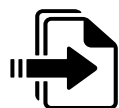


Déguster le français: le menu des «Assiettes de la francophonie»

Mireille Venturelli | Bellinzona

Cultura, letteratura, lingua e gastronomia: ecco gli ingredienti proposti agli studenti di francese del secondario II e delle scuole professionali del Canton Ticino grazie agli *Assiettes de la francophonie*. Questo progetto nasce dall'Associazione AMOPA-TI¹ che dal 2013 arricchisce e amplia l'offerta della *Semaine de la langue française et de la francophonie* proponendo attività culturali, didattiche e anche gastronomiche, realizzate con e per insegnanti e studenti del cantone. Parallelamente a conferenze e ateliers, centrati ogni anno su un autore francofono (Camus, Duras, Ramuz), le attività culturali proposte lasciano un grande spazio alla gastronomia: un progetto che lega cultura, letture, lavoro sulla lingua alla degustazione di specialità culinarie proprie alla regione dell'autore scelto.

Dopo la presentazione del progetto *Les Assiettes de la Francophonie* e dei suoi obiettivi culturali, culinari e didattici, troverete inoltre un esempio di dossier a uso didattico – in questo caso quello realizzato nel 2013 e incentrato sul Maghreb, in onore del centenario della nascita di Albert Camus.



Altri articoli su questo tema:

www.babylonia.ch >

Archivio tematico > [Scheda 24](#)

Apéritif

La Semaine de la langue française et de la francophonie (SLFF) est un prétexte, nécessaire au Tessin (mais pas suffisant car éphémère) pour «redorer le blason» du français et donc rallier le public tessinois à la langue et aux cultures de la francophonie. En ce sens, l'AMOPA-Tessin¹ organise depuis 2013 différents événements culturels tout public, des propositions de formations pour les enseignants et tient à s'adresser aussi aux élèves et aux étudiants. De plus, durant la SLFF, différentes activités scolaires sont proposées par des groupes d'enseignants avec la responsable du Secteur Langues du DECS², reprenant ou non les propositions de la Délégation à la Langue Française (DLF de la CIIP). Des manifestations ciblées sont également offertes par l'Alliance française.

L'AMOPA-Tessin a choisi de braquer le projecteur sur un auteur, un personnage ou une culture qui est à l'honneur durant tout le mois de mars – afin d'étendre l'idée de la francophonie même au-delà de la Semaine conventionnelle (et pour

ne pas cumuler trop d'initiatives sur une semaine) – et ceci aussi à travers l'offre, dans tous les restaurants scolaires, des «Assiettes de la francophonie» et des buffets thématiques qui agrémentent les conférences.

En «entrée» (2013) nous avons proposé le Maghreb, avec son couscous, ses conteurs berbères, son passé de colonisé, ses paysages, ses dattes, ses médinas; puis, en «premier plat» nous avons goûté au sirop d'érable du Québec, à l'émigration qui caractérise le Canada, à l'été indien, au saumon et «c'tait écoeurant³». Le «plat de résistance» (2014) avec le centenaire de Marguerite Duras, nous a transporté en Indochine pour savourer ses mangues, ses sauces aigres-douces, découvrir ses rizières, et ses sombres pages coloniales. En «entre-mets» ce fut la Normandie de Duras, avec ses longues plages, ses soles et son camembert, les marées et les tartes aux pommes (avec un petit coup de Calvados). Nous passons en 2015 aux plats du Gros de Vaud, au Lavaux, mais aussi au lit du Rhône si cher à Ramuz ceci pour le «plat du jour» (24 mars): nous dédions ce mois de mars à Ramuz, emblème de la francophonie et pilier du pont entre la Romandie et Paris (le Paris des années Ramuz) avec surprises et desserts «à la carte».

Mettre l'eau à la bouche: tous les cuisiniers complices

Avec l'aide de quelques enseignants de «production» de la section hôtelière de la *Scuola Superiore Albergheria e Turismo* (SSAT) de Bellinzona, responsables de la gestion des réfectoires scolaires du Tessin (*Restò*), l'AMOPA-Tessin propose durant la SLFF, deux repas «francophones» (tous types de menus confondus: plat du jour, menu complet, menu végétarien, assiette froide, pâtes) dans tous les *Restò* du canton. Les menus étant imposés (déjà calculés, équilibrés, balancés) pour

toutes les cuisines scolaires, les assiettes de la francophonie sont présentes sur tout le territoire, grâce à la complicité professionnelle des cuisiniers.

