

FLE/FLS

Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique

Les spécialités de la cuisine française

Introduction

La gastronomie française

L'inscription en 2010 du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco est venue couronner des savoir-faire et une culture qui constituent une part importante de l'identité française. Le repas français, c'est aussi celui de tous les jours, à la cantine scolaire ou à la maison, bien différent des clichés.

Voir aussi sur ce thème la revue *Textes et Documents pour la Classe* n° 1064, « Le repas gastronomique des Français ».

Dans ce dossier pédagogique, on commence par visionner une vidéo sur les clichés concernant les Français et notamment la cuisine française. Après avoir revu les régions françaises et leurs capitales, on consulte une carte de France des produits et des plats régionaux et on la redessine en la complétant, à l'aide d'un site sur les spécialités régionales. Enfin, on étudie la présentation d'une recette régionale avant d'organiser la présentation de recettes françaises ou étrangères par les élèves.

SOMMAIRE

Objectifs – Supports	2
Scénario pédagogique	4
Fiche élève 1	8
Fiche Corrigé 1	10
Fiche élève 2	11
Fiche Corrigé 2	14
Fiche élève 3	16
Fiche Corrigé 3	17
À propos	18

FLE/FLS

Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique
*Les spécialités
de la cuisine française*

Objectifs – Supports

Objectifs

Culturels / Interculturels

- Les clichés sur la cuisine française / sur les cuisines du monde
- Les spécialités régionales françaises / étrangères
- Les recettes de cuisine

Communicatifs

- **Compréhension orale / audiovisuelle** : comprendre un dessin animé.
- **Compréhension écrite** : rechercher des informations géographiques.
- **Expression orale** : décrire des stéréotypes, parler de gastronomie régionale.
- **Expression écrite** : rédiger une recette.

Langagiers

- **Lexique** : alimentation, géographie.
- **Grammaire** : participes, impératif, verbes à l'infinif.
- **Transversaux** : géographie, hôtellerie / restauration.

Documents supports

Document 1 : « Cliché ! », vidéo de Cédric Villain sur le site <http://bac-lescreatives.blogspot.be>. Cliquer sur la rubrique « La France et l'Europe » et consulter la première partie de la deuxième vidéo « Cliché ! », les premières minutes (1 min 50 s). Elle se trouve également sur YouTube et sur le site de Cédric Villain.

Document 2 : carte des spécialités régionales françaises sur le site <http://bac-lescreatives.blogspot.be>. Cliquer sur la rubrique « La France et l'Europe » et consulter la carte des spécialités.

Document 3 : site des plats régionaux français « Cuisine à la française », www.cuisinealafrancaise.com. Cliquer sur « Régions de France », puis pour chaque région, cliquer sur les « Spécialités », illustrées par des photos.

Document 4 : recettes sur le site « Marmiton », www.marmiton.org. Entrer « Acras de

morue » et visionner d'abord le texte de la recette, puis la vidéo.

FLE/FLS

Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique *Les spécialités de la cuisine française*

Scénario pédagogique

Les **Objectifs** énoncés sont ancrés sur les recommandations du *Cadre européen commun de référence pour les langues* (CECRL, Conseil de l'Europe, 2001) :

- **Culturels / Interculturels** : savoirs, aptitudes et savoir-faire, savoir être et savoir apprendre (cf. chapitre V, 1. Compétences générales).
- **Communicatifs** : activités de communication langagière et stratégies, capacités traitées (cf. chapitre IV).
- **Langagiers** : compétences linguistiques, sociolinguistiques et pragmatiques (cf. chapitre V, 2. Compétences spécifiques).

Les **Documents supports** constituent autant de types de « textes » authentiques permettant de travailler les objectifs (cf. chapitre IV).

La séquence pédagogique comprend 3 étapes pouvant correspondre à 3 ou 4 séances de cours.

Étape 1

Objectifs et dispositif préconisé

Le but de cette étape est d'introduire la notion de cliché, de stéréotype, notamment pour les cuisines du monde.

Salle de classe avec vidéoprojecteur ou salle multimédia.

