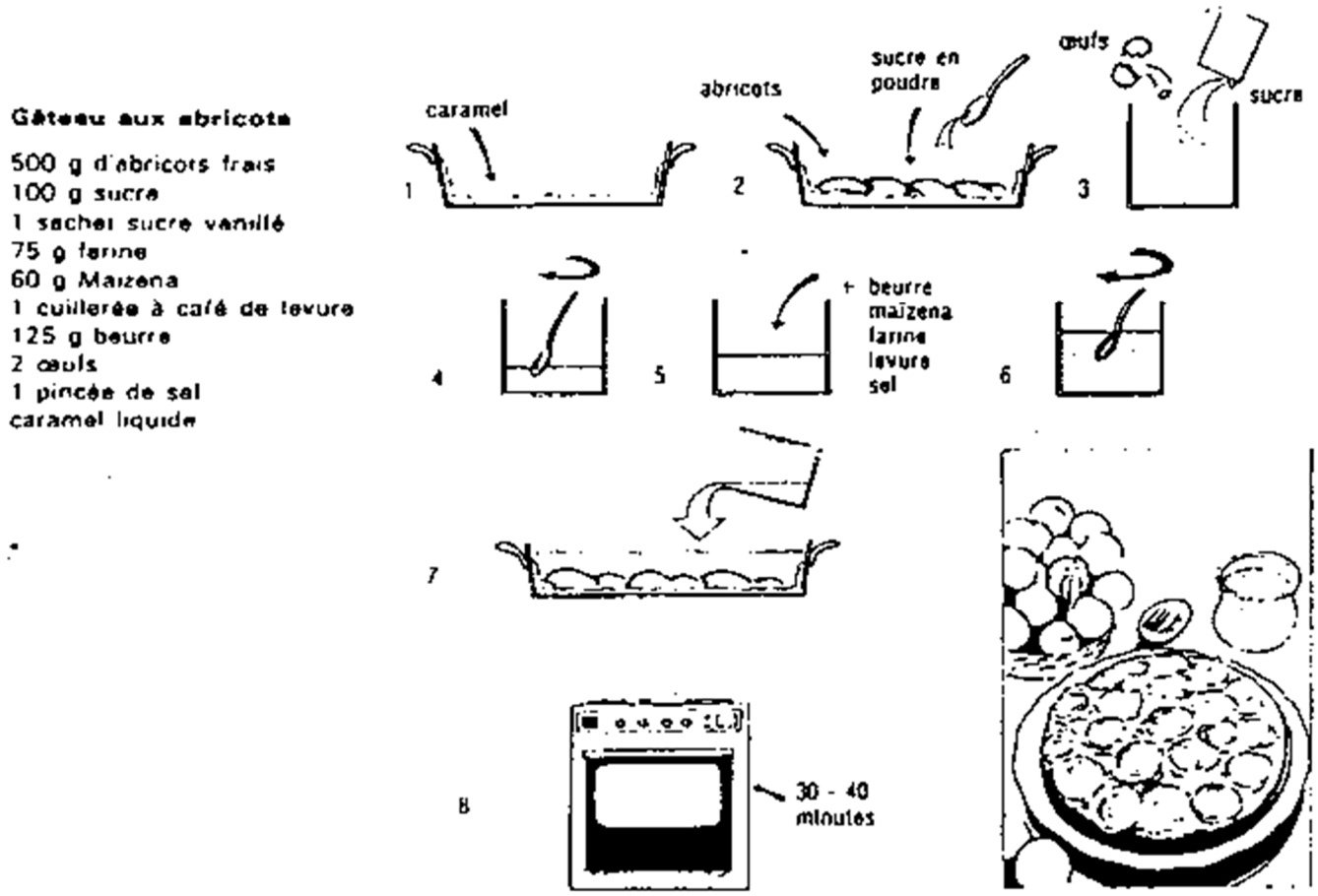
4. Faites revenir les oignons et les carottes pendant quelques instants.

Solutions : relever ; battre ; épicée ; faites sauter

5.4 Activités d'expression orale et écrite

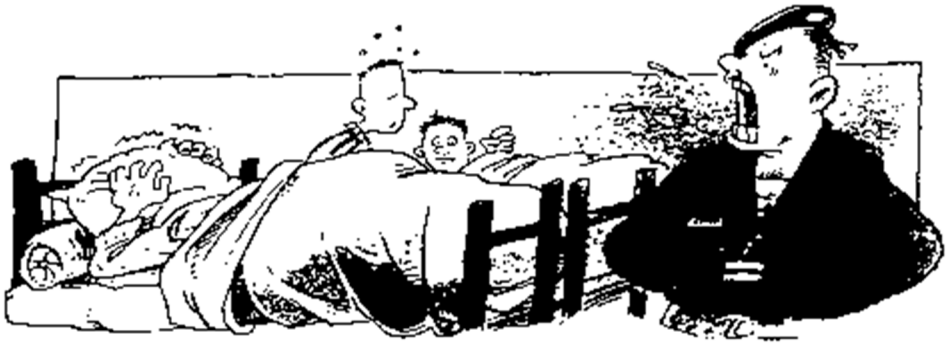
5.4.1 Expression orale

En guise d'exercice oral, l'on pourrait donner aux élèves l'occasion de présenter devant la classe une recette quelconque (un hors-d'œuvre, un apéritif, un dessert, un gâteau, etc.). De préférence, il s'agira d'une recette qu'ils savent préparer ou qu'ils ont inventée eux-mêmes. Si l'inspiration faisait défaut, ils pourraient également se baser sur le dessin ci-dessous.
L'évaluation de cet exercice portera d'une part, sur la mise en pratique du vocabulaire spécialisé; d'autre part, sur le respect des modes verbaux requis (impératif ou infinitif).



