

Introduction | Introduzione

Un numéro de Babylonia sur les langues, les cultures et... le culinaire

Le choix de cette thématique, langues, culture et cuisine, peut sembler de prime abord étrange. Pourquoi un numéro sur l'apprentissage des langues et la cuisine?

Depuis plusieurs années, le culinaire (que nous prenons ici dans une acception large, allant de l'alimentaire au gastronomique en passant par des aspects sociaux, culturels ou même anthropologiques) représente un thème très «tendance»: il est omniprésent dans les médias, objet de nombreuses publications spécialisées, d'émissions télévisées, et même un thème récurrent des manuels de langue. C'est également un champs socioculturel innovateur et pluri-/trans-disciplinaire, impliquant une dialectique complexe entre le culturel et l'individuel dans notre société.

L'exploitation de ce thème, socialement et culturellement «porteur», pour l'enseignement des langues secondes est au centre de ce numéro car nous pensons que la cuisine est un ingrédient de premier choix pour pimenter l'enseignement des langues tout en y réintroduisant une forte dimension culturelle. Nous y voyons au moins trois raisons, qui ont guidé la construction de ce numéro de Babylonia.

En premier lieu, le culinaire est une ressource à exploiter en didactique des langues car il représente un vecteur pour la découverte de certains aspects culturels en relation avec l'apprentissage d'une langue: les produits et les recettes d'un territoire racontent la vie des personnes qui le peuplent, et les trajets et les variantes des produits et des modifications qu'ils subissent à quelques kilomètres de distance montrent aussi qu'un territoire, tout comme une langue ou une culture, n'est jamais un ensemble circonscrit, homogène et uniforme, mais le produit de contacts et de modifications successives. Nous verrons que ces aspects se prêtent particulièrement bien à servir de base ou d'objet à l'enseignement des langues étrangères et à une approche inter-/trans-culturelle. En second lieu, la cuisine et le manger comportent une dimension ludique qui peut être source de motivation: et si le plaisir est un gage d'efficacité dans le processus d'apprentissage, des activités didactiques articulées autour des produits et des recettes, de leurs histoires, de leur goût – voire même de leur dégustation – peut générer un intérêt particulier pour l'apprenant. En troisième lieu, la cuisine, en plus d'être instructive et ludique, peut facilement devenir pratique: après avoir considéré le produit et ses propriétés culturelles ou historiques, on pourra aussi se concentrer sur le processus de production et l'acte de cuisiner ensemble. La réalisation de projets pédagogiques en lien avec tous les aspects de la cuisine offre d'intéressantes opportunités d'apprentissage, où l'approche actionnelle prend un sens encore plus concret. *Last but not least*, la cuisine et sa/ses culture(s) est un thème extrêmement malléable, adaptable à différents objectifs didactiques et niveaux d'enseignement. Elles peuvent être l'objet ou le médium d'un apprentissage dans un cours d'éveil aux langues comme dans un cours pour adultes, dans une classe de secondaire comme dans une école hôtelière. Elles peuvent accompagner l'apprenant tout au long de son apprentissage et trouver des échos pratiques lors d'éventuels séjours dans une région de la langue-cible.

Eine Babylonia-Nummer zum Thema Sprachen, Kulturen und... Kulinarik

Die Wahl mag vorerst eigenartig erscheinen. Warum also Sprachenlernen, Speisen und Kochkunst zusammenbringen?

Seit einigen Jahren ist die Kulinarik, die wir hier in einem breit gefassten Sinne verstehen – von der Ernährung zur Gastronomie, von den sozialen und kulturellen zu den anthropologischen Aspekten – ein eigentliches Trendthema: Sie ist in den Medien sehr präsent, erweist sich als beliebter Gegenstand von Fachzeitschriften, Fernsehsendungen und taucht gar in den Sprachlehrbüchern auf. Gleichzeitig ist sie in den Fokus von sozio-kulturellen Studien geraten, die aus einer pluri- bzw. transdisziplinären Optik die komplexe Dialektik zwischen Kultur und Individuum in unserer Gesellschaft untersuchen.

