

CHAPITRE 5



A. Renoir: Le déjeuner des canotiers

LA GASTRONOMIE PAR TOUS LES SENS

Introduction

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »
Brillat-Savarin

Une pléiade d'auteurs, amoureux de la gastronomie, lieu de prédilection des Français par excellence, lui ont consacré une littérature pléthorique, l'ont portée sur un piédestal, l'ont décortiquée et analysée sous tous les angles pour en extraire la « substantifique moelle » (Rabelais).

La cuisine fait partie intégrante de la vie des Français et leur sujet favori de discussion à table tourne toujours autour de la gastronomie. Dictionnaires, livres, grands chefs cuisiniers venant présenter leur nouvelle cuisine, recettes, études et analyses en la matière foisonnent de toute part et nous pouvons facilement être renseignés sur les us et coutumes des Français en matière de gastronomie.

Aussi pourquoi avoir choisi pour la sempiternelle fois ce sujet qui semble avoir été surexploité ? Sans doute parce que la cuisine évolue, s'enrichit au contact d'autres civilisations et va sans doute être un puissant vecteur de respect de l'écologie par un désir profond de retrouver nos racines, nos cuisines traditionnelles de terroir et surtout une agriculture biologique dans le cadre d'un environnement harmonieux. Elle nous montrera la voie d'un retour vers des saveurs perdues et retrouvées.

Alors passons ensemble quelque moment dans ce jardin plein de senteurs et d'art de la gastronomie.

Information

La cuisine joue un rôle croissant dans une maison. Elle n'est plus considérée comme une pièce hygiéniste et technique, mais comme un lieu de convivialité.

Elle s'est agrandie afin que la famille puisse y prendre facilement ses repas quotidiens (80% des ménages) et même y recevoir. L'habitude du grignotage fait que l'on s'y retrouve souvent en dehors des heures de repas.

Elle est aussi de mieux en mieux équipée afin de faciliter le travail culinaire. 45% des Français possède une cuisine intégrée. (*Francoscopie 2003*)

Glossaire

croissant, -e – de plus en plus important, prépondérant, de première place

hygiéniste (*m*) – ensemble de conditions sanitaires d'un lieu

convivialité (*f*) – goût des réunions joyeuses, des repas pris en commun. Convivial(e), festif(ve), mot créé par Brillat-Savarin

convive (*m*) – un invité

1. Grammaire : donnez la nature et la fonction de *y*.
2. - Expliquez le concept de cuisine intégrée.
- Comment et pourquoi la cuisine devient-elle un lieu de convivialité ?

Texte n° 2 „Pour qu'un aliment soit bon à manger, il faut qu'il soit bon à penser.”

Claude Levi-Strauss

Dernier ouvrage du sociologue **JEAN-CLAUDE KAUFMANN**, *Casseroles, amour et crises - Ce que cuisiner veut dire* (voir encadré) invite le lecteur autour de la table familiale.

Cuisine et dépendances

Alternative Santé : Il semble exister aujourd'hui deux types de cuisine : celle de tous les jours et l'autre ?

■ **Jean-Claude Kaufmann :** C'est indéniable, il y a celle de routine, pour laquelle on compte son temps, et l'autre... objet de toutes les passions. Le partage des tâches domestiques n'évoluant que lentement, les femmes se sont organisées pour préparer des repas plus rapidement, se réservant des moments choisis, surtout le week-end, pour donner libre cours à leur désir de « faire famille ». Cette coupure en deux de la cuisine est récente. Elle date des années 1960 et, malgré son développement accéléré, elle ne touche pas l'ensemble de la société avec le même degré d'intensité.

A. S. : Cuisiner, c'est créer du lien familial ?

■ **Jean-Claude Kaufmann :** Cuisiner est désormais une manière importante de fabriquer la famille dans ce qu'elle a de plus intime et de plus vivant. L'activité culinaire donne de l'ampleur au lien familial. On cuisine par amour, par passion. Le repas à table est un signe fort pour un moment de discussion libre dans lequel les enfants sont souvent au centre. Pourtant, il existe une extrême diversité dans la manière de se comporter. Chaque famille invente de nouveaux rituels

et de nouvelles règles pour maintenir le repas en groupe: il y a la famille BCBCG qui mange chez Mac Do le dimanche midi, celle qui regarde la télévision le dimanche soir en mangeant des sandwiches, ou encore la famille qui va consacrer tout son week-end à préparer des petits plats, etc.

A. S. : Et l'homme en cuisine ?

■ **Jean-Claude Kaufmann :** La cuisine est le domaine des tâches ménagères que les hommes ont le plus investi même si ceux qui se mettent aux fourneaux restent largement minoritaires : un sur dix. Dans une famille, il n'existe en général qu'un seul « chef » cuisinier et cela se positionne le plus souvent dès le début du couple. Les femmes ont longtemps été dans la cuisine de manière modeste et silencieuse. Avec l'arrivée des hommes, le chef cuisinier aime se faire remarquer. Cela n'est absolument pas lié à une nature masculine universelle. Simplement au fait qu'ils découvrent la cuisine à l'âge de l'autonomisation individuelle par la passion, la créativité et les défis personnels.

A. S. : Et le grignotage dans tout cela ?

■ **Jean-Claude Kaufmann :** Il est le signe d'un mouvement général d'individualisation, de liberté. Le frigo devient



roi. Selon leur humeur et leurs envies, les mangeurs individuels ouvrent la porte du réfrigérateur et se servent directement. Le grignotage est devenu aussi aisé chez soi qu'à l'extérieur. Des appareils ont favorisé la simplification de la cuisine et l'individualisation des pratiques alimentaires comme le couple congélateur-micro-ondes. Aujourd'hui, dans certaines familles, même lors d'un repas en groupe, les enfants vont chercher directement le dessert dans le frigo.