5.4.2 Expression écrite

Une activité d'expression écrite dans le domaine des recettes offre la possibilité d'élargir la perspective vers un autre texte prescriptif. Aussi proposons-nous de demander aux élèves de rédiger un texte prescriptif (d'environ dix lignes) qui présente les règles de conduite respectivement dans la classe et dans un camp disciplinaire. Ici encore, les dessins ci-dessous pourront servir de source d'inspiration:



6. Bibliographie

DEBAERE, Virginie, Lexicographie pédagogique et français sur objectifs spécifiques. Le traitement des informations pragmatiques dans les dictionnaires d'apprentissage. Le champ sémantique de la gastronomie, mémoire de licence sous la direction de B. Lamiroy et J. Binon, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Letteren, juin 2000 (non publié).

BERARD, Evelyne - LAVENNE, Christian, *Modes d'emploi. Exercices pour l'apprentissage du français*, Paris, Hatier-Didier, 1992.

CAPELLE, Guy - GRELLET, François, C'est facile à dire! Recueil d'exercices de grammaire et d'actes de parole, Paris, Hatier, 1982.

Mille et un Délices. Le magazine culinaire belge, n° 5/45, octobre-novembre 2000.

7. Documents annexes

En annexe, le lecteur trouvera une copie des trois recettes (DA) qui ont servi de base à cette unité didactique.

Cabillaud au four, accompagnement de légumes

Facile
Abordable
Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn
Pour 4 personnes

8 JEUNES CAROTTES
6 CHAMPIGNONS DE PARIS
8 OIGNONS CIBOULE
1 GOUSSE D'AIL
50 G DE LARD
2 C À S DE FARINE
4 DARNES DE CABILLAUD
100 G DE BEURRE
2 DL DE VIN ROUGE
2 DL DE FUMET DE POISSON
2 C À S DE GLACE DE VIANDE
1 BRANCHE DE THYM
1 FEUILLE DE LAURIER
SEL, POIVRE DU MOULIN

1. Préchauffez le four th. 6-7 (200° C).
2. Nettoyez les carottes, épluchez-les, gardez un bout de fane, coupez-les en tronçons.
3. Nettoyez les champignons, coupez-les en tranches.
4. Pelez et hachez grossièrement les oignons et l'ail, gardez le vert des oignons et ciselez-les. Coupez le lard en lardons.
5. Salez et poivrez la farine. Séchez et farinez les darnes de cabillaud. Faites-les dorer, 2 mn, de chaque côté dans 50 g de beurre chaud. Réservez-les dans un plat à four.
6. A la place, faites revenir oignons, ail, carottes et lardons. Répartissez-les autour du poisson.
7. Déglacez la poêle au vin rouge et au fumet de poisson, ajoutez la glace de viande, laurier, thym et versez sur le poisson.
8. Couvrez de papier d'aluminium et faites cuire, 10 mn, à four chaud.
9. Récoltez le jus de cuisson dans un poêlon et, sur feu moyen, incorporez en fouettant le reste de beurre froid en parcelles.
10. Nappez-en le poisson, décorez de vert d'oignons et servez chaud.

Salade de pâtes fraîches au jambon d'Ardenne

par Dirck Myny

Facile
Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 mn
Pour 4 personnes

400 G DE PÂTES FRAÎCHES (TAGLIOLINIS)
2 C À S DE VINAIGRE BALSAMIQUE
2 C À S D'HUILE D'OLIVE
1/2 ÉCHALOTE
2 TOMATES
4 TRANCHES DE JAMBON D'ARDENNE
100 G DE COPEAUX DE PARMESAN
2 C À S DE PERSIL PLAT HACHÉ
SEL, POIVRE DU MOULIN

1. Effectuez la cuisson des pâtes fraîches, 3 mn, à l'eau bouillante salée. Passez sous l'eau froide, égouttez et assaisonnez aussitôt avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, sel et poivre.
2. Pelez et hachez l'échalote.
3. Ebouillantez les tomates, pelez-les et épépinez-les. Coupez la chair de tomates en dés.
4. Mélangez l'échalote et les dés de tomates aux pâtes et répartissez-les dans les assiettes.
5. Coupez les tranches de jambon en copeaux.
6. Couvrez avec les tranches de jambon et les copeaux de parmesan, saupoudrez de persil et servez sans attendre.

Conseil vin

Un blanc d'Alsace de cépage tokay pinot gris jeune, sec et servi à 10°C.

Poires cuites au romarin, glace à la vanille

Facile
Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn
Pour 4 personnes

4 DL DE VIN ROUGE
125 G DE SUCRE
5 BRANCHES DE ROMARIN
4 POIRES MÛRES
1 CYLINDRE DE CANNELLE
LE ZESTE D'1 CITRON
EN 1 RUBAN
1 C À S DE POUDRE DE PUDDING
À LA VANILLE
4 BOULES DE GLACE
À LA VANILLE
2 SPÉCULOOS

1. Versez le vin dans une casserole avec le sucre, 1 branche de romarin, 1 petit morceau de cannelle et de zeste de citron. Portez à ébullition, retirez du feu et laissez infuser pendant 10 mn.
2. Epluchez les poires sans couper le pédoncule. Faites-les pocher, 10 mn, dans le vin aromatisé frémisssant, retirez-les délicatement de la casserole et laissez refroidir.
3. Tamisez le jus de cuisson et liez-le légèrement avec la poudre de pudding. Nappez-en les poires.
4. Réduisez les spéculoos en miettes.
5. Servez 2 demi poires avec 1 boule de glace et 1 branche de romarin. Saupoudrez de spéculoos émiettés.

Variante

Proposez d'autres arômes de glaces, qui apprécieront également le mariage avec les poires au vin : glace à la cannelle ou aux spéculoos.