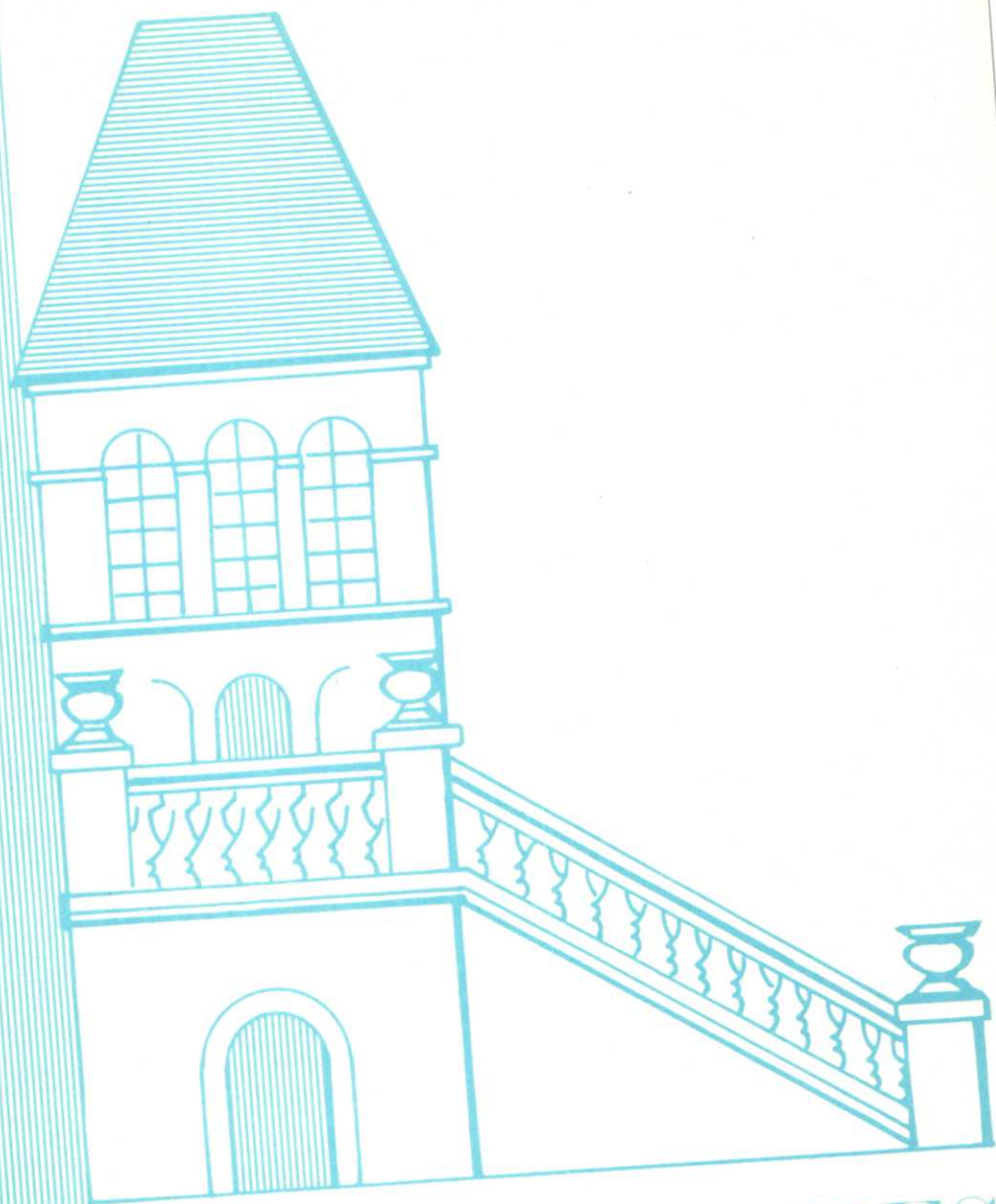


CUISINES ET CULTURES



LES AMIS DE SEVRES

*ET LES CHEVAUX TREMPAIENT LEUR COU DANS L'AVENIR
POUR DEMEURER VIVANTS ET TOUJOURS AVANCER.*

JULES SUPERVIELLE

ASSOCIATION DES AMIS DE SÈVRES

CENTRE INTERNATIONAL D'ÉTUDES PÉDAGOGIQUES

●
FONDATRICE

Edmée HATINGUAIS

BUREAU DE L'ASSOCIATION

PRÉSIDENT D'HONNEUR	:	Jean AUBA
PRÉSIDENT	:	Jeannine FENEUILLE
VICE-PRÉSIDENT	:	Pierre ALEXANDRE
SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE	:	May COLLET
MEMBRES DU BUREAU	:	Paule ARMIER
Lucette CHAMBARD		Gabrielle LADONNE
Francis DOL		Jacqueline LEPEU
Micheline DUCRAY		Renée LESCALIÉ
Marcel HIGNETTE		Marie-Laure POLETTI

1, AVENUE LÉON - JOURNAULT 92310 SÈVRES - TÉL. 534. 75. 27

MEMBRES BIENFAITEURS 100 F - MEMBRES ADHÉRENTS 60 F
dont 20 F pour l'adhésion à l'Association et 40 F pour l'abonnement à la revue
(Prix de vente de la revue au numéro 16 F)
C.C.P. PARIS 6959-99 B - LES AMIS DE SÈVRES

CUISINES ET CULTURES



AVANT - PROPOS	3
. Alimentation, culture et société par Claude FISCHLER, C.N.R.S. (Centre national de la recherche scientifique)	5
. Quelques remarques sur les cuisines du monde par Roger GOUZE, Alliance française.	12
. Tradition et adoptions : cuisines du Japon, par Jane COBBI, C.N.R.S.	16
. La cuisine dans le conte africain, symboles et réalités, par Françoise TSOUNGUI, C.I.L.F. (Conseil international de la langue française).	22
. Les Français et les plaisirs de la table par Francis DEBYSER, B.E.L.C. (Bureau pour l'enseignement de la langue et de la civilisation françaises à l'étranger).	31
. Mais, dites-moi, où est donc la salle à manger ? par Lucette CHAMBARD, anct. C.I.E.P.	40
. Une approche en classe de langue, des pratiques culinaires et de leur signification, par Geneviève ZARATE, B.E.L.C.	44
. L'enseignement de la cuisine est-il une technologie culturelle ? par Nicole SOLEILHAC, Ecole normale nationale d'apprentissage d'Antony.	51