A. S. : Qu'en est-il du manger sain ?

■ **Jean-Claude Kaufmann :** La réflexion sur la santé à propos de ce que l'on mange

de plus en plus d'importance. Mais l'on ne peut pas se questionner en permanence. Alors on bricole, on mange « bien » à certains moments et à d'autres on fait le grand écart. De plus, on se raconte des histoires sur ce que l'on mange : un vrai saucisson de montagne, cela ne peut pas être vraiment mauvais. Il y a le temps de la raison et puis le besoin de cohérence entre la santé, le plaisir, les habitudes, etc. Pas facile de passer du bon poulet élevé à l'air libre au poulet dangereux justement parce qu'il reste dehors ! ●

> PROPOS RECUEILLIS PAR
MARTINE LAGANIER

Glossaire

indéniable – ce que l'on ne peut pas nier ou en dire le contraire

routine (*f*) – quotidien

tâches domestiques – du ménage

domestique ← domus : la maison (latin)

se réservant – se gardant, s'accordant

donner libre cours – se laisser aller à faire quelque chose sans contrainte, à sa guise

récent, -e – depuis peu de temps

accélééré, -e – rapide

intensité (*f*) – force

intime – personnel, -le

ampleur (*f*) – importance

diversité (*f*) – variété, façons différentes

rituels (*m pl.*) – ensemble de règles et d'habitudes conformes à une tradition

BCBG – Bon chic Bon genre

Fait référence à une famille appartenant à une classe sociale plutôt aisée et inculquant des principes d'éducation un peu rigides à leurs enfants.

consacrer – passer, donner son temps à...

modeste – simple, humble

défi (*m*) – enjeu

grignotage (*m*) – action de manger par petite quantité, en dehors des repas quand on a un petit

creux (petite faim)

bricoler – réparer sommairement

on fait le grand écart – on déroge à la règle, transgresser, familièrement : on craque

Identification du texte

Questionnaire ou entretien :

L'entretien débute toujours par une question.

Cette question peut être :

1. une alternative où l'on peut choisir entre différentes propositions
2. une question fermée où l'on peut répondre par oui ou par non
3. une question ouverte où l'on peut répondre par un mini-exposé à dominante explicative, descriptive ou narrative, souvent après une brève introduction.

Ici de quel type de question s'agit-il ?

- Quels sont les deux types de cuisine présentés par l'auteur ?

- Quels sont les exemples qui les caractérisent ?

Expliquez

« Cuisiner, « faire famille » c'est créer du lien familial. »

« Chaque famille invente de nouveaux rituels et de nouvelles règles pour maintenir le repas en groupe. »
« On bricole. »

« Par la magie de la cuisine préparant l'alchimie relationnelle et sensorielle des repas, l'amour se façonne d'une façon très concrète, entre pelage des oignons et pétrissage de la pâte, avec les mains. » J.-C. Kauffman

Expliquez comment la disposition des nouvelles cuisines peut favoriser le grignotage. N'est-il pas également dû à la déstructuration des repas en France et au nomadisme alimentaire ?

Indication : déstructuration des repas : Chaque membre de la famille mange individuellement sans tenir compte d'horaires précis, ou consomment des aliments différents au même repas : la mère de famille suit un régime diététique, le père un repas carné plus lourd, quant aux enfants ils ne mangent quasiment rien en attendant le dessert avec impatience.

Le nomadisme alimentaire : En raison des conditions et horaires de travail et d'école, d'éloignement du domicile, beaucoup de Français prennent leurs repas de midi ailleurs que chez eux mais se retrouvent en général en famille pour le repas du soir.

- ◆ Et chez vous ? Faites un mini-exposé oral pour expliquer
 - L'architecture de la cuisine (son agencement dans la maison)
 - Le rôle de la femme et de l'homme dans la cuisine
 - Les repas en famille

- ◆ Dans le contexte actuel de grippe aviaire, expliquez la dernière phrase du texte.

En France, on applique le principe de précaution sanitaire souvent de manière outrancière, mais l'on recherche une certaine transparence pour le consommateur.

Qu'en est-il dans votre pays ? Y a-t-il eu également une psychose alimentaire provoquant une baisse de la consommation de volaille ?

À LA RECHERCHE DES SAVEURS PERDUES

Produits de la ferme, cuisines rustiques... Une soif de qualité, d'authenticité et de saveurs saisit un nombre croissant de consommateurs, soucieux d'échapper aux crises alimentaires et à la standardisation de leur nourriture.

Les Français en ont assez de la malbouffe industrielle et marketing : à l'heure de la mondialisation et de la standardisation des aliments, l'héritage de nos produits traditionnels leur apparaît plus que jamais comme une valeur refuge. « Les consommateurs, en quête de sens et de réassurance, se tournent vers des produits porteurs d'identité. Ce qui explique l'engouement croissant pour les produits évoquant le passé », souligne Xavier Terlet, PDG d'XTC, bureau d'études spécialisé dans l'observation des habitudes alimentaires. Signe des temps, une enquête du Credoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) effectuée en juin 2000 révèle que 60% des Français affirment consommer régulièrement des produits régionaux.

Ce nouvel engouement pour les saveurs simples et authentiques n'a pas échappé aux industriels qui rivalisent d'appellations fleurant bon la campagne : pains, gâteaux ou biscottes à l'ancienne, œuf ou lait de ferme... Des allégations pas toujours fondées qui devraient nous inciter à nous comporter en consommateurs avertis. Les appellations d'origine contrôlées (AOC) vous assurent de la provenance des produits : bœuf du Charolais, moules de Normandie, poulets de Bresse... Les AOC ne sont pas les seules sur le marché : elles y côtoient les « labelisés » (label Rouge, label Régional ou Agriculture biologique). Reste que même les produits bénéficiant de l'appellation « terroir » ne sont plus fabriqués façon « grand-mère » : leur production est souvent industrialisée.