Activité 1 : échanges oraux et prise de notes

Au cours de cette activité, l'enseignant prépare le visionnage de la vidéo sur les clichés (activité 2) par un remue-méninges sur les habitudes et les cuisines de différents pays dans le monde.

En utilisant une carte géographique du monde, il demande aux élèves de citer des habitudes et des plats caractéristiques d'un certain nombre de pays (Italie, Chine, États-Unis, etc.) et il les note au tableau.

Puis il demande s'ils savent comment les étrangers considèrent les Français.

Par groupes ou de manière individuelle, les élèves peuvent dessiner ces stéréotypes au tableau, pour que cette activité se passe de manière amusante, tout en la commentant oralement.

Activité 2 : compréhension audiovisuelle

Document 1 : « Cliché ! », vidéo de Cédric Villain sur le site <http://bac-lescreatives.blogspot.be>. Cliquer sur la rubrique « La France et l'Europe » et consulter la première partie de la deuxième vidéo « Cliché ! », les premières minutes (1 min 50 s). Elle se trouve également sur YouTube et sur le site de Cédric Villain.

L'enseignant lance la vidéo et fait un arrêt sur l'image stéréotypée du Français, vêtu d'une marinière à rayures, coiffé d'un béret et portant une baguette à la main.

Il fait décrire cette image par les élèves et demande si les Français sont tous comme cela.

La compréhension de la vidéo peut être ensuite travaillée, de manière globale puis détaillée, à partir de la **Fiche élève 1** et corrigée à l'aide de la **Fiche Corrigé 1**.

Naturellement, l'enseignant pourra établir des relations avec les résultats de l'activité 1, inscrits au tableau, afin de montrer qu'il y a de nombreux stéréotypes et lieux communs qui pèsent sur les regards interculturels croisés, que ce soit sur la cuisine, l'habillement, les lieux d'habitation, le patrimoine culturel et de manière générale, la géographie d'un pays. En effet, dans ce petit film animé, l'auteur dénonce avec ironie, au second degré, comment les Français sont souvent vus par les étrangers.

Étape 2

Objectifs et dispositif préconisé

Le but de cette étape est de prendre contact avec la géographie des régions françaises et des produits régionaux (22 régions de France métropolitaine et 5 régions d'outre-mer).

Dans un premier temps, il sera utile de revoir les régions françaises et les capitales régionales pour pouvoir situer les plats régionaux inscrits sur une carte de France métropolitaine.

Ensuite, il conviendra de compléter la carte gastronomique les plats régionaux manquants.

Ainsi les élèves reverront certains produits cités dans le film « Cliché ! », mais dans le cadre d'une grande diversité de produits régionaux.

Il s'agit donc de faire prendre conscience aux élèves de la diversité de la cuisine d'un pays et en l'occurrence, de tous les plats régionaux qui contribuent à sa richesse.

La tâche intermédiaire de ce dossier consiste donc à réaliser une grande carte des plats régionaux français.

Variante dans les cours de français à l'étranger

Il sera également intéressant de travailler de manière interculturelle et de faire de même pour le pays des élèves : comment les étrangers stigmatisent-ils ses habitudes culinaires, vestimentaires et de manière générale sa géographie ? Une tâche authentique intéressante consiste alors à réaliser la carte des plats régionaux de ce pays afin de la faire connaître sur un site Internet.

Salle de classe avec vidéoprojecteur ou salle multimédia.

Activité 3 : revoir les régions françaises

Afin de préparer la carte gastronomique, il convient dans un premier temps de revoir la géographie administrative française.

La Fiche élève 2 permet de replacer de manière active les régions et les capitales de régions de la France métropolitaine, puis des régions d'outre-mer, en s'interrogeant sur les noms de ces régions : leur origine est soit historique (anciennes provinces françaises) soit géographique (montagnes, fleuves, côtes, îles, etc.).

La correction se fait à l'aide de la **Fiche Corrigé 2**.

