

## UN PETIT DÉJEUNER À LA FRANÇAISE

L'utilisation de la nourriture constitue une façon approximative, mais nettement plus efficace que la seule description, de faire participer les élèves à une expérience sensorielle authentique. Souvent les professeurs n'exploitent pas à fond cette activité populaire. Pourtant, un repas est un événement social unique qui crée le contexte d'échanges communicatifs importants. Le petit déjeuner représente une situation typique que l'on peut reproduire assez vraisemblablement dans la salle de classe, mais il est nécessaire de préparer les élèves à accueillir et à interpréter les sensations. Si l'on place l'action dans un contexte culturel développé, on peut conclure l'activité par une discussion des réactions et une comparaison avec d'autres phénomènes culturels.<sup>1</sup> Plutôt que de simplement manger des croissants, on peut créer une expérience qui évoque une multitude de références spatiales, temporelles, familiales, et sociales particulières à la France. La discussion et la comparaison qui s'ensuivent amènent les élèves à mieux comprendre la culture française ainsi que leur propre culture.

La liste d'ingrédients et d'ustensiles devrait respecter, dans la mesure du possible, la réalité française. *Le Menu: café au lait ou chocolat chaud, croissants ou pain avec confiture. Le Couvert: nappe et serviettes en tissu, assiettes, bols ou grandes tasses avec soucoupe, couteaux et cuillères, sucre en morceaux, cafetière et pichet pour le lait ou le chocolat.* On pourrait même installer un coin «bistrot» pour se régaler de goûters fréquents.

Le but de tout exercice culinaire devrait être la consommation et l'appréciation du plat. Tout d'abord, il convient de situer la scène à recréer dans le temps et dans l'espace. On peut discuter l'origine des croissants ou du pain. Les croissants sont une invention autrichienne que Marie-Antoinette a essayé d'introduire en France dès son arrivée à la cour, mais cela n'a pas pris. Il a fallu attendre le 19<sup>ème</sup> siècle pour qu'un boulanger parisien réussisse à lancer la mode. Les croissants pur beurre se trouvent frais tous les jours dans les quelques 27.000 boulangeries et pâtisseries françaises. Les vitrines offrent également des variantes telles des pains au chocolat ou des pains au sucre.

Tandis que les croissants représentent un luxe moderne, le pain a toujours préoccupé les Français. Les premières lois concernant le pain datent du 7<sup>ème</sup> siècle, et au 8<sup>ème</sup> siècle l'art de faire du pain est devenu un métier public.<sup>2</sup> Le gouvernement en règle strictement les ingrédients, le poids, et le prix. Les Français le considèrent un aliment à part entière plutôt que l'accompagnement d'un repas, et leurs exigences définissent un métier qui fait

partie du patrimoine national, quoique de plus en plus cette tradition s'industrialise. De la même façon, on peut tracer l'évolution en France du café, du chocolat, ou des fruits transformés en confiture.

Après avoir donné une perspective historique des mets, le professeur peut amener les élèves à localiser davantage le petit déjeuner en leur posant des questions de plus en plus détaillées sur la scène à faire en tenant compte de ce qui serait logique et faisable. Les questions pourraient ressembler aux suivantes: (1) Où mange-t-on le petit déjeuner? À la maison ou au café, en pension à l'école, dans un hôtel? Donc qui est-on? (2) Quelle saison est-il? Quel temps fait-il? À quelle heure le mange-t-on? Où faut-il aller après? Est-on pressé? Si quelqu'un d'autre est présent, se parle-t-on? (3) Prend-on du pain ou un croissant? Frais ou d'hier? S'il est frais, qui est sorti pour l'acheter? Le mange-t-on chaud ou froid? Sec ou trempé? (4) Que boit-on? Qui l'a préparé? Comment est le lait? (5) Qui met/débarrasse la table? Qui sert? (6) Décrivez la pièce dans laquelle on mange. Il faut noter les choix pour les récapituler juste avant de manger.