LA TRADITION REVISITÉE

Exit la cuisine nouvelle ! Les grands chefs aussi remettent à l'honneur les recettes d'antan issues des terroirs régionaux. Potiron au chou frisé, soupe de fèves... Des saveurs ignorées ou des goûts oubliés, des recettes qui racontent l'histoire des familles pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine authentique. Même les chaînes de restauration, les fast-foods ou les tables d'hôtes s'y mettent. Et, signe des temps, l'un des tout nouveaux restaurants branchés de la capitale est un café-crêmerie, La Ferme. Un concept néo-campagnard qui

propose une cuisine simple, saine et naturelle, à base de produits frais avec, en prime, la possibilité de faire sur place son marché de produits en provenance directe de la campagne !

(Source : Ça M'intéresse)

Que signifient les labels de qualité ?

Pas grand-chose pour certains comme « Reconnu saveur de l'année », une démarche privée fondée sur une demande des industriels de l'agro-alimentaire et le choix d'un panel de consommateurs. D'autres labels, en revanche, sont officiels et garantissent une identification claire de produits respectant un cahier des charges précis et soumis à des contrôles.



IGP

Indication géographique protégée. Ce sigle officiel européen est tantôt un lot de consoulation pour les recelés à l'AOC, tantôt le marche pied pour y accéder. L'IGP délimite un terroir beaucoup plus vaste que l'AOC (une région ou plusieurs départements) et son cahier des charges est moins exigeant sur le plan qualitatif. www.finances.gouv.fr/DGCCRF



LABEL ROUGE

Cette certification nationale atteste qu'un produit agricole ou une denrée réunit les caractéristiques fixées qui établissent un niveau de qualité supérieur, qu'il se distingue par ses conditions de production ou de fabrication, et que l'écart qualitatif par rapport aux produits similaires est perceptible sur le plan gustatif par le consommateur final. Un label strict et fiable. www.label-rouge.org



MAX HAVELAAR

C'est le plus fiable pour les produits alimentaires issus du commerce équitable. Il garantit le respect des standards internationaux, assure aux producteurs des prix supérieurs au marché et souvent une agriculture raisonnée à défaut de biologique. Le label Alter Eco est celui d'une association qui importe et commercialise en grandes surfaces des produits issus du commerce équitable. www.commerceequitable.org

AOC

Appellation d'origine contrôlée ou AOP (P pour protégée) dans sa version européenne. C'est une garantie d'origine et non de qualité. L'AOC délimite un territoire et exige le respect d'usages « locaux, loyaux et constants ». Le produit se doit d'être unique, non reproductible ailleurs. www.inao.gouv.fr



AB ET AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le logo bio officiel AB, propriété du ministère de l'Agriculture, impose un cahier des charges rigoureux (engrais naturels, herbicides bio, animaux nourris avec des céréales bio, etc.). Mais les produits ne sont pas toujours 100% bio, puisque ce label n'exige que 95% d'ingrédients d'ori-

gine agricole obtenus selon le mode de production biologique. Le label européen Agriculture biologique, moins courant en France que AB, apporte les mêmes garanties. Quant aux mentions « bio » et « produit naturel », ils ne signifient pas grand-chose. www.planetecologie.org

(Source : Le nouvel Observateur/ Guide du bien-être, printemps 2004)

Compréhension

Trouvez dans le texte les mots ou expressions correspondant aux définitions suivantes :

- ce qui a le caractère, la simplicité de la campagne :
- goût très vif et soudain pour quelqu'un (qqn) ou quelque chose (qqch) :
- qui se préoccupe de qqch :
- normalisation, uniformisation, sans originalité :
- pousser qqn à faire qqch, engager vivement :
- d'autrefois :
- ce que l'on donne en plus :
- des affirmations :

Observation

L'expression « signe des temps » est utilisée à deux reprises : Que signifie-t-elle ?
« valeur refuge » appartient au langage de l'économie (valeur ou action jugée particulièrement sûre et achetée en période de crise par les épargnants) : Quelle est la transposition faite ici ?

Expliquez

Connotation

Le titre : A quelle oeuvre littéraire fait-il référence ?
Donnez un autre titre de votre choix à ce texte.

« Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait en moi...
Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu...
Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. »



Évocation écrite :

Expérience personnelle : Racontez en une trentaine de lignes une expérience sensorielle où, en dégustant un plat ou un gâteau confectionné « façon grand-mère », des événements, des souvenirs de votre enfance ont comme par magie ressurgi dans votre mémoire.

Dans le texte

- Après avoir expliqué ce concept de mal-bouffe, montrez comment les Français réagissent face à elle.
- Expliquez la phrase : « ce nouvel engouement pour les saveurs simples [...] de ferme... »
- Quelles sont les nouvelles tendances dans certains restaurants ?

Développement

A l'écrit ou à l'oral, sous forme de forum de discussion :

Quelle est la situation en général dans votre pays et plus particulièrement chez vous ?

Analysez les points suivants :

- Existence de la mal-bouffe : comment progresse-t-elle et quels sont les milieux de population touchés par ce fléau ?
- Y-a-t-il un lien de cause à effet entre le changement de régime politico-économique de ces dernières années et les nouvelles habitudes alimentaires ?
- Le rôle et l'importance actuelle joués par la cuisine traditionnelle.

Lire consciencieusement l'encadré sur les logos, apprenez à les connaître pour pouvoir les reperer dans vos achats et comparez-les aux logos locaux, certains sont peut-être identiques car conformes aux normes de l'Union Européenne.