Activité 4 : consulter une carte de France des plats régionaux

Document 2 : carte des spécialités régionales françaises sur le site <http://bac-lescreatives.blogspot.be>. Cliquer sur la rubrique « La France et l'Europe » et consulter la carte la plus simple des plats régionaux pour la France continentale :

- Choucroute de Strasbourg (région Alsace)
- Fondue bourguignonne de Dijon (région Bourgogne)
- Cassoulet de Toulouse (région Midi-Pyrénées)
- Entrecôte bordelaise (région Aquitaine)
- Bouillabaisse de Marseille (région Provence-Alpes-Côte d'Azur)
- Salade niçoise (région Provence-Alpes-Côte d'Azur)
- Marmite dieppoise (région Haute-Normandie)
- Ficelle picarde (région Picardie)
- Quiche lorraine (région Lorraine)
- Champignons de Paris (région Île-de-France)
- Tarte normande (région Basse-Normandie)

En se référant à l'activité 4, les élèves indiqueront les régions qui ne sont pas citées.

Activité 5 : compléter la carte de France des plats régionaux

Document 3 : site des plats régionaux français, « Cuisine à la française », www.cuisinealafrancaise.com. Cliquer sur « Régions de France », puis pour chaque région, sur les « Spécialités », illustrées par des photos.

Il convient donc, par groupes, de reprendre les cartes des régions de France et de noter les spécialités déjà citées ainsi que les spécialités des régions qui n'ont pas été citées, comme par exemple, la galette ou crêpe bretonne (région Bretagne), ainsi que les spécialités des régions d'outre-mer.

Chaque groupe présentera sa carte et aura des spécialités différentes à présenter.

N.B. pour le professeur : par rapport aux 22 régions administratives françaises, la Normandie est citée de manière globale, alors qu'elle comprend la Haute-Normandie et la Basse-Normandie.

Étape 3

Objectifs et dispositif préconisé

Il s'agira de prendre contact avec les recettes de cuisine.

Dans un premier temps, on étudie une recette pour fournir les caractéristiques du discours de la recette (structuration, utilisation des verbes à l'infinitif, vocabulaire).

Puis, chaque élève ou groupe d'élèves imagine qu'il effectue un séjour dans une région française : il présente cette région et ses produits à son retour de voyage.

Variante à l'étranger

Chaque élève ou groupe d'élèves présente une recette régionale de son pays (cf. variante de l'Étape 2).

Salle de classe avec vidéoprojecteur, salle multimédia ou équipement nomade individualisé.

Activité 6 : étudier la présentation d'une recette

Document 4 : recettes sur le site « Marmiton », www.marmiton.org. Entrer « Acras de morue » et visionner d'abord le texte de la recette, puis la vidéo.

À l'aide de la **Fiche élève 3**, l'enseignant travaille sur la compréhension globale, puis détaillée, du texte de la recette (correction à l'aide de la **Fiche Corrigé 3**).

Activité 7 : rédiger une recette de plat régional français ou étranger

Individuellement ou par groupes, les élèves rédigent une recette de plat régional français ou étranger en suivant la structuration étudiée dans l'activité 6.

Puis ils la présentent à l'ensemble de la classe, en montrant également une image ou une vidéo.

Ces présentations peuvent faire l'objet d'une publication sur le site de l'école et d'envoi à des élèves d'autres pays, dans le cadre d'échanges scolaires (eTwinning et autres programmes).

NOM	PRÉNOM	CLASSE	DATE
FLE/FLS		Dossier pédagogique	
Discipline associée : géographie A2-B1 / Collège		<i>Les spécialités de la cuisine française</i>	
Fiche élève 1			

Document 1 : « Cliché ! », vidéo de Cédric Villain sur le site <http://bac-lescreatives.blogspot.be>. Cliquer sur la rubrique « La France et l'Europe » et consulter la première partie de la deuxième vidéo « Cliché ! », les premières minutes (1 min 50 s). Elle se trouve également sur YouTube et sur le site de Cédric Villain.

Exercice 1. Compréhension globale

Visionnez attentivement le film et choisissez la bonne réponse.

1. L'auteur (voix off)

- donne son avis sur la France et les Français.
- dit ce que les étrangers pensent des Français.
- dit ce que les Français pensent d'eux-mêmes.

2. Le titre du film « Cliché ! » signifie dans le contexte de ce film :

- photo réaliste de la France et des Français.
- photo négative de la France et des Français (caricature).
- idée toute faite sur la France et les Français (stéréotype).