Die Bearbeitung dieser sozial und kulturell signifikanten Themen steht im Zentrum dieser Nummer. Wir verdanken sie der Überzeugung, dass die Kulinarik zu den würzigen Ingredienzien eines kulturell angereicherten Fremdsprachenunterrichts gehört. So sind es mindestens drei Anliegen, die zur Konzipierung der Nummer geführt haben.

Zuerst stellt die Kulinarik eine wertvolle didaktische Ressource dar, zumal sie als Trägerin von mannigfaltigen kulturellen Aspekten betrachtet werden kann, die mit dem Fremdsprachenlernen verbunden werden können: Produkte und Kochrezepte erzählen das Leben einer Region und ihrer Bewohner, und gerade die Variationen dieser Produkte und Rezepte in angrenzenden Territorien zeugen für die Vielfalt von Sprachen und Kulturen, die nie etwas in sich Geschlossenes und Homogenes darstellen, sondern das Ergebnis von Kontakten und ständigen Anpassungen sind. Wir werden sehen, wie sich diese Aspekte besonders als Gegenstand und Basis des Fremdsprachenunterrichts und eines inter- und transkulturellen Ansatzes eignen. Zweitens wohnt der Kulinarik und dem Essen eine spielerische und motivierende Dimension inne. Sofern Lust als Motor effektiven Lernens betrachtet werden kann, mögen didaktische Aktivitäten auf der Basis von Produkten und Kochrezepten, ihrer Geschichte und ihres Geschmacks – allenfalls ihrer Verkostung – eben auch ein besonderes Interesse bei den Lernenden anregen. Drittens erweist sich die Kultur der Küche nicht nur als spielerisch

Entre «piège culturel» et ressource inter-/trans-culturelle

«Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser.» (Claude Lévi-Strauss)

Le culinaire est un puissant vecteur motivationnel et culturel, et en cela mérite une certaine place dans l'enseignement des langues. Mais comme le souligne Lévi-Strauss, un aliment doit aussi permettre de penser les cultures. Nous avons tous rencontré, dans les manuels de FLE, un typique Français allant au marché pour acheter son inévitable baguette et son incontournable camembert – si le Français en question porte un béret, le décor est encore plus complet. Ces représentations ont cela de dérangeant qu'elles cristallisent les peuples, les produits et les pratiques alimentaires jusqu'à une homogénéisation stéréotypante qui ne laisse que peu de place à la diversité – pourtant centrale dans un enseignement des langues qui puisse rendre compte d'aspects interculturels nuancés. Le culinaire peut donc être un thème de choix pour l'enseignement d'une langue et de sa/ses culture(s), pour autant qu'on évite certains pièges tels que la généralisation et les stéréotypes, et que l'on préfère une approche nuancée.

D'autre part, on ne peut pas «déconstruire» le discours (inter-)culturel à l'infini et nier l'importance des particularités régionales et nationales dans le domaine culinaire: si la cuisine dit beaucoup sur une région et les gens qui la peuplent, c'est aussi parce qu'elle présuppose le partage d'un certain nombre de caractéristiques par une communauté. Jongler entre généralisations et particularismes est un défi qui traverse toutes les approches aux cultures, et le thème de la cuisine et du culinaire n'y échappe pas.

Dans ce numéro

Le présent numéro se propose d'aborder le culinaire et le culturel dans et pour l'enseignement des langues sous au moins trois angles, qui nous sont apparus comme nécessairement complémentaires.

Cuisine, conceptions de la culture et choix didactiques

Dans la première partie, les articles de Victor Saudan et de Elke Nicole Kappus proposent un «état des lieux» sur le trio «Cuisine, cultures et didactique des langues», grâce à la présentation du cadre et des résultats du projet *Les Mets et les Mots*, conduit entre 2012 et 2014. Si le premier article se focalise davantage sur le lien qu'entretiennent didactique des langues et culinaire, le second traite de façon plus approfondie des conceptions de la culture qui soutendent l'enseignement des langues secondes et les différentes approches inter-/trans-culturelles qui y sont associées.