Questions

- Qu'est-ce qu'un label ? Donnez l'origine de ce mot.
- Un produit AOC originaire d'une région de France par exemple pourrait-il être reproduit avec la même AOC dans un autre pays ?
- Que signifie le label IGP ? Il aurait deux attributions, lesquelles ?
- Que pensez-vous du label Rouge ? Consommez-vous des produits de ce type ?
- Donnez une définition exacte du commerce équitable. Ce concept existe-t-il en Hongrie et si oui, êtes-vous prêts « à consommer équitable » ?
- Pourquoi certains produits affichant des mentions « Bio » et « produit naturel » ne signifient pas grand-chose ?





Fromages fermiers d'Ardeche

*Goûtez leur différence
« Rapelle-toi bien ceci : les
fromages fermiers sont toujours
au lait crû.
Ils sont la vérité du terroir. »*

** Le conseil des maîtres affineurs pour les fêtes*

*Étonnez les papilles de vos convives
et égayez votre plateau de fromages:
servez un BOURSAULT parsemé de roquette
corsée finement ciselée, de tomates fraîches
et fondantes et de lamelles de noix croquantes.*

*Un exaltant mariage de couleurs,
de saveurs et de textures pour une sensation
de gourmandise extrême..*

**MAISON
BOURSAULT**

fromage crémeux affiné

Conception VISUEL STUDIO

Faites une étude comparative de ces deux publicités :

Une quinzaine d'années sépare ces deux documents :

- Le premier provient d'un élevage caprin, les fromages étaient fabriqués et affinés à la ferme.
- Le second est tiré d'un petit journal publicitaire au service des consommateurs « Vivre Champion, le quotidien des nouvelles saveurs ».
- Montrez comment la deuxième publicité se sert comme argument de vente de l'engouement des consommateurs pour des produits de terroir plus authentiques. Par quelle stratégie du langage ou de l'image le fromage BOURSAULT pur produit industriel va se métamorphoser en un pur produit fermier.
- Relevez tous les termes de cette publicité appartenant au domaine du « terroir ».

Les fonctions de communications

Publicité de Boursault : analyse de la situation d'énonciation :

Qui est le destinataire ?

Qui est le destinataire ?

Quel est le code employé ?

Comment s'établit le contact ?

Quelle est le message, sous quelle forme est-il employé ?

Quelle est la principale fonction de communication ?

Quelles sont les couleurs utilisées et que symbolisent-elles ?

Identification du texte

Quel est le type de texte : narratif, descriptif, explicatif, prescriptif ?

Quels sont les modes verbaux utilisés ici et pourquoi ?

- En groupe, créez votre propre publicité : choisissez un produit gastronomique.

Travail en amont – Étude de marché avant de lancer un produit : étudiez les attentes des consommateurs ; analysez leur psychologie, leurs comportements, leurs besoins, leurs désirs...

Le langage – Les mots préférés des Hongrois, étude d'une image publicitaire ou d'une photo, des couleurs, des formes...

Un slogan – La phrase doit être courte, plutôt nominale que verbale, pour avoir plus d'impact, on peut aussi faire un travail sur les sonorités, les rimes, les jeux de mots, les figures de style...

C'est quoi ? Nesting ? – Finger food ? – Fooding ?

Questions

- Ces termes empruntés à l'anglais fonctionnent comme des néologismes en français. Pourquoi ?
- Connaissez-vous ces nouveaux modes alimentaires ? Quelle image montrent-ils de la société française ?
- Pensez-vous que ces tendances soient éphémères ou vont-elles perdurer ?
- Pourquoi la cuisine bio ne fait-elle pas partie de ces tendances ?

Indication

Connaissez-vous aussi :

Le forking : méthode amaigrissante consistant à supprimer ce qui se mange avec un couteau et une cuillère et de manger à la fourchette. Limité au dîner du soir.

La slow-food : concept écolo-gastronomique né en Italie en 1986 en réaction à la malbouffe où l'on mange des aliments sains puisés dans la cuisine traditionnelle et locale. C'est une philosophie alimentaire orientée vers une certaine qualité de la vie et où l'on cherche à sauvegarder l'économie et le tissu social des communautés rurales et urbaines.

Êtes-vous branché ?

Vous avez un wok, un cuit-vapeur et une cafetière expresso ? Votre étagère à épices compte plus de dix flacons ? Vous savez ce qu'est une cœur de bœuf (une tomate « ancienne ») et une ratte de Noirmoutier (une patate) ? Alors vous êtes branché, c'est-à-dire gourmet plutôt que gourmand, original plutôt que bobo (bourgeois bohème) et curieux sans être prêt pour autant à gober tous les nouveaux aliments gadgets dont beaucoup disparaissent de la vente en 45 ou 60 jours. Fini le temps où la pub pouvait faire avaler n'importe quoi. *Exit* la consociation et, avec elle, la nouvelle cuisine austère. « Aujourd'hui, explique Arnaud Duverger, de Lafayette gourmet, c'est le consommateur qui fait la tendance, et il recherche la qualité et l'authentique, mais aussi l'exotisme et l'insolite. » D'où le succès des produits du terroir comme de ceux du bout du monde, pourvu que leur provenance soit clairement indiquée. Priorité est donnée aux petits producteurs identifiables par un label ou une AOC. Priorité aussi aux rayons de découpe des grandes surfaces et aux commerces de détail. Les nouveaux gourmets aiment les pâtes artisanales, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive AOC, les légumes anciens et les épices, toutes les épices. Et ils les mêlent avec beaucoup d'imagination pour concocter de la *fusion food*, cuisine de chez nous assaisonnée avec des ingrédients d'ailleurs. Le riz (acheté en sac de toile) se parfume de safran ou de curry. Les blancs de poulet de carvi ou de gin-