3. Les différents « clichés » présentés concernent :

- l'habillement des Français.
- les lieux d'habitation des Français.
- l'alimentation des Français.
- les monuments de France.
- les régions de France.
- les personnalités françaises.
- les pays frontaliers de France.
- les expressions françaises.

Exercice 2. Compréhension détaillée

De nouveau, visionnez attentivement le film et complétez les phrases suivantes.

Bien qu'on mange de la, des, des ou des, notre cuisine est connue comme l'une des meilleures du monde.

En France, notre alimentation est à base de, de, d'..... et d'..... et nous ne buvons que du ou du

FLE/FLS

Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique
*Les spécialités
de la cuisine française*

Fiche Corrigé 1

Document 1 : « Cliché ! », vidéo de Cédric Villain sur le site <http://bac-lescreatives.blogspot.be>. Cliquer sur la rubrique « La France et l'Europe » et consulter la première partie de la deuxième vidéo « Cliché ! », les premières minutes (1 min 50 s). Elle se trouve également sur YouTube et sur le site de Cédric Villain.

Exercice 1. Compréhension globale

Visionnez attentivement le film et choisissez la (ou les) bonne(s) réponse(s).

1. L'auteur (voix off)

- donne son avis sur la France et les Français.
- **dit ce que les étrangers pensent des Français.**
- dit ce que les Français pensent d'eux-mêmes.

2. Le titre du film « Cliché ! » signifie dans le contexte de ce film :

- photo réaliste de la France et des Français.
- photo négative de la France et des Français (caricature).
- **idée toute faite sur la France et les Français (stéréotype).**

3. Les différents « clichés » présentés concernent :

- l'habillement des Français.
- les lieux d'habitation des Français.
- l'alimentation des Français.
- les monuments de France.
- les régions de France.
- les personnalités françaises.
- les pays frontaliers de France.
- les expressions françaises.

Exercice 2. Compréhension détaillée

De nouveau, visionnez attentivement le film et complétez les phrases suivantes.

Bien qu'on mange de la **viande de cheval**, des **grenouilles**, des **escargots** ou des **fromages puants**, notre cuisine est connue comme l'une des meilleures du monde.

En France, notre alimentation est à base de **croissants**, de **foie gras**, d'**ail** et d'**oignons** et nous ne buvons que du **vin rouge** ou du **champagne**.

NOM	PRÉNOM	CLASSE	DATE
FLE/FLS		Dossier pédagogique	
Discipline associée : géographie A2-B1 / Collège		<i>Les spécialités de la cuisine française</i>	
Fiche élève 2			

Exercice 1. Régions et villes de France métropolitaine

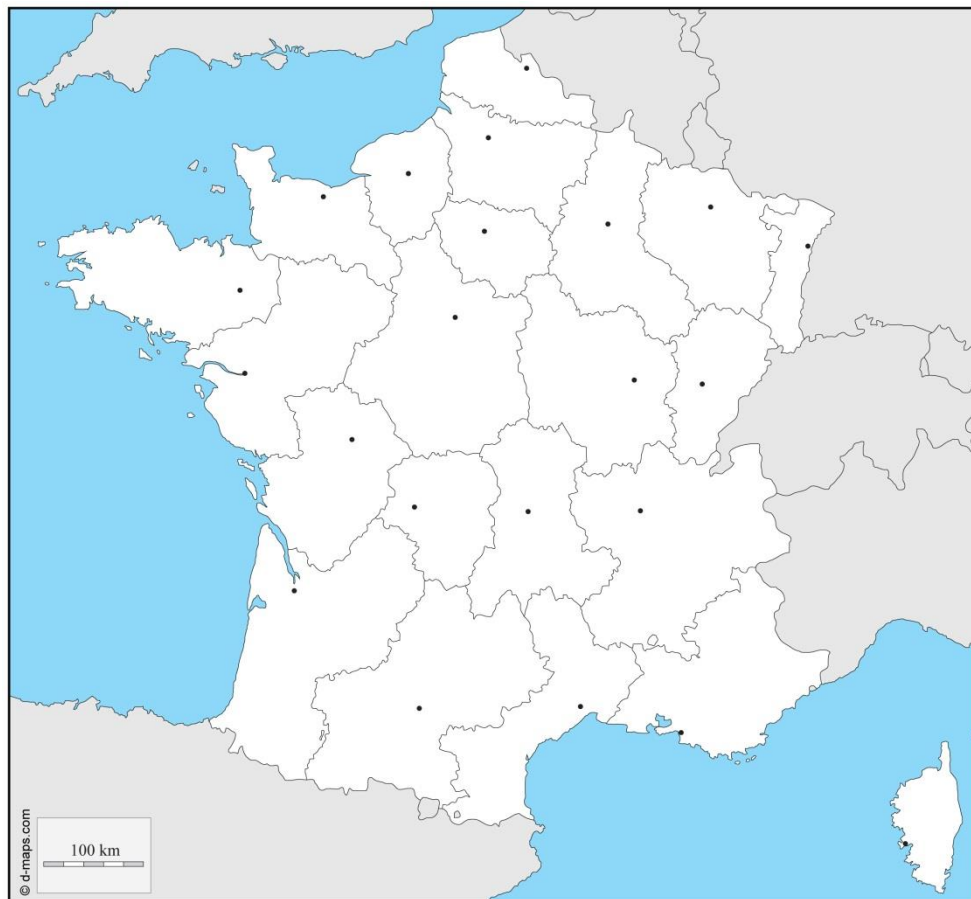
Remplacez les noms des régions et des villes (capitales de régions) suivantes sur la carte de la France métropolitaine.