. «Bifteck-frites» ou «salade composée», où en est la cuisine française dans l'enseignement du français langue étrangère ? morceaux choisis tirés de manuels et de revues pédagogiques.	62
. LA VIE DE SÈVRES	73

A V A N T - P R O P O S



Au mois de mai 1983, le Centre international d'études pédagogiques organisait, en liaison avec l'Inspection Générale d'«Economie et gestion», un colloque qui avait pour objectif de «préciser la place que peuvent occuper la cuisine, l'art de la table et de l'accueil dans le dialogue des cultures» et de se demander quelle image de la cuisine française se dessine aujourd'hui dans l'enseignement de notre civilisation aux étrangers. Une journée du colloque devait également être consacrée aux dimensions culturelles de l'enseignement de la cuisine en France et à la diffusion internationale de cette technologie.

Les Amis de Sèvres sont heureux de publier, dans ce numéro, le texte des principales communications présentées lors de ce colloque, auxquelles sont venues s'adjoindre, d'une part deux articles élargissant la réflexion sur les relations entre Cuisine et Culture à d'autres sociétés que la nôtre, d'autre part un ensemble de documents permettant de constater la place que les professeurs de français accordent effectivement aux informations sur la cuisine du ou des pays dont ils enseignent la langue.

Si, comme l'écrit Claude FISCHLER, «l'échange entre les cultures passe presque obligatoirement par l'échange culinaire», il était important que ce numéro prolonge ainsi une réflexion sur la communication interculturelle entreprise depuis plusieurs années déjà au C.I.E.P., lieu de commensalité, de convivialité, de nourritures partagées.

J. Feneuille

ALIMENTATION, CULTURE ET SOCIÉTÉ



On m'a demandé de parler aujourd'hui, du point de vue d'un chercheur, de la place que peut occuper la cuisine dans le dialogue des cultures. Non seulement j'ai accepté, mais encore j'ai proposé pour mon intervention un titre - «Alimentation, Culture et Société» - qui est d'une ambition, j'allais dire d'une suffisance, démesurée.