L'idée est d'aborder, ou de retrouver, le français par les sens, de «faire voyager par les goûts, les couleurs et les parfums» dans des régions du monde francophone, les jeunes qui suivent les cours de français, et ceux qui les ont abandonnés, car l'offre s'adresse à tous les étudiants, enseignants et fonctionnaires présents dans les établissements scolaires les jours choisis pour ces menus particuliers. Des affiches, des photos, des images et quelques textes contextualisent dans le restaurant ces choix gastronomiques, interpellent et mettent l'eau à la bouche.

Mise en bouche: le «meilleur» du dossier

Afin de préparer les élèves à s'intéresser aux «assiettes» proposées (et à ne pas se «rabattre sur le sandwich sauveur»), les enseignants peuvent travailler en classe sur les dossiers réalisés à cet effet par les organisateurs, en choisissant parmi les pistes proposées celles qui conviennent le mieux à leur classe, pour déclencher des attentes quant aux propositions culinaires.

Les dossiers comprennent des informations géographiques, historiques et ethnographiques («manières de table»), adaptées aux différents niveaux des élèves (A2-B2/C1)⁴, sur les régions choisies, des jeux (charades, devinettes, etc.) des proverbes, des poèmes ou des chansons de la région, des «pages choisies» à lire ou à étudier. Des illustrations photographiques ou sonores (avec les liens indispensables pour écouter des extraits dans la langue telle qu'elle se parle dans la région) ou encore (en fonction des élèves) des suggestions de films ou de documentaires à visionner ou à proposer en classe (documents également assortis de synopsis, commentaires, interviews des réalisateurs ou acteurs) complètent les dossiers. Toutes les recettes sont également présentes dans les dossiers (les

ingrédients apportant eux aussi un vocabulaire complémentaire très utile!).

Les diverses «entrées» possibles dans les contextes francophones proposés (lecture, écoute, mise en relief des parallèles ou des différences entre la culture hôte et la «nôtre») font des dossiers un outil utilisable en fonction des goûts et des besoins de l'enseignant et de son groupe.

Dégustation – découverte: Curieux ou méfiants les élèves goûtent...

... et apprécient (après avoir «avalé» la mise en bouche ils sont quelque peu préparés et «ouverts») de déguster des assiettes typiquement maghrébines (autour du couscous) ou des plats aux senteurs du Québec (saumon et sirop d'érable), des plats exotiques (l'Indochine était à l'honneur pour le centenaire de Marguerite Duras), des recettes de Normandie, des plats du Gros de Vaud ou une soupe des Halles de Paris (qui accompagneront cette année le mois dédié à C.F. Ramuz). L'information comme «mise en bouche» est nécessaire pour les plus jeunes (plutôt habituelles, voire mono-thématiques dans leurs choix de repas), pour leurs familles aussi (on sait combien les parents sont critiques face aux innovations scolaires). Après avoir «osé» goûter les mets, les activités proposées «passent» plus facilement. Pour les lycéens, lorsque les enseignants de français adhèrent pleinement aux propositions, c'est une réelle rencontre avec des aspects du monde francophone qui a lieu, stimulante pour l'approfondissement et l'envie de mieux apprendre le français... ou de voyager et de se documenter. Dans les écoles professionnelles (apprentis), comme il n'y a plus que de rares cas d'enseignement de français, les dossiers ne sont pas exploités mais les «assiettes» et la nouveauté qu'elles apportent plaisent.

Digestion – digression

L'initiative séduit, cela motive les organisateurs à la développer pour la proposer chaque année, en faisant participer toujours plus les enseignants. Quant à savoir si l'intention de contribuer à une meilleure compréhension interculturelle et au maintien du plaisir pour la langue française se réalise... nous n'allons pas en faire un plat!

L'intéressant dans cette démarche est, du point de vue didactique, l'aller-retour entre langue et culture par le biais des «Assiettes». Le français étant le véhicule de ce «voyage», il faudra connaître les mots de ce qu'on mange, (re)connaître et goûter les produits, commenter goûts et parfums, mais aussi se mettre dans l'état d'esprit des cultures dont les assiettes sont porteuses: expressions, lexique, accents, préoccupations quotidiennes... affinités. On approfondit les connaissances linguistiques et langagières et on développe la curiosité envers d'autres «terroirs», ce qui va demander et permettre d'entrer plus profondément dans la langue cible. Une manière d'accéder à la langue par la porte privilégiée de la «rencontre».