gembre. La roquette de parmesan et de shiso, une herbe japonaise au goût de menthe, antiseptique et, paraît-il, anticancéreuse. Résultat : le rayon « traiteur exotique » n'est plus l'apanage d'épicerie haut de gamme comme Lafayette gourmet mais fleurit dans la grande distribution. Outre les plats du monde entier, on y propose des conseils et des recettes mêlant des ingrédients disponibles dans le magasin. Car si le nouveau gourmet mange vite mais bon au déjeuner en se contentant de salade en barquette ou de sushis, le soir il prend le temps de se mettre aux fourneaux pour une bonne bouffe. Les plus branchés s'y préparent avec des cours de tapas, d'œnologie ou de pâtisserie pour en faire profiter les copains car la convivialité aussi est au goût du jour, et l'art de recevoir revisité. L'important n'est plus d'étaler l'argenterie ou la porcelaine mais d'étonner avec un petit vin de propriété (de la foire aux vins d'une grande surface), un poivre doux du Cameroun (acheté sur Internet) ou un sublime fondant au chocolat (de chez Picard). Rien de très compliqué : la cuisine branchée est simple, goûteuse, saine et rapide. Mais elle suppose que l'on ait pris le temps de parler avec le boucher, le fromager et le caviste, de choisir un à un les légumes et de lire consciencieusement les étiquettes pour acheter bio, équitable ou terroir. Une nouvelle façon de consommer, moins en quantité et plus en qualité.

C'EST QUOI ?

Le nesting
Une tendance à « faire son nid » mais, contrairement au *cocooning* des années 90 replié sur soi et totalement *has been* (dépassé), désormais le nid s'ouvre aux amis sur invitation, surtout à l'apéritif. On y sert de la soupe dans de jolis verres à pied, des micro-légumes, des fleurs comestibles et, bien sûr, de la *finger food*...

La finger food
Ce vocable désigne aussi bien un dîner à base de tartines qu'un apéritif dinatoire sans couverts ni assiettes, car tout se mange avec les doigts, directement dans les plats. Même les piques en bois sont bannies. Un héritage de la *world food* : mezze libanais, tapas espagnols, nachos mexicains ou dattes mauritaniennes à la crème de lait de chamelle...

Le fooding
Contraction de *food* (nourriture) et *feeling* (intuition), ce mot désignait en 1999 (on n'est pas loin de la préhistoire !) l'art de manger ou de cuisiner en accord avec son temps. On lui préfère aujourd'hui la *fusion food* et le *easy eating*, plus gastronomiques.

Quel est le comble de la branchitude ?

Recevoir ses amis pour un pique-nique dans le salon ! Symbole de convivialité, celui-ci a fait un retour en force chez les urbains depuis „l'incroyable pique-nique” qui a réuni quelque deux millions de Français le long de la Méridienne verte le 14 juillet 2000. La raison de cet engouement : manger avec les doigts, par terre ou sur une nappe à carreaux (sur la moquette gazon pour les mieux équipés), renvoie à l'heureuse époque de l'enfance et à un sens du partage qui semble en voie de disparition. Avec ce repas placé sous le signe de la gaïté souffle un vent de liberté dans les villes, sans la contrainte des règles alimentaires et sans chichis. Ou presque. Car devenu picnic (c'est plus chic !), il ne se conçoit plus qu'avec une vaisselle plastique aux couleurs acidulées, des serviettes en papier aux motifs recherchés et, comble du raffinement, des couverts et des verres à croquer à la fin du repas. Le tout présenté dans un panier vintage, c'est à dire vieux de quelques dizaines d'années. Mais pas question pour autant de servir des chips et des sandwiches pâté-cornichon. La *finger food* et les *must have* du *easy eating* font désormais l'objet de livres de cuisine. (Source : *Ça m'intéresse*)

Compréhension

Trouvez dans le texte les mots ou expressions correspondant aux définitions suivantes données dans le désordre :

- propre à prévenir les infections :
- montrer de manière ostentatoire :
- extraordinaire :
- celui qui vend du vin, qui possède une cave à vin pour la vente :
- petites épiceries par rapport aux commerces de la grande distribution :
- être le propre de, être réservé à :
- expression familière qui signifie à croire :
- sévère :
- terme culinaire, cuisiner de manière personnelle, concevoir, inventer de nouvelles recettes :
- épicé, agrémenté :
- origine :
- non conformiste :
- les meilleurs produits, les plus fins et les plus chers :
- petit écriteau que l'on fixe à un objet pour en indiquer la nature, le prix, le contenu :
- professionnel qui prépare des plats à emporter ou les livre à domicile :
- se satisfaire de :

Expliquez

« Fini le temps où la pub pouvait faire avaler n'importe quoi »
« Exit la consociation et avec elle la nouvelle cuisine austère »

Dans le texte

1. « Une nouvelle façon de consommer moins en quantité et plus en qualité. »
Après avoir analysé le texte, trouvez les exemples qui corroborent cette phrase.
2. A quels critères indispensables une personne dite « branchée » doit-elle souscrire ?
Complétez le tableau :

Ses qualités	Ses connaissances	Mise en pratique
gourmet	cours d'oenologie	art de recevoir
.....
.....
.....
.....

A l'oral

Que signifie « être branché » en général ou peut-être dans d'autres domaines : artistique culturel, mode vestimentaire, etc.

Et vous ? Êtes vous branché ? De quelle façon ?

L'importance de la « fusion food » :

Choisissez parmi les différentes propositions de traduction celle qui semble la plus adéquate et expliquez :

- Cuisine cosmopolite
- Polygamie culinaire
- Cuisine d'assemblage

« Géographie culinaire » et « diversité des terroirs »

En France deux types de cuisine coexistent, sans doute façonnés par l'histoire : cuisine au beurre au nord, cuisine à l'huile d'olive au sud, héritage des civilisations méditerranéennes. Les Français considèrent comme exotiques non seulement des plats originaires d'autres pays mais aussi ceux appartenant au patrimoine gastronomique d'autres régions françaises, par exemple : un cassoulet est aussi insolite pour un Normand qu'un poulet au curry indien, comme une choucroute alsacienne serait tout aussi dépaysante pour un Marseillais que des sushis japonais.