Culinaire et identité

Dans la seconde partie, trois articles proposent de lier la question culinaire à celle de l'identité. L'article de Lorenza Mondada montre comment les «événements culinaires» de la vie de tous les jours (aller au marché, cuisiner, manger) sont l'occasion pour les interactants de construire, d'affirmer ou de déléguer une certaine «expertise» culinaire et culturelle, qui participe elle-même à la construction de l'identité sociale. Katharina Vajta analyse les représentations identitaires nationales qui se construisent à travers des exemples liés au culinaire dans les manuels de FLE: elle souligne notamment comment certains

und lehrreich, sondern auch als durchaus praktisch: Mit der Betrachtung der historischen und kulturellen Eigenschaften der kulinarischen Produkte lässt sich durchaus auch das praktische Kochen verbinden. Pädagogische Projekte in Verbindung mit den kulinarischen Aspekten bieten also interessante, konkret handlungsorientierte Lerngelegenheiten. *Last but not least* ist Kulinarik sehr flexibel und lässt sich thematisch sowie je nach Lernzielen und nach Lernniveau anpassen. Sie ist im *éveil aux langues* genauso wie in der Erwachsenenbildung willkommen, auf der Sekundarstufe wie in der Hotelfachschule. Eigentlich kann sie zur ständigen Begleiterin der Lernenden werden und ihnen Anregungen für Austausch und Aufenthalte bieten.

Zwischen „kultureller Falle“ und inter- bzw. transkultureller Ressourcen

«Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser.»
(Claude Lévi-Strauss)

Aufgrund ihrer kulturellen und motivationalen Eigenschaften verdient die Kulinarik einen Platz im Fremdsprachenunterricht. Wie von Lévi-Strauss hervorgehoben müssen Nahrungsmittel nicht nur schmecken, sie müssen auch gut zum Denken sein. Wir alle haben in den Französischlehrmitteln den typischen Franzosen angetroffen, der auf dem Markt die obligate Baguette und den unverzichtbaren Camembert kauft – und wenn er noch die Baskenmütze trägt um so besser. Diese Repräsentationen haben stereotypische und homogenisierende Effekte, sie stellen Land und Leute so dar, als ob Vielfalt nicht existieren würde. Aber im Fremdsprachenunterricht geht es eben auch wesentlich um diese kulturelle Vielfalt. Die Kulinarik bietet sich als Unterrichtsthema an, sofern man der Falle einer Stereotypisierung die nuancierte Betrachtung sprachlich-kultureller Realitäten vorzieht. Andererseits kann es nicht um eine endlose Deonstruktion des (inter-)kulturellen Diskurses und auch nicht um die Unterschätzung von regionalen und nationalen Eigenarten der Kulinarik gehen, die nicht zuletzt Einiges über ein Land und seine Leute zu sagen hat, weil sie deren gemeinsamen Charakteristika repräsentiert. Die Balance zwischen Generalisierung und Partikularisierung ist eine Herausforderung, welche kulturelle Diskurse begleitet, und dieser kann sich auch die Kulinarik nicht entziehen.

traits culturels des Français sont associés à leurs façons de manger, et comment le culinaire a un statut fondamental pour l'identité française. Nadine Bordessoule Gilléron et Ana Pairet proposent des pistes pour construire un enseignement de l'interculturalité à travers la nourriture: en tant que «fait social total», le culinaire permet de multiplier les approches et de s'atteler à des questions identitaires et interculturelles.

Projets, parcours et matériel didactiques

La troisième partie de ce numéro présente des projets et du matériel didactique pour l'enseignement de différentes langues secondes et à différents niveaux d'enseignement ou de compétences linguistiques. Ces descriptions de parcours didactiques en L2 montrent, dans la pratique, à quel point le thème de la cuisine est fécond pour l'enseignement des langues et des cultures. Dans cette série d'articles, le pouvoir motivationnel du travail sur le culinaire est maintes fois souligné.