En classe de français, en exploitant ces dossiers, on ouvre des fenêtres, on fait entrer de l'air frais, venant de réalités culturelles parfois «à kilomètre zéro» ou bien exotiques, parfois migrantes, de gens qui parlent «comme nous» (en classe!) mais s'alimentent avec d'autres produits, cuisinés différemment, par d'autres rituels de repas, en racontant d'autres histoires...

«Les Assiettes de la francophonie»? Une recette pour vous préparer des apprenants «gourmands»!

Notes

¹ Association des Membres de l'Ordre des Palmes Académiques, section tessinoise.

² Dipartimento Educazione, Cultura e Sport du Canton du Tessin.

³ Au Québec, «écoeurant» s'utilise pour dire «super bon, vraiment délicieux»!

⁴ Ecoles professionnelles, SSAT, Istituto di Economia e Commercio, lycées, écoles secondaires.

DOSSIER «AUTOUR DU COUSCOUS»: le Maghreb et la migration

Assiettes de la francophonie concoctées par AMOPA-Tessin pour la slff – Exemple de dossier

Le couscous est un plat traditionnel du Maghreb (il aurait plus de 1000 ans) mais il est, aujourd'hui, un plat «migrant» préparé et apprécié dans de nombreux pays. C'est aussi une proposition culinaire incontournable dans toute la France et dans les pays francophones. Il est même considéré comme le plat étranger le plus apprécié des Français.



Couscous aux légumes pour végétariens

Ingrédients pour 10 convives

250 gr. de couscous à grains moyens
30 gr. de beurre
3 tomates, 2 navets, 3 courgettes,
1 poivron vert, 1 oignon
2 c. à s. de cumin
1 c. à c. de piment doux
1 pincée de safran
huile d'olive, persil, sel, poivre

Préparation

Lavez tous les légumes. Ebouillantez 2 secondes les tomates, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en quatre. Coupez le navet. Epépinez le poivron et coupez-le. Coupez en dés les courgettes ainsi que l'oignon pelé.

Dans une cocotte, faites revenir dans de l'huile d'olive tous les légumes sans les brunir. Ajoutez le safran, le piment, salez, poivrez. Versez 1 litre d'eau et portez à ébullition. Placez le couscous dans le haut du couscoussier, au-dessus de la marmite pendant 30 mn.

Au moment de servir placez le couscous dans un plat chaud, mélangez-y des noix de beurre et parsemez de cumin.

Arrosez avec le bouillon, placez au centre les légumes (ou servez le bouillon à part avec les légumes).

Servez le couscous végétarien bien chaud.

«Ce qui fait le couscous, c'est la sauce;
ce qui fait le mariage, c'est l'amour».
Proverbe berbère.



Menu de la Journée Mondiale de la Francophonie 2013 au Restò ICEC

Menu complet	1. Velouté de carottes au gingembre 2. Tajine de poulet – Couscous aux légumes 3. Salade d'oranges avec dattes et amandes caramélisées
Plat du jour	Tajine au poulet – Couscous aux légumes
Plat végétarien	Couscous végétarien
Pâtes du jour	Macaroni aux légumes et aux pignons
Plat froid du jour	Salade de poulet et pois chiches

3 questions

- Situer le Maghreb sur une carte du monde
- Pourquoi le français y est-il parlé?
- Qui sont les Berbères?

Cuisine: Pourquoi on pleure quand on découpe l'oignon? La réponse dans Les contes berbères du Maroc!

«Jadis, un fellah (un paysan) avait investi toute sa fortune dans l'oignon: il acheta la semence, laboura, retourna, aéra son champ et planta les semences. Il attendit la pluie. Il attendit longtemps mais en vain: point de pluie! Excédé, désespéré, le fellah s'assit au milieu de son champ et se mit à pleurer à chaudes larmes. Il pleura tellement que le champ fut submergé par ses larmes. Après avoir épuisé toutes ses larmes, le fellah rentra chez lui dépité. Plusieurs jours après, le fellah, qui se promenait dans les parages, fut surpris de constater qu'il y avait de la verdure dans son champ. Il s'approcha et quelle ne fut pas grande sa surprise quand il vit le champ couvert de plants d'oignons! En fait, ce sont ses larmes qui avaient irrigué le champ, et pour lui rendre hommage nous continuons de pleurer chaque fois que nous découpons de l'oignon.»