Parler de la cuisine dans un cadre ainsi défini, cela revient en fait tout simplement à s'interroger non seulement sur la nature et la fonction de la cuisine - ce qui n'est pas un mince programme - mais encore sur la nature de la culture.

Une parenthèse ici : lorsque je parlerai de culture, je vous demande de garder en mémoire que je ne l'entendrai pas au sens du ministère du même nom, mais à celui des sciences humaines, c'est-à-dire qu'il s'agira, pour simplifier, de l'ensemble des pratiques et des représentations, des croyances, des mythes, des règles, des normes qui structurent la vie des groupes humains et des individus qui les composent, qui se transmettent (et évoluent) dans le temps.

Partons, comme on le fait souvent, d'une célèbre citation de Claude Lévi-Strauss :

«La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir d'avantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions» (1)

Je voudrais, si vous le permettez, essayer d'illustrer ce propos à ma manière. C'est pourquoi je diviserai cet exposé en trois parties. Dans la première, je tenterai de préciser les rapports entre cuisine et culture. Ceci fait, je serai je l'espère en mesure de mieux éclairer le rapport très étroit qui existe entre cuisine et identité, qu'il s'agisse d'identité collective ou d'identité individuelle. Enfin, dans un troisième temps, j'essaierai d'approfondir ce point de vue en tâchant de remonter aux sources biologiques de la fonction culinaire.

I. Cuisine et Culture

Si l'on ne craint pas d'être sommaire, on peut dire que la cuisine, c'est ce qui fait passer la matière première alimentaire de l'état de Nature à l'état de Culture, du règne de la nature à celui de l'homme. Ce passage s'opère de plusieurs manières, par plusieurs types de transformations.

- Tout d'abord sur un plan matériel, pratique, objectif : la cuisine, cela

consiste à transformer la nourriture. D'abord en opérant des modifications physico-chimiques : la cuisson, par exemple, transforme la saveur, la texture, la digestibilité des aliments ; elle peut aussi, ainsi que d'autres traitements, réduire ou neutraliser certaines toxicités, c'est-à-dire une partie des dangers matériels que peut recéler la nourriture.

- Mais, en second lieu, elle permet aussi de neutraliser des dangers immatériels. La cuisine est en effet un procès qui a pour effet de domestiquer, de conjurer, d'appriivoiser les périls de la Nature, mais aussi - mais surtout - de la Surnature. C'est un acte magique : il y a même une étrange parenté entre la cuisine et la sorcellerie. L'ethnologue Yvonne Verdier note (2) que la sorcière est une cuisinière, ou plutôt une anti-cuisinière, le négatif photographique d'une cuisinière, avec son chaudron, ses ingrédients repoussants, qui singent en somme la cuisine en l'inversant (le processus que Michel Tournier, dans «Le Roi des Aulnes», nomme «inversion maligne»). Nous comptons donc sur la cuisine pour dompter les forces incontrôlées et menaçantes qui habitent la nature et l'univers.

- La cuisine ne transforme pas seulement les aliments, mais aussi les rapports du mangeur avec les aliments.

La cuisine, en effet, ce n'est pas seulement un ensemble de techniques matérielles permettant de transformer les aliments, c'est aussi un corps riche et complexe de règles, de normes, de principes d'association et d'exclusion (ce qui va ou ne va pas ensemble), de représentations qui gouvernent le choix, la production, la préparation et la transformation des aliments. Et en ce sens, la cuisine ordonne le monde selon la vision propre à une culture. Elle classe les espèces et les éléments entre le comestible et le non comestible, le pur et l'impur. Elle établit en somme une hiérarchie des états de la matière : à un pôle, on trouve l'état de Nature ; à l'autre, il y a la Culture. La cuisine et, à travers elle, la culture produisent du sens : des mythes, des règles, des normes de prescription ou de prohibition, d'association ou d'exclusion. Ce sont ces systèmes de pratiques et de représentations qui «civilisent» la nourriture, conjurent les périls naturels dont elle est chargée, la transforment en objet culturel.