C'est avec l'Éveil aux langues que commence cette troisième partie: Ursina Gloor montre comment la richesse émotionnelle et sensorielle du domaine alimentaire peut favoriser un travail métalinguistique, celui de l'Éveil aux langues, habituellement assez théorique exigeant d'un point de vue cognitif.

Nous passons ensuite aux premières années du Secondaire I: l'article de Marie-Hélène Tramèr-Rudolphe présente un très beau projet réalisé par et une enseignante de FLE du Canton du Tessin dans le cadre du projet *Les Mets et les Mots*: un voyage culinaire autour de la France. L'article montre que, grâce à la collaboration entre enseignant de langue, d'éducation alimentaire et au soutien de la direction de l'établissement scolaire, il est possible de travailler à la fois sur la langue et les connaissances culturelles, tout en favorisant la motivation des jeunes apprenants, et ce dès un niveau A1-A2.

Mireille Venturelli nous présente ensuite le projet «Les assiettes de la francophonie», une initiative tessinoise qui permet aux étudiants du secondaire II de la région de Bellinzona de faire connaissance, chaque année à l'occasion de la Semaine de la francophonie, avec une région francophone, ses mets et sa culture. Dans le dossier didactique présenté, qui lie subtilement contes, légendes, recettes et arts littéraires, c'est le Maghreb qui est à l'honneur.

La contribution de Katharina Oechslin se concentre plus particulièrement sur le lien entre langues, culinaire et littérature: à travers un parcours didactique (niveau B1-B2, secondaire II) autour de la fameuse nouvelle de Maupassant,

In dieser Nummer

Diese Ausgabe nimmt sich vor, die kulinarischen und kulturellen Themen im und für den Fremdsprachenunterricht mindestens aus drei komplementären Perspektiven anzugehen.

Kochkunst, Kulturbegriff und Didaktik

Im ersten Teil bieten Victor Saudan und Elke Nicole Kappus in ihren Beiträgen einen „*état des lieux*“ zum begrifflichen Trio „Kochkunst, Kultur und Sprachendidaktik“. Sie gehen dabei vom Projekt *Les Mets et les Mots* aus, das 2012–2014 realisiert wurde. Wenn der erste Artikel primär die Beziehung zwischen Kulinarik und Sprachendidaktik diskutiert, geht es im zweiten um den im Fremdsprachenunterricht verwendeten Kulturbegriff und um die damit verbundenen inter- und transkulturellen Ansätze.

Kulinarik und Identität

Im zweiten Teil beschäftigen sich drei Beiträge mit der Beziehung zwischen Kulinarik und Identität. Lorenza Mondada zeigt auf, wie Alltagsgegebenheiten, etwa Kochen, Essen und Einkaufen, den Akteuren Gelegenheit bieten, eine gewisse kulinarische und kulturelle „Expertise“ zu behaupten oder zu vermitteln und dabei zur Konstruktion von sozialer Identität beizutragen. Katharina Vajta geht von Lehrmitteln zum Französischunterricht aus und analysiert an Kulinarikbeispielen nationale Identitätsvorstellungen. Daraus wird ersichtlich, wie gerade bestimmte kulturelle Züge der Franzosen und überhaupt die französische Identität mit den Essgewohnheiten zu tun haben. Nadine Bordessoule Gilléron und Ana Pairet zeigen Wege für einen interkulturellen Unterricht auf: Die Kulinarik sei ein „*fait social total*“ und biete sich insofern geradezu für die Behandlung von identitären und interkulturellen Fragen an.

Projekte, Parcours und didaktisches Material

Der dritte Teil beginnt mit dem „*éveil aux langues*“. Ursina Gloor zeigt die emotionalen und sensorischen Vorteile der Kulinarik auf, v.a. im Hinblick auf eine metalinguistische Arbeit, die das Risiko von Theorielastigkeit des „*éveil aux langues*“ zu reduzieren vermag.