Par contre il existe un phénomène d'intégration culinaire résultant sans doute d'un métissage culturel : le couscous d'origine berbère en est un vivant symbole. Il avait été introduit en France vers 1514 sous le vocable de Kus-Kus et on le trouve même chez Rabelais (Pantagruel) sous le nom de « coscoton à la mauresque » sorte de pot-au-feu avec une semoule de blé dur cuite à la vapeur et agrémentée de légumes, de bouillon, de viandes et d'épices (Ras-el-hanout, cumin, harissa), arrosée d'huile d'olive.

Un auteur du XIX^e siècle avait donné une explication sur la compréhension du mot : « nous pensons que le vocable cous-cous ou kouskoussou est une onomatopée dont les lettres et les syllabes n'ont pas d'autre rôle que d'imiter le bruit produit par la vapeur du bouillon qui passe à travers des trous du récipient et les grumeaux de la farine. »

Selon un sondage réalisé par le Parisien en 2000, le couscous occupe la seconde place parmi les plats préférés des Français.

Devoir écrit ou débat oral :

Et chez vous ?

Quel est le niveau d'influence des cuisines étrangères ?

Est-ce un fait en relation avec le phénomène d'intégration : exemple des Asiatiques où la communauté chinoise semble importante en Hongrie.

Certains plats turcs selon les faits de l'Histoire appartiennent peut-être aussi à la gastronomie hongroise. Si oui, lesquels et comment s'est opérée cette appropriation ?

Pensez-vous que cet apport des cuisines étrangères, l'emploi d'épices, de plantes aromatiques, une façon de cuisiner différente constituent un facteur d'enrichissement et d'ouverture ou peut-on craindre de désacraliser la véritable cuisine traditionnelle ?

Exercice

Inventez une recette associant une cuisine traditionnelle de base à un art culinaire exotique.

« Le déjeuner sur l'herbe »

Faire un pique-nique, pique-niquer

Idée ancienne. Le Moyen Age pratiquait déjà « le déjeuner sur l'herbe » dans un cadre romantique, champêtre, rustique. Littré le définissait comme « repas de plaisir où chacun paye son écot*, et qui se fait soit en payant sa quote-part d'une dépense de plaisir, soit en apportant chacun son plat dans la maison où l'on se réunit. »

Le mot anglais pick-nick est en fait postérieur au mot français dont il est la traduction littérale : composé du verbe « piquer » au sens de « picorer »* et du mot « nique » (chose sans valeur, moquerie).

*écot : sa contribution, sa participation

*picorer : saisir de la nourriture avec le bec en parlant des oiseaux, des poules.

Expliquez les expressions suivantes

1. Le titre. Pourquoi le mot « branchitude » n'existe pas dans le dictionnaire ?
2. « Un retour en force »
3. « La moquette gazon pour les mieux équipés »

Questions

Pourquoi le pique-nique symbolise la convivialité ?

Expliquez comment il renvoie « à l'heureuse époque de l'enfance et à un sens du partage qui semble en voie de disparition. »

A quelle contrainte des règles alimentaires les gens des villes sont-ils assujettis ? »

Travail en groupe

Vous décidez d'organiser un pique-nique à plusieurs :

- Prévoir le lieu, la date, le nombre de participants
- Que servir pour ce pique-nique ? Composez un menu, les victuailles et les boissons à transporter et comment : panier, glacière, etc.

Style

- Quel est le style de langage utilisé dans cet article ?
- Pourquoi ? Qui pratique ce genre de « picnic » ?
- Relevez tous les termes familiers et traduisez-les en langage courant, puis en hongrois.
- Quels sont les termes empruntés à l'anglais constituant des vocables « français » ? Quelle est leur signification en français ? Pourquoi les utilise-t-on en anglais ?
- Relevez un anachronisme : confusion entre des époques différentes, p. ex. : un mobilier moderne dans un château ancien.

Recette

« *L'homme est né gourmand, sinon il le devient* »

Simon Arbellot
Chroniqueur gastronomique
de la Belle Époque

« *Les personnes qui font usage du chocolat sont celles qui jouissent d'une santé égale et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie.* »

Brillat Savarin

« *La mousse au chocolat, dessert favori des enfants mais aussi péché mignon des hommes adultes (à en croire la spécialité traditionnelle de certains restaurants parisiens proches de la Bourse ou des bons bistrots réputés pour leur classique cuisine de femme.* »

Grandes et Petites Histoires de la
Gourmandise Française
Sylvie Girard-Lagorce

La mousse au chocolat

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 10 heures

Ustensiles

2 casseroles dont 1 plus petite

1 cuillère en bois

1 fouet électrique (mixer)

1 plat creux en verre ou en terre cuite,
ou 6 petits ramequins* en terre cuite

Liste des ingrédients

200 g de chocolat noir amer +70% de cacao (label Bio ou commerce équitable)

6 œufs

20 g de beurre

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 pincée de sel*

3 cuillères à soupe de café

1 cuillère à soupe d'eau

Facultatif ou en option

1 cuillère à café de sucre en poudre

1 sachet de sucre de canne vanillé

2 cuillères à café de Rhum des Antilles

Zeste* d'orange

Opérations

- Faites fondre le chocolat découpé en petits morceaux avec le beurre dans un fond de café et d'eau dans une casserole au bain-Marie* à feu très doux et tournez délicatement jusqu'à obtention d'une crème fluide et lisse.
- Réservez * quelques minutes.

- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez chaque jaune séparément à la préparation chocolatée et liez intimement en rajoutant la crème fraîche.
- Rajoutez au choix sucre, sucre vanillé, rhum et zeste d'orange et mélangez pour obtenir une préparation homogène.
- Montez les blancs en neige versés préalablement dans un plat creux avec la pincée de sel.
- Incorporez les blancs en neige à la crème au chocolat, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez la mousse pour lui conserver sa légèreté.
- Versez la mousse dans les ramequins. Couvrez-la d'un film alimentaire et réservez dans un endroit frais et aéré, voire dans la partie basse du réfrigérateur.
- Servez en dessert le lendemain et dégustez.
« Miam, c'est chat-voureux. »

Identification du texte

Narratif, prescriptif, descriptif, explicatif ?

Quelle est la dominante de ce texte ?

Observez le mode verbal
la présentation
la précision des termes

Comparez et citez d'autres types de texte analogues aux recettes.

Relevez tous les verbes se rapportant aux différentes opérations et expliquez-les.

- ◆ Créez votre propre recette en respectant scrupuleusement cette présentation. Chaque étudiant viendra présenter sa recette au tableau et répondra aux questions concernant la facilité ou la difficulté d'exécution de ce plat, s'il s'agit d'une recette « maison », ou autre, régionale, typique ou inventée.

Quelques consignes à respecter

- présentation avec 1 photo, 1 dessin ou 1 illustration
- donnez un nom, l'origine régionale du plat et gardez le nom dans la langu d'origine
- donnez le plus d'informations précises :
nombre de personnes
durée d'exécution
temps de cuisson
thermostat...

On peut rajouter d'autres précisions : plat rapide à exécuter, recette de régime, santé, diététique, traditionnelle, exotique, pour enfants...

- gardez le même mode verbal
- la liste des ustensiles est facultative
- la liste des ingrédients doit être précise et les quantités seront exprimées en grs, en kg ou en cuillères à café ou à soupe et le rapport entre le nombre de personnes et les quantités d'ingrédients doit être cohérent.

Glossaire

zeste (*m*) – écorce extérieure des agrumes, petits morceaux que l'on râpe pour aromatiser un entremets, un cocktail ou pour fabriquer une confiserie.

bain-marie (*m*) – eau bouillante dans laquelle on plonge un récipient contenant un aliment, une préparation à chauffer doucement sans contact direct avec le feu, ou le récipient lui-même.

réserver – ici mettre de côté pendant un moment. Terme culinaire souvent utilisé.

ramequin (*m*) – mot néerlandais, petit récipient en terre ou en porcelaine utilisé aussi pour la cuisson au four.

sel – est utilisé également dans la préparation des desserts car c'est un exhausteur du goût (il le relève).

Gastronomie et Vocabulaire

« *Cet autobus avait un certain goût, une petite saveur de cacahouète grillée...* »

Raymond Queneau

A vos dictionnaires

Synonymes : deux mots de sens proche ou voisin. La synonymie est plutôt partielle que totale car il existe toujours des nuances de nature et de degré entre les mots.

Rapprochez deux par deux :

Les noms synonymes :

le goût - l'alimentation – le mets – le plat – la saveur – la nourriture – le festin – les denrées – les vivres – le banquet

Les adjectifs synonymes :

délicieux – copieux – gargantuesque – sommaire – frugal – insipide – plantureux – comestible – fade – pantagruélique – mangeable – exquis

Les verbes synonymes :

s'approvisionner – faire son marché – se nourrir – débarrasser – peler – enlever – éplucher – manger – incorporer – amalgamer – mélanger – remplir – mêler – farcir

Antonymie : mots de sens contraire

Donnez un antonyme aux mots suivants : certains mots contraires se construisent en ajoutant un préfixe au radical du mot : *exemple* : mangeable – immangeable

le goût – excellent – légère – doux – digeste – jeûner - cuit

Homonymie : mots de sens différent, mais de sonorité et parfois de graphie (homographe) identiques.

Trouvez deux ou trois homonymes aux mots suivants :

vin – pain – lait

Cherchez la signification et employez dans une phrase chacun de ces termes : ce sont les différentes façons de cuire ou de cuisiner les aliments.

Cuire ou cuisiner sont des termes génériques ou hypéronymes. Les différents verbes suivants sont des termes hyponymes, c'est-à-dire dont le sens est inclus dans le sens de son hypéronyme.

Cuire

bouillir
braiser
sauter
poêler

rissoler
frire
griller
rôtir

Cherchez la différence entre les trois mots suivants et utilisez-les dans une phrase à titre d'exemple :

Un(e) gourmet(e)

Un(e) gourmand(e)

Un(e) goulu(e) ou un(e) glouton(ne)



Toulouse-Lautrec : La Goulue

Registre de langue

Il existe trois niveaux de langue :

1. **Familier** ou populaire. Exemple : l'argot appartient à ce registre. Il peut être aussi considéré comme grossier car les mots sont parfois connotés de manière péjorative.
2. **Courant** ou habituellement utilisé oralement.
3. **Soutenu** ou littérature et utilisé principalement à l'écrit. En font partie également les vocabulaires spécifiques ou spécialisés.

Complétez le tableau suivant :

Familier	Courant	Soutenu
Un gueuleton	Un repas	Un festin ou des agapes
.....	Se restaurer ou se sustenter
La fringale
Casser la croûte
C'est du gâteau
.....	Mourir d'inanition

Sens propre – Sens figuré

Le **sens propre** est le sens premier d'un mot, le sens objectif.

Ex. : manger : avaler un aliment

Le **sens figuré** est le sens que peut prendre un mot en plus de son sens premier. On dit que c'est un sens dérivé. Il est souvent imagé.