- Mais ce n'est pas tout. Chaque culture opère une sorte de taxonomie, c'est-à-dire une classification du comestible qui reflète sa vision du monde. En absorbant un aliment, le mangeur incorpore les propriétés physiques et magiques de cet aliment. Mais il est du même coup lui-même incorporé au monde et à l'univers tels qu'ils sont conçus par sa culture. En mangeant conformément à la cuisine de son groupe, il accepte et sanctionne implicitement l'ordre du monde. Il marque son appartenance à sa culture un peu de la même façon que lorsqu'il en parle la langue. L'incorporation implique donc l'établissement d'un lien spécifique entre le moi et le monde ; entre l'individu et la société d'une part, l'univers tout entier de l'autre.

Et c'est en ce sens, je crois, que l'on peut dire ceci : l'acte d'incorporation est un acte profondément religieux, et pas seulement lorsqu'il se nomme eucharistie : il est religieux au sens étymologique, au sens de la *religio*, de la liaison qu'il établit entre le microcosme individuel et le macrocosme universel.

II. Cuisine et identité

Dans un colloque préoccupé surtout de la culture française, vous me pardonneriez de faire appel à une citation attribuée, je crois, à Goethe : «Mann ist, was mann isst», «on est ce que l'on mange». Je voudrais maintenant essayer d'éclairer et de préciser ce que j'ai dit plus haut en réfléchissant sur cette formule.

La phrase de Goethe est à la fois vraie et insuffisante.

A. La formule est vraie, au sens où, à parler littéralement, sur le plan biologique, il est vrai que ce que nous mangeons nous fait ce que nous sommes, construit et maintient notre corps.

Elle est vraie aussi en matière de psychologie individuelle : l'alimentation, y compris l'alimentation précoce, a une influence évidente sur le développement de nos goûts alimentaires, mais plus généralement aussi sur l'évolution de notre personnalité, de notre sensibilité. Mon ami et collègue le psychologue Matty Chiva a publié il y a quelques années un article intitulé «comment la personne se forme en mangeant» (3) où étaient passés en revue un certain nombre de processus par lesquels, à un stade précoce de la vie, l'alimentation de l'individu contribue à forger sa personnalité, ses rapports avec son environnement. La psychanalyse, faut-il le rappeler, accorde une grande place à l'alimentation dans le développement individuel, en particulier à un stade précoce.

En psychologie expérimentale, on a pu montrer que le jeune rat à peine sevré procède à ses choix alimentaires selon certains mécanismes assez simples et notamment celui-ci : il reconnaît comme comestibles certains aliments dans lesquels il détecte des «signaux» olfactifs et gustatifs dont il a déjà l'expérience à travers le lait de sa mère, lorsqu'elle consommait ces mêmes aliments. La formule selon laquelle on a «tété tel aliment à la mamelle» repose donc, dans ce cas, sur une vérité objective.

- Un autre domaine dans lequel la phrase attribuée à Goethe se vérifie, c'est celui de l'identité collective.

Il y a plus de quarante ans, les historiens et folkloristes français se sont réunis en congrès et ont montré qu'il existait un certain nombre de traits constitutifs, d'éléments de base, dans les systèmes culinaires. Ces éléments semblaient figurer parmi les traits les plus solides, les plus permanents d'une culture, au sens où ils paraissent pouvoir résister aux conquê-

tes, à la colonisation, au changement social, à la révolution technique et même, au moins pour un temps, aux effets de l'industrialisation et de l'urbanisation. On sait que chez les populations migrantes, certains traits culinaires sont parfois encore présents alors même que la langue elle-même a été oubliée.

La cuisine est donc un élément tout à fait capital du sentiment d'appartenance collectif. Il est frappant de constater à quel point nous marquons notre appartenance à une culture ou un groupe quelconque par l'affirmation de notre spécificité alimentaire ou, ce qui revient au même, par la définition de l'altérité, de la différence des autres : nous nous reconnaissons comme semblables et nous reconnaissons ce qui différencie les autres de nous. Songez au nombre d'exemples que l'on pourrait trouver où nous définissons un peuple ou un groupe humain par ce qu'il mange : les Italiens sont des «spaghetti», les Anglais des «rosbifs» ; pour les Anglais nous sommes des «frogs», les Bretons tiennent les Vendéens pour des «ventre-à-choux», etc.