Danach geht es um die Sekundarstufe I. Marie-Hélène Tramèr-Rudolphe illustriert ein schönes Projekt, das im Rahmen von *Les Mets et les Mots* im Kanton Tessin realisiert wurde: Es geht um eine kulinarische Reise rund um Frankreich. Dank der Zusammenarbeit zwischen der Fremdsprachen- und Haushaltlehrerin und der Unterstützung der Schuldirektion wurde es möglich, sprachliche und kulturelle Inhalte integriert und motivierend zu behandeln und dies auf dem Niveau A1-A2.

Das Projekt „*Les assiettes de la francophonie*“ wird von Mireille Venturelli vorgestellt. Es geht um eine Initiative, die im Rahmen der *Semaine de la Francophonie* den Studentinnen der Sekundarstufe II mit der Kulinarik einer französischen Region Bekanntschaft zu machen. Im vorgestellten Dossier treffen auf subtile Weise Sagen, Erzählungen und Kochrezepte aus dem Maghreb aufeinander.

Der Beitrag von Katharina Oechslin konzentriert sich auf die Beziehung zwischen Sprachen, Kulinarik und Literatur. Der didaktische Parcours (Niveau B1-B2, Sek. II) kreist um die Erzählung von Guy de Maupassants *Boule de Suif*, wobei die Essensszenen als Ausgangspunkt zum Aufbau von sprachlichem und literarischem Wissen dienen.

An der Hotelfachschule in Bellinzona unterrichtet Jeanne Pantet, die dort einen achtwöchigen didaktischen Parcours realisiert hat, der von

Boule de Suif, l'auteure se base sur l'effet stimulant des scènes de repas pour travailler sur les compétences langagières et les connaissances littéraires.

Quant au domaine de l'enseignement des langues pour les professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie, l'article de Jeanne Pantet décrit un parcours didactique de 8 semaines avec des étudiants de l'École hôtelière (SSAT) de Bellinzona (Tessin, Suisse). S'appuyant sur la volonté créatrice des étudiants au niveau linguistique et gastronomique, le parcours didactique proposé est adaptable à un public non-professionnel et à différents niveaux du CECR.

Enfin, Paul Seedhouse présente son très original projet de «Cuisine digitale» pour l'apprentissage des langues: les nouvelles technologies de la communication sont ici intégrées aux ustensiles de cuisine pour guider l'apprenant dans la réalisation d'une tâche linguistique et gastronomique, celle de concocter un plat dans une des 7 langues-cible proposées par le programme.

La parole sera ensuite donnée à *Hotel & Gastro formation*, qui s'occupe de la formation professionnelle des métiers de l'hôtellerie et de la cuisine en Suisse. La contribution de Martin Schönbächler insiste sur la nécessité d'une véritable formation aux langues et aux cultures dans le plan de formation CFC des cuisiniers; le texte de Max Züst nous permet de faire plus ample connaissance avec *Hotel & Gastro formation* et ses activités pour la formation professionnelle; enfin, l'article de Christoph Wildhaber et Gianni Ghisla montre comment, dans la pratique enseignante, il est possible d'aborder des aspects linguistiques et culturels qui soient directement en lien avec le savoir-faire professionnels des futurs cuisiniers.

L'encart didactique, réalisé par Martina Zimmermann, Simone Ries, Anna Häfliger et Gustav Arnold de la Pädagogische Hochschule de Lucerne, est une précieuse pièce de ce numéro: il propose un ample choix d'activités didactiques pour l'anglais langue étrangère, allant du niveau A0 au niveau B2/C1. Toutes les activités sont articulées autour du manger comme fait social et familial et illustrées par les habitudes de différentes familles autour du monde ainsi que par des sources littéraires traitant des «bonnes manières de la table» ou des discussions que l'on peut y aborder entre convives. Le matériel développé pour ces quatre propositions didactiques, tout comme chaque article de ce numéro, est téléchargeable sur notre site internet.