1. Régions

Alsace, Aquitaine, Auvergne, Basse-Normandie, Bourgogne, Bretagne, Centre, Corse, Champagne-Ardenne, Franche-Comté, Haute-Normandie, Île-de-France, Languedoc-Roussillon, Limousin, Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord-Pas-de-Calais, Pays de la Loire, Picardie, Poitou-Charentes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes.

2. Capitales de régions

Lille – Amiens – Rouen – Caen – Rennes – Nantes – Orléans – Poitiers – Limoges – Bordeaux – Toulouse – Montpellier – Marseille – Lyon – Clermont-Ferrand – Dijon – Besançon – Strasbourg – Metz – Ajaccio – Châlons-en-Champagne – Paris.



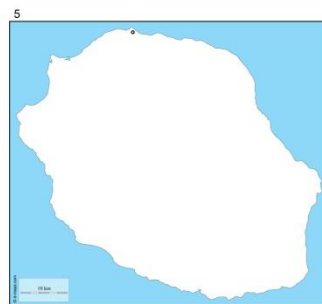
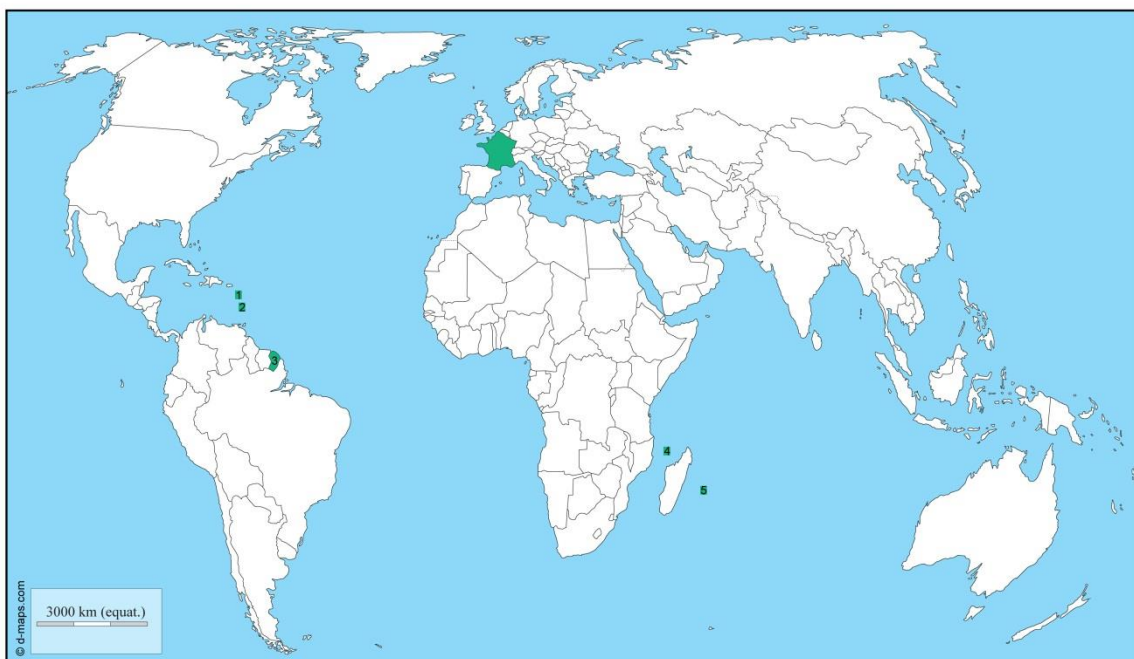
Carte : © Daniel Dalet / d-maps.com