Les différenciations sociales et culturelles, à l'évidence, sont marquées et symbolisées bien souvent par les différences alimentaires et culinaires. Selon les classes, les âges, les sexes, les différentes parties de la population mangent différemment, consomment autre chose, selon d'autres règles. Mon collègue le sociologue Claude Grignon (4) montre par exemple, entre beaucoup d'autres choses, que le haricot vert est davantage consommé dans la bourgeoisie, le poireau davantage dans les couches populaires.

B. Mais il faut aussi dépasser la phrase de Goethe. Et pour mieux le comprendre, il faut saisir l'un des traits essentiels du rapport de l'homme à la nourriture : que se passe-t-il, non dans l'estomac mais dans la tête de l'homo sapiens quand il absorbe un aliment, c'est-à-dire, littéralement, quand il l'incorpore ?

La réponse semble constante dans toutes les cultures, toutes les classes : le fait «d'incorporer» un objet alimentaire semble impliquer pour nous que nous incorporions du même coup un certain nombre des propriétés de cet objet, physiquement ou symboliquement.

Une illustration classique est fournie par les différentes formes de cannibalisme. Qu'il soit «endo-» ou «exo-», le cannibalisme suppose toujours, en effet, un transfert analogue entre le mangeur et le mangé. Le guerrier cannibale incorpore les forces et les qualités de sa victime en la dévorant (en dévorant son cœur ou son foie, organes pourvus de fonctions importantes dans ce domaine, on augmente, paraît-il, l'efficacité du procédé). Dans l'endo-cannibalisme, ceux qui consomment les restes de leurs propres morts les font comme perdurer, survivre à travers leur organisme.

L'exemple du cannibalisme ne doit pas un instant nous pousser à

croire que ce rapport analogique entre le mangeur et le mangé, cette contamination du mangeur par l'aliment, sont l'exclusivité de la pensée des « primitifs ». Dans notre culture, ne sommes-nous pas porteurs de croyances ou de représentations comparables, ne serait-ce que lorsque nous voyons dans la viande rouge une source de force et de vigueur ?

En fait, tout aliment exerce à nos yeux un effet spécifique sur notre organisme. Pour maîtriser l'état de notre corps, nous avons donc de tout temps eu le sentiment qu'il fallait (qu'il suffisait de ?) s'imposer une alimentation d'un certain type. Il n'y a au fond pas grande différence entre le statut imaginaire du médicament et celui de l'aliment. Tout aliment est, en un sens, de bonne ou de mauvaise médecine. En ce sens, il faudrait dire non seulement qu'on « est ce que l'on mange », mais qu'on devient ce que l'on mange.

On peut en fait aller plus loin dans la « révision » de la formule de départ. On peut en effet dire, non seulement que l'homme est ce qu'il mange, non seulement qu'il « devient » ce qu'il mange, mais aussi qu'il mange ce qu'il est. Comme je l'ai dit tout à l'heure, l'homme qui mange s'incorpore à la culture dans le cadre de laquelle il mange, c'est-à-dire la culture dont il accepte implicitement les règles culinaires, le langage alimentaire. Ceci implique que nous nous conformons pour une large part, y compris dans nos goûts personnels, individuels, dans nos idiosyncrasies, à un cadre normatif général qui est celui de notre culture. Et l'on peut donc dire avec Kurt Lewin que, dans une certaine mesure, nous mangeons peut-être ce que nous aimons, mais nous aimons aussi ce que nous mangeons.

III. La cuisine, du biologique au culturel

On ne peut, je pense, essayer de comprendre la nature et les fonctions de la cuisine sans jeter le regard un instant sur les rapports qu'elle entretient avec notre fonctionnement biologique. L'homme est un omnivore. Cette condition est le fondement de nos conduites alimentaires, et c'est une condition de nature biologique.

Qu'est-ce qu'un omnivore ? C'est un être qui présente par rapport à un mangeur « spécialisé » un certain nombre de caractéristiques tout à fait particulières. L'omnivore dispose de plus de liberté, d'une capacité d'adaptation plus grande. Il peut changer d'alimentation, donc se déplacer, vivre dans des environnements offrant des ressources variées, à la différence d'un « spécialiste » comme par exemple le Koala australien, qui ne peut survivre que s'il dispose de la variété unique d'eucalyptus dont il se nourrit.