Pour clore ce numéro, nous vous proposons deux témoignages de la vitalité du thème de la cuisine en dehors du strict cadre formatif et didactique. Leon Heinz et Felicia Schäfer présentent la *Société internationale de Gastronomique* qu'ils ont récemment fondée à Bâle. Pour conclure, une brève présentation du programme Langue + Cuisine d'ESL, entreprise spécialisée dans l'organisation de séjours linguistiques, permet de constater que langues et cuisine sont une recette qui marche... très bien!

Enfin, nous tenons à remercier Martin Zeller, photographe, qui a très généreusement mis à notre disposition les photos du projet *Foodscape*, une rencontre culturelle, culinaire et artistique sino-suisse (plus d'informations sur: <http://www.food-scape.net/>).

Nous espérons que la recette que nous avons concoctée pour ce numéro saura stimuler les sens et la réflexion. Bonne dégustation!

Jeanne Pantet & Victor Saudan

der sprachlichen und gastronomischen Kreativität der Studentinnen ausgeht. Das Konzept lässt sich ohne Weiteres auf andere Zielpublika anwenden.

Paul Seedhouse präsentiert das originelle Projekt „*Digital kitchen*“. Dank den Kommunikationstechnologien werden die Lernenden dazu angeleitet, sich verschiedene Teller in einer der 7 Zielsprachen auszudenken.

Anschliessend geht das Wort an *Hotel & Gastro formation*, das für die Berufsausbildung im Gastrobereich zuständig ist und im Beitrag von Max Züst vorgestellt wird. Der Beitrag von Martin Schönbächler nimmt das Anliegen einer authentischen sprachlich-kulturellen Ausbildung im Berufsbereich auf. Christoph Wildhaber und Gianni Ghisla zeigen mit einem konkreten didaktischen Vorschlag auf, wie man im Unterricht sprachliche und kulturelle Aspekte der Kulinarik ausgehend von beruflichen Handlungssituationen der Köche und mit Filmmaterial behandeln kann.

Die didaktische Beilage, die von Martina Zimmermann, Simone Ries, Anna Häfliger und Gustav Arnold (PH Luzern) realisiert wurde, bereichert diese Nummer. Sie enthält eine Reihe von didaktischen Vorschlägen für Englisch als Fremdsprache, vom Niveau A0 bis B2/C1. Alle Aktivitäten nehmen Bezug aufs Essen als soziale und familiäre Gegebenheit, die in den Gewohnheiten der Familien oder in den Tischmanieren aus literarischen Texten überall auf der Welt zum Ausdruck kommt und zu Diskussionen Anlass geben kann. Die didaktischen Materialien sind auch auf der Homepage zugänglich.

Zum Abschluss des thematischen Teils der Nummer können wir zwei Zeugnisse zur Vitalität der Kulinarik ausserhalb des didaktischen Kontextes präsentieren. Zum einen stellen Leon Heinz und Felicia Schäfer die kürzlich in Basel gegründete *Internationale Gastronomische Gesellschaft* vor. Zum anderen wird das Programm *Sprache PLUS Kochen* der Organisation *ESL*, die auf Sprachaufenthalte spezialisiert ist, kurz illustriert. Daran wird deutlich, wie Kulinarik erfolgreich angeboten werden kann.

Wir möchten uns schliesslich beim Fotografen Martin Zeller bedanken, der uns die Photos aus dem Projekt *Foodscape* zur Verfügung gestellt hat. Das Projekt ermöglicht das Zusammentreffen von schweizerisch-chinesischer Kultur, Kulinarik und Kunst (mehr dazu auf: <http://www.food-scape.net/>).

Wir hoffen, dass unsere Rezepte, so wie sie in dieser Nummer vorgestellt werden, Sinn stiften und Reflexion anregen können. *Bonne dégustation!*

Jeanne Pantet & Victor Saudan