Exercice 2. Régions et villes d'outre-mer

Remplacez les noms des régions et des villes (capitales de régions) suivantes sur la carte des régions d'outre-mer.

Départements / régions : Guadeloupe, Guyane, La Réunion, Martinique, Mayotte.

Capitales de régions : Fort-de-France – Pointe-à-Pitre – Cayenne – Mamadzou, Saint-Denis.



Cartes : © Daniel Dalet / d-maps.com

FLE/FLS

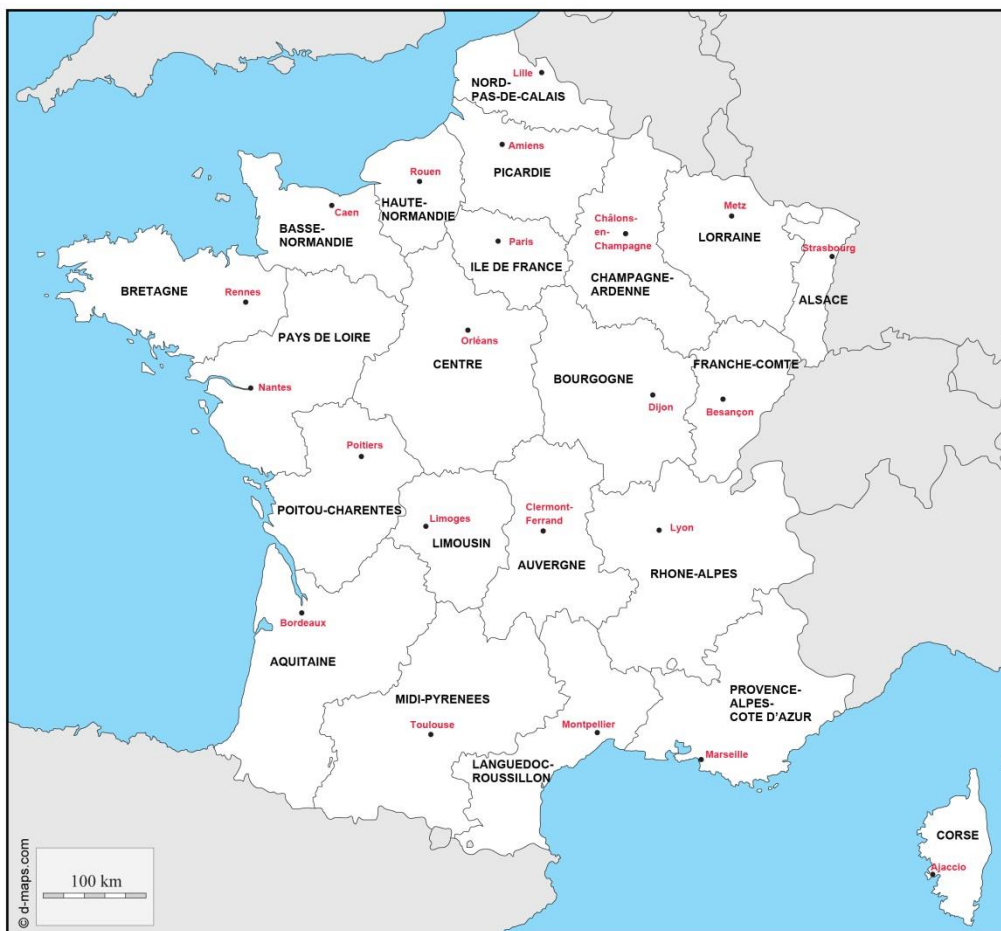
Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique
*Les spécialités
de la cuisine française*

Fiche Corrigé 2

Exercice 1. Régions et villes de France métropolitaine

Remplacez les noms des régions et des villes (capitales de régions) suivantes sur la carte de la France métropolitaine.