Cette liberté a un autre visage, celui d'une contrainte : l'omnivore, pour survivre, a besoin de variété. Là encore, il se différencie du mangeur spécialisé : celui-ci est capable métaboliquement d'extraire de son aliment unique tous les nutriments dont son organisme a besoin. L'omnivore, lui, doit avoir une alimentation « équilibrée », c'est-à-dire variée. Il lui faut des

lipides, des glúcides, des protéines. Il ne pourra en disposer que s'il consomme un éventail suffisamment large de nourritures.

Il y a donc, comme l'a montré le psychologue américain Paul Rozin (5), un paradoxe fondamental dans la condition biologique et comportementale de l'omnivore. D'un côté, il doit être capable de varier son alimentation, de changer ses habitudes alimentaires. Mais de l'autre, il doit se méfier des aliments nouveaux, inconnus, car ils représentent toujours un péril potentiel. Son problème n'est pas de reconnaître un aliment unique, comme le mangeur spécialisé, mais de décider si tel ou tel objet est comestible ou non, toxique ou non. C'est pour cette raison que, tout à la fois, nous manifestons un «conservatisme» extrême en matière alimentaire et un besoin de variété. D'un côté, nous nous méfions des nourritures inconnues ; de l'autre, et simultanément, nous tolérons mal l'uniformité, la monotonie.

C'est ici que je propose de situer la fonction essentielle de la cuisine : la cuisine, c'est ce qui permet en somme de résoudre le paradoxe de l'omnivore. La cuisine secrète de la familiarité tout en introduisant de la variété, quelquefois par des moyens subtils et détournés.

L'alimentation dans les sociétés traditionnelles (et dans les nôtres jusqu'à une date assez récente) est, selon nos critères, fort monotone. Elle se fonde souvent sur un aliment de base (céréale, pain, tubercule) et un répertoire de végétaux et de protéines assez limité. Mais la culture culinaire, la cuisine, introduisent de la variété dans cette monotonie apparente: un même aliment peut être cuisiné selon de multiples recettes ; et l'expérience d'un répertoire culinaire nous apprend à percevoir une foule de subtiles nuances et différences auxquelles un palais étranger restera désespérément insensible. Les Mélanésiens mangeurs de patates douces distinguent instantanément les différentes variétés qui paraissent uniformes à un palais non exercé. Symétriquement, nous autres Français sommes capables de percevoir des différences entre des vins qui paraîtront tout aussi uniformes à un Mélanésien ou un Africain. La cuisine forme la sensibilité gustative et celle-ci injecte de la variété dans le choix.

Mais, en même temps, la cuisine est génératrice de familiarité. Si l'on considère les cuisines comme des systèmes, on constate que dans ces systèmes, certains éléments d'une part, certaines règles d'organisation structurelle ou fonctionnelle d'autre part, certaines combinaisons ont une importance tout à fait particulière.

Prenons l'exemple simple du complexe ail-tomate-huile d'olive dans la cuisine méditerranéenne. Cet ensemble agit en somme comme une estampille, comme un marqueur culturel, qui rend identifiable comme «méditerranéen» (provençal, italien, etc) toute préparation culinaire dans laquelle il est présent. On peut même imaginer qu'un aliment de base étranger à la tradition méditerranéenne (disons par exemple la patate douce), par la seule adjonction de ces ingrédients, devienne pour le mangeur méridional

identifiable et presque familier. Mais les systèmes culinaires sont autrement complexes et comportent bien d'autres aspects que ces éléments de base (que Rozin appelle «flavor principles»). Il ne suffira pas, en effet, que la patate douce, dans notre expérience imaginaire, soit cuisinée à l'ail, à la tomate et à l'huile d'olive. Il faudra encore qu'elle soit présentée selon les règles, normes, modèles propres à la cuisine locale, disons la cuisine provençale. Il faudra que le plat s'inscrive dans un menu lui-même structuré d'une certaine manière ; il faudra qu'il soit accompagné de tel ou tel aliment, servi de telle ou telle manière, dans telle circonstance, à une table ordonnancée selon certaines règles, à certaines heures, en compagnie de certaines personnes, etc. En d'autres termes, tout ce que j'ai défini plus haut comme faisant partie de la cuisine, c'est-à-dire un ensemble complexe de règles et de représentations, va concourir, comme les «flavor principles», à rendre la nourriture reconnaissable, familière, bref : digne de confiance. C'est à ce prix que se résout le paradoxe de l'omnivore.

