Plongée au cœur de la gastronomie française – Exercices complémentaires

## Contexte

Le « repas gastronomique des Français » est inscrit par l’UNESCO en 2010 au patrimoine immatériel de l’humanité, donnant ainsi toutes ses lettres de noblesse à la cuisine française et aux arts de la table. Pourtant, cette dernière remonte à l’Antiquité, et plus spécifiquement à l’époque gallo-romaine, puisque certaines spécialités régionales telles que les grands vins de la Vallée du Rhône, les fromages crémeux, ou encore la Cervoise (sorte de vin ancêtre de la bière) existaient déjà. Bien entendu, cette dernière a évolué depuis, traversant les siècles, les grandes découvertes, mais elle continue de jouir d’une réputation mondiale, qui tend à raffermir son identité. Considéré comme une marque de luxe et de distinction, un gage de qualité, et même un art de vivre, cette gastronomie fait partie intégrante du patrimoine culturel français. En effet, elle est également associée à des règles et des usages spécifiques, encadrant les repas, à une histoire longue et complexe et à la figure illustre du Chef qui se modernise. Loin d'être simple, on observe aussi des distinctions et des hiérarchies opérant entre la cuisine classique, la cuisine bourgeoise, la cuisine des terroirs et la cuisine savante. Ce patrimoine gastronomique offre à l’heure de la mondialisation une riche palette de goûts, de produits, de recettes et de manières, qui participent incontestablement de l’influence de la France dans le monde. Certes, il peut sembler étrange d’organiser une telle journée dans le cadre d’une formation universitaire, mais cela participe intégralement de l’apprentissage des étudiants. Il s’agit, en effet, d’une opportunité pour eux de découvrir une autre facette de la culture française, qu’ils étudient au quotidien.

Source : Librement inspiré du site <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-franais-00437>

Groupe visé: Frans B1 - B2

## Objectifs envisageables (liste non exhaustive):

* Culturels / Interculturels
  + Découvrir les caractéristiques du repas gastronomique français.
  + Le pain français / le pain dans différents pays.
  + Les vins et fromages français.
  + L’art de la table.
  + La cuisine, une vocation ou une profession : Le portrait des grands chefs et des critiques gastronomiques.
* Communicatifs
  + Compréhension orale / audiovisuelle : comprendre un entretien télévisé, un document vidéo explicatif, une intervention argumentative.
  + Expression / interaction orale : échanger sur des aliments.
  + Compréhension écrite : lire des textes descriptifs et explicatifs.
  + Expression écrite : rédaction d’une critique gastronomique « à la manière d’un critique d’art »
* Langagiers
  + Lexique : alimentation, traditions.
  + Grammaire : discours argumentatif.
  + Utilisation du registre de langue soutenu.

## Formes proposées (liste non exhaustive) :

* Journée
* Demi-journée
* Atelier découverte

## Pistes d’étude envisagées (liste non exhaustive) :

* Comment se transmet une recette ? Les livres, internet, le bouche à oreille et les fameuses recettes de grand-mère reprises par les publicitaires (cf : Tipiak)
* Où et comment les Français mangent-ils au quotidien ? Les cafés, les restaurants, les bistrots, les brasseries, à la maison…
* Le petit déjeuner français, entre mythe ou réalité ?
* De quelles régions proviennent toutes les spécialités culinaires françaises ? La France à la carte (Un tour de France des diverses spécialités régionales, de leur origine, pouvant s’accompagner d’une dégustation par exemple)
* Les arts de la table, qu’est-ce que c’est ?
* Quels sont les repas de fête en France ?
* La mondialisation des aliments.
* Consommer et cuisine responsable : la tendance zéro déchets dans la cuisine française.
* L’histoire de la cuisine française, de l’antiquité à nos jours.
* La gastronomie française et l’art (peinture, sculpture, architecture)
* La figure du chef émerge et avec lui un art culinaire entremêlant tradition et innovation, que le critique gastronomique juge et évalue.
* L’histoire de la cuisine française entre tradition et modernité.
* La mémoire gustative : Ce que l’on mange, la façon dont on le consomme en dit beaucoup sur chacun de nous. La nourriture est profondément liée à nos racines, à l’histoire de notre famille et de notre pays et il y a beaucoup de choses à raconter et à transmettre autour la table.

## Activités proposées :

1. Partir des connaissances des étudiants sur les spécialités gastronomiques françaises (faire appel à leurs expériences lors de voyages, à leurs lectures ou au suivi d’émissions télé sur la cuisine etc…)
2. Associer avec eux ces spécialités aux régions en leur permettant de les situer sur une carte de France par exemple, tout en abordant les différences avec la cuisine des DOM-TOM. Aborder la cuisine par la géographie, puis par l’histoire.
3. Aborder l’histoire de la cuisine française.
4. La cuisine dans la littérature.
5. Apprendre à dresser la table.
6. Préparer un plat typique.
7. Une recette lacunaire à reconstituer entre pairs (concernant seulement les ingrédients, ou les quantités, ou les gestes de la cuisine…), ce qui oblige chacun à communiquer interroger l’autre.
8. On peut aborder le lexique d’une recette : les ustensiles (une poche à douille/une douille lisse etc.), les gestes techniques (couper en dés..).
9. Cuisiner ensemble et déguster ensemble (test de goût)