Conte recueilli à Oujda auprès de Yamina Benzid, mère au foyer

Source: <http://www.association-tiwizi-suisse.ch/contes%20oignon.htm>

Pour enrichir la journée...

Des proverbes berbères

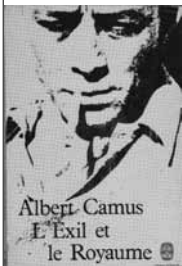
- Celui qui a été piqué par un serpent prend peur d'une simple corde.
- Celui qui désire le miel doit supporter la piqûre des abeilles.
- Celui qui passe la nuit dans la mare se réveille cousin des grenouilles.
- Celui qui a des amis dans les montagnes n'aura pas à avoir peur dans les plaines.
- Celui qui possède un métier est comme celui qui possède un château-fort.
- Celui qui t'enseigne vaut mieux que celui qui te donne.

Une nouvelle: *L'hôte*, d'Albert Camus (1957)

«Je sais que tu diras la vérité. Tu es d'ici, tu es un homme. Mais tu dois signer.»

Résumé

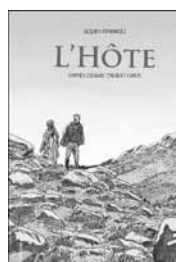
Daru, jeune instituteur né en Algérie, vit dans son école, au cœur des hauts plateaux. Il fait la classe à des enfants arabes venus des hameaux environnants. Un jour d'hiver, le gendarme Balducci lui confie un prisonnier arabe en lui donnant l'ordre de le convoier jusqu'à la ville voisine pour le livrer à la justice. Daru a beau refuser la mission, le gendarme s'en va et laisse là le prisonnier.



Texte intégral:

<http://fr.scribd.com/doc/67285952/L-hote-Camus>

La BD de Jacques Ferrandez: Gallimard, Fétiche, 2002.



Pour une utilisation didactique, voir:

babylonia.ch > [ressources didactiques](#) > [encarts](#) > [encart 68](#)

Un film: *La Graine et le Mulet*

film français d'Abdellatif Kechiche, sorti en 2007

Réalisation et scénario:

Abdellatif Kechiche

Durée: 154 minutes

Acteurs: Hafsia Herzi, Habib Boufares, Bouraouia Marzouk, Leila D'Issernio



«C'est un titre chargé de sens. La graine et le mulet font référence au couscous royal à partir duquel Abdellatif Kechiche orchestre la scène-clé du film: liesse populaire, épicurienne, vinaigrée en coulisses, autour d'un festin à base de semoule et de poisson. Mais il fait aussi allusion au contexte sociopolitique: la communauté méditerranéenne soudée autour du héros est constituée de deux générations. Celle des enfants, plantée sur le sol français, génératrice de couples mixtes, et celle du père, immigré arabe licencié des chantiers navals du port de Sète, symptôme d'une volonté d'intégration autant que d'un refus d'abdiquer.»

Source: www.lemonde.fr, 11.12.2007, par Jean-Luc Douin

Un livre: *Le marteau pique-cœur*, d'Azouz Begag (2004)

Résumé

Dans un hôpital anonyme de Lyon, le père d'Azouz Begag s'éteint discrètement. Immigré installé dans les bidonvilles des berges du Rhône, il est le père d'un homme aujourd'hui sociologue et écrivain, dont la culture et les émotions sont autant arabes qu'occidentales. La famille se réunit à l'occasion du décès et retrouve les traditions, les gestes et les prières venus de l'autre rive de la Méditerranée. Azouz Begag entreprend avec sa famille le transport du corps de son père vers sa terre natale et raconte ce voyage émouvant avec humour et sensibilité.



Azouz Begag

Les parents algériens d'Azouz Begag se sont établis en France en 1949. La famille habite dans un bidonville de Villeurbanne et le jeune garçon s'évade grâce à la littérature, plus particulièrement celle d'Hemingway, Romain Gary, Albert Camus, Stefan Zweig... Après des études d'économie, Azouz Begag est aujourd'hui chercheur au CNRS à la Maison des Sciences Sociales de Lyon. En 1986, il publie son premier roman, *Le Gone du Chaâba*, qui obtient le Prix Sorcières et est adapté au cinéma. Depuis ce premier succès, Azouz Begag a publié plusieurs romans destinés à la jeunesse, ainsi que quelques ouvrages pour adultes. Les problèmes liés à l'immigration et la difficulté d'intégration des jeunes sont les thèmes de prédilection de cet auteur qui s'inspire de son expérience personnelle.