Ex. : Manger ou dévorer qqn des yeux : le regarder avidement

Recherchez les sens figurés des mots : pain – dent – lait

Le suffixe « vore » signifie « qui mange ». Donnez les définitions des mots suivants en expliquant leur origine :

Ex. : omnivore : qui mange de tout. Vient du latin « omnis » - tout et « vore » - qui dévore.

Carnivore – herbivore – fructivore – crudivore

Point de vue scientifique

Il existe différentes saveurs. Lors de dégustations on classe les aliments en fonction des saveurs attribuées. Après en avoir identifié au moins quatre, citez un ou plusieurs aliments appartenant à ces différentes catégories :

- 1
- 2
- 3
- 4

Voici quelques **proverbes** et expressions utilisant les champs lexicaux de la gastronomie mais dont le sens peut appartenir à d'autres domaines. Après en avoir trouvé l'explication, donnez l'équivalent en hongrois et soulignez les expressions *familiales* :

- « L'appétit vient en mangeant ! »
- « Avoir avalé sa langue »
- « Mettre du beurre dans les épinards »
- « Ne pas avoir inventé le fil à couper le beurre »
- « Boire comme un trou »
- « Avoir, mettre l'eau à la bouche »
- « Faire la fine bouche »
- « Pour une bouchée de pain »
- « Mettre les bouchées doubles »
- « Ne faire qu'une bouchée de quelqu'un »
- « La malbouffe »
- « Se faire une petite bouffe »
- « Faire bouillir la marmite »
- « Sentir le brûlé »
- « Tronche de cake »
- « Faire bonne chère »
- « Avoir le palais fin »
- « Pédaler dans la choucroute »
- « Se demander si c'est du lard ou du cochon »
- « La trêve des confiseurs »
- « Etre la crème de... »
- « Retourner quelqu'un comme une crêpe »
- « Etre à croquer »
- « Raconter des salades »
- « Gagner sa croûte »
- « Du cru, de son cru »
- « Les carottes sont cuites »
- « Dîner, manger sur le pouce »
- « Qui dort, dîne »

Jeux

«Après une attente gratinée sous un soleil au beurre noir, je finis par monter dans un autobus pistache où grouillaient les clients comme asticots dans un fromage trop fait.»

Raymond Queneau
Exercices de style

Soit deux équipes :

L'équipe qui aura répondu à un maximum de définitions totalisera le plus de points. Un point par question.

A titre indicatif la première lettre vous est donnée.

- A Fruit à noyau dont la chair et la peau sont de couleur orangée.
Personne qui élève des abeilles. Producteur de miel.
- B Pâtisserie faite de farine, d'œuf et de sucre. Gâteau sec.
- C Hors-d'œuvre très coûteux composé d'œuf d'esturgeon.
- D Repas du soir.
- E Substance aromatique d'origine végétale pour l'assaisonnement des mets.
- F Manque total d'aliments dans une région pendant une certaine période.
- G Art de la bonne cuisine.
Personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine et les bons vins.
- H Préparation culinaire de viandes, poissons et légumes hachés.
- I Synonyme d'aliment en cuisine. On en donne la liste dans les recettes.
- J Se priver volontairement de nourriture. Donner son contraire qui commence par la lettre « d ».
- K Mot turc désignant la viande coupée en morceaux et rôtie à la broche.
Élément qui multiplie par mille l'unité dont il précède le nom.
- L Liquide issu de la vache, de la chèvre ou de la brebis avec lequel on fait du fromage.
- M Substance sirupeuse et sucrée de couleur ambrée que les abeilles élaborent dans leur jabot.
Broyer et écraser avec les dents avant d'avaler.
Préparation de pulpe de fruits écrasés et cuite avec du sucre.
- N Pâtes alimentaires de longueur moyenne, de forme plate ou ronde.
Breuvage des dieux antiques qui leur conférait l'immortalité.
- O Fruit à noyau dont on tire une huile alimentaire très prisée des Méditerranéens.
- P Jardin destiné à la culture des légumes.
- Q Gâteau dans lequel le beurre, la farine, les œufs et le sucre sont à poids égal.
Tarte salée d'origine lorraine, garnie de lardons et recouverte d'œufs et de crème.
- R Rôtir de manière à faire prendre une couleur dorée, faire revenir.
Se dit du pain lorsqu'il n'est plus frais mais qu'il n'est pas encore dur.
- S Magasin de grande surface où les consommateurs se servent eux-mêmes.
- T Récipient pour l'infusion du thé.
- V Personne qui cultive de la vigne pour la production de vin.
- W Poire d'été d'un variété à chair fine et juteuse, très cultivée.
- X Vin blanc sec et alcoolisé produit en Espagne.
- Y Lait caillé par un ferment lactique.
- Z Écorce extérieure des agrumes (citron par exemple) sert à assaisonner un entremet.

L'équipe gagnante peut à son tour inventer de nouvelles définitions et les proposer aux autres.

Dictionnaire autorisé.

Les enchères : Combien ?

Une enchère : en général dans une vente au plus offrant, offre d'un prix supérieur à celui qu'un autre propose.

Combien de noms de fruits pouvez-vous citer ?

Combien de noms de légumes ?

Combien de noms de poissons et de viandes ?

Mots mêlés

17 mots sont cachés, à vous de les trouver !

T	S	P	R	D	U	R	L
N	B	A	U	N	V	E	A
A	E	I	E	A	S	T	I
R	U	N	V	M	O	U	T
U	R	E	R	R	U	O	F
A	R	L	E	U	P	G	R
T	E	B	S	O	E	A	I
S	M	A	N	G	E	R	R
E	E	T	A	M	O	T	E
R	E	N	I	S	I	U	C
X	O	E	P	I	C	E	T