Pour initier de jeunes Américains, élevés au fast-food, à la cuisine française, on doit leur apprendre à goûter consciencieusement ce qu'ils avalent. D'abord, à noter la disposition de la nourriture sur le plat et sur la table. Ensuite, sentir l'odeur du plat et essayer d'identifier les divers arômes. Finalement, goûter, mais avec application. Dans le cas d'un croissant, on peut le goûter nature, puis avec de la confiture, et aussi trempé dans la boisson. Comment sont la texture et les différents goûts—moelleuse, fondante, dure, douce ou sucré, salé, amer, fruité, beurré? Lequel préfère-t-on? La discussion qui s'ensuit comprendra d'abord la verbalisation des premières réactions sans aucun jugement. Les préférences sont subjectives, souvent inconscientes, et doivent être reconnues par les participants et respectées.

Les comparaisons peuvent devenir aussi larges que l'intérêt des élèves et l'utilité pédagogique le permettent. Elles peuvent s'appliquer tant à d'autres habitudes alimentaires françaises qu'à une comparaison des deux cultures comme le montrent les suggestions suivantes—(1) Habitudes: Que mange-t-on pour un petit déjeuner américain typique? Chaud ou froid? Pouvez-vous vous rappeler maintenant des goûts précis? Quels sont certains plats typiquement américains? (2) Fonction du repas: Quelle est la fonction du petit déjeuner? Comment cette fonction influence-t-elle les plats servis? Quels aspects sont les plus importants? Nutrition?

Facilité? Rapidité? Goût? (3) Comparaisons: Comparez le petit déjeuner aux autres repas. À quelle heure le mange-t-on? Combien de temps faut-il pour le manger? Pour le préparer? Quelle est l'importance relative du petit déjeuner comparé aux autres repas? (4) Produits: Comparez le café au lait au café américain. Quelles sont certaines boissons typiques dans chaque pays? Y a-t-il un ordre ou une combinaison de goûts prescrits? Quelles modes de préparation et de conservation utilise-t-on? (5) Production: Où trouve-t-on les produits nécessaires? Frais ou en conserves? Congelés? S'agit-il de produits locaux ou importés? Y a-t-il des différences de qualité? (6) Variantes: Comment le petit déjeuner peut-il varier selon la profession du mangeur? Comparez un repas privé à un repas plus formel ou dans un café ou hôtel. Comment la situation de famille influence-t-elle le petit déjeuner? (7) Expériences personnelles: Discutez différentes expériences que les élèves ont eues en France ou ailleurs en tant que touriste, en famille, ou en accueillant un étranger dans leur famille. La conversation peut s'accompagner de textes, d'illustrations, de chansons, ou de la création d'une vignette avec dialogue et mise en scène.

Ces propos ont pour but de conférer à un outil populaire et amusant une vraie valeur pédagogique. En entourant l'acte de goûter d'une situation réaliste et bien définie, on souligne la complexité des gestes humains, si ordinaires qu'ils paraissent. La période de discussion permet aux élèves d'exprimer des réactions subjectives légitimes afin d'examiner les ramifications. Finalement, la comparaison donne une perspective culturelle et communicative aux phénomènes observés en relevant les diverses influences et conséquences du comportement alimentaire d'un peuple. L'emploi de la cuisine est un moyen des plus efficaces de faire comprendre aux élèves une culture étrangère et de renforcer la compréhension interculturelle. Les connaissances et les techniques d'analyse acquises ne peuvent qu'augmenter l'appréciation et la tolérance de différences nationales.

Jayne Abrate

<sup>1</sup>Une version de ce texte a paru dans le *Foreign Language Association of Missouri Newsletter*, 22:2 (1992), 11-14. Cette façon de recréer une expérience culinaire s'élabore dans «French Cuisine in the Classroom: Using Culture to Enhance Language Proficiency», *Foreign Language Annals*, 26:1 (1993), 1-38.

<sup>2</sup>P. Durand et M. Sarrau, *Le Livre du pain* (Paris: Éditions du Rocher, 1973), p. 74.