Carte : © Daniel Dalet / d-maps.com

Exercice 2. Régions et villes d'outre-mer

Remplacez les noms des régions et des villes (capitales de régions) suivantes sur la carte des régions d'outre-mer.



Cartes : © Daniel Dalet / d-maps.com

NOM	PRÉNOM	CLASSE	DATE
FLE/FLS		Dossier pédagogique	
Discipline associée : géographie A2-B1 / Collège		Les spécialités de la cuisine française	
Fiche élève 3			

Document 4 : recettes sur le site « Marmiton », www.marmiton.org. Entrer « Acras de morue » dans le moteur de recherche et visionner d'abord le texte de la recette, puis la vidéo.

Exercice 1. Compréhension écrite (présenter une recette)

Lisez la recette des acras, puis complétez les rubriques suivantes.

Région :

Niveau :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients principaux :

Service (place dans le repas) :

Exercice 2. Compréhension écrite et audiovisuelle (retrouver les étapes-clés)

Lisez la recette des acras (ou accras) et / ou visionnez la vidéo, puis rétablissez l'ordre de préparation.

Étapes	Ordre
Déposer une cuillère de pâte dans la friture.	
Ajouter le lait au fur et à mesure.	
Assaisonner de piment.	
Mélanger la farine, la levure et l'œuf.	
Laisser gonfler et dorer dans l'huile.	
Faire chauffer l'huile de friture.	
Remuer énergiquement pour obtenir une pâte lisse.	
Égoutter sur un papier absorbant.	
Ajouter la morue, l'oignon, l'ail et les herbes.	

FLE/FLS

Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique
*Les spécialités
de la cuisine française*

Fiche Corrigé 3

Document 4 : recettes sur le site « Marmiton », www.marmiton.org. Entrer « Acras de morue » et visionner d'abord le texte de la recette, puis la vidéo.

Exercice 1. Compréhension écrite (présenter une recette)

Lisez la recette des acras, puis complétez les rubriques suivantes.

Région : Antilles (Martinique, Guadeloupe)

Niveau : moyen

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients principaux : 500 g de morue dessalée émietée – 250 g de farine – ½ sachet de levure – 1 œuf – 4 cuillères à soupe de lait – 2 gousses d'ail hachées – 1 oignon haché – 1 cuillère de ciboulette ciselée – 2 cuillères à soupe de persil haché – piment en poudre – huile de friture – sel facultatif

Service : encore tiède à l'apéritif ou en entrée

Exercice 2. Compréhension écrite et audiovisuelle (retrouver les étapes-clés)

Lisez la recette des acras (ou accras) et / ou visionnez la vidéo, puis rétablissez l'ordre de préparation.

Étapes	Ordre
Mélanger la farine, la levure et l'œuf.	1
Ajouter le lait au fur et à mesure.	2
Remuer énergiquement pour obtenir une pâte lisse.	3
Ajouter la morue, l'oignon, l'ail et les herbes.	4
Assaisonner de piment.	5
Faire chauffer l'huile de friture.	6
Déposer une cuillère de pâte dans la friture.	7
Laisser gonfler et dorer dans l'huile.	8
Égoutter sur un papier absorbant.	9

FLE/FLS

Discipline associée : géographie
A2-B1 / Collège

Dossier pédagogique
*Les spécialités
de la cuisine française*

À propos

Conception : Marie-Line Périllat-Mercerot et Claude Renucci (CNDP).

Coordination : Thomas Moniot, direction de l'édition.

Intégration technique et éditoriale : unité de production web.

Auteure : Françoise Tauzer-Sabatelli, formatrice FLE/FLS, académie de Nice.

Mise en ligne en mars 2014.