Tout ceci nous montre clairement, je crois, que la cuisine, comme la langue, joue en effet un rôle fondamental dans le dialogue des cultures. Pourquoi ? Précisément parce qu'elle est au centre de l'identité des cultures, et donc de leurs différences. L'échange entre les cultures passe presque obligatoirement par l'échange culinaire, la commensalité, le partage de la nourriture. Il faut donc apprendre à accepter et à aimer la cuisine de l'autre, apprendre à parler son langage culinaire.

Ce n'est pas chose aisée : la fonction de la cuisine, on l'a vu, c'est de réunir (à l'intérieur d'une culture) mais aussi de diviser, de séparer, de différencier (par rapport aux cultures et aux groupes voisins). La tour de Babel est un monument linguistique mais aussi culinaire. Faut-il souhaiter, pour réunir les hommes, une langue universelle, une cuisine unique ? Je crois qu'il vaut bien mieux des polygottes et des polyphages accomplis...

Claude Fischler

NOTES

★

1. Lévi-Strauss Claude : L'origine des manières de table, Mythologiques III, Plon, Paris, 1968, p. 411.
2. Verdier Yvonne : «Pour une ethnologie culinaire», L'Homme, 1969, IX, (5), pp. 50-57.
3. Chiva Matty : «Comment la personne se forme en mangeant», Communications, 31, Automne 1979, pp. 107-118.
4. Grignon Claude et Christiane : «Styles d'alimentation et goûts populaires», Revue Française de Sociologie, octobre-décembre 1980, XXI-4, pp. 531-569.
5. Rozin Paul : «The selection of foods by rats, humans, and other animals», in : Rosenblatt, Shaw, Hinde et Beer (eds) : Advances in the study of behavior, vol. 6, Academic Press, New York, 1976, pp. 21-76.

QUELQUES REMARQUES SUR LES CUISINES DU MONDE



Et d'abord «les» cuisines, non pas «la» cuisine. La première constatation est qu'il n'existe pas de cuisine internationale, pas plus que d'art international. La cuisine, comme tout art, doit posséder des racines. L'art, comme la cuisine, repose sur des «recettes». Qu'est-ce qu'une recette ? Une «manière de faire» transmise et enrichie de génération en génération.

Donc, pas de cuisine internationale. Ce qu'on peut manger indistinctement et identiquement à New-York, Paris, Dakar, Stockholm, Moscou et Pékin, ou bien c'est de la cuisine française, russe, chinoise exportée, le plus souvent dans de mauvaises conditions, ou bien c'est un compromis entre des cuisines locales et étrangères qui ne gagnent rien à ces mixtures. Car la vraie cuisine commence avec la fraîcheur, la pureté, l'authenticité des produits. Leur transport pose même, pour certains, des problèmes insolubles. Conservés, surgelés, desséchés, ils perdent l'essentiel de leur valeur culinaire. Qui n'a mangé un «asado» dans la pampa argentine ne connaîtra jamais les qualités propres à l'élevage bovin en Amérique du Sud. Il faut les canards élevés en Chine, à la chinoise, et utilisés sur place pour comprendre la subtilité du canard laqué. Et la tête de veau, si délicate, doit être préparée, dégustée dans des conditions de fraîcheur qui supposent la proximité des meilleurs élevages du veau, animal dont la blancheur de la viande ne se trouve guère hors de France dans sa perfection.

En fait, la cuisine internationale, celle qu'on rencontre - qu'on rencontre surtout - dans les palaces de la planète (saumon sauce verte, pièce de bœuf...) est à la vraie cuisine ce que l'esperanto ou le volapück sont aux langues nationales, seules porteuses de culture et de civilisation. Aujourd'hui les palaces ou bien poursuivent dans la voie de cette cuisine sans âme, ou bien cherchent à mettre au goût international, donc affadi, la cuisine des pays où ils sont installés. Car le tourisme aux dimensions mondialisées par l'avion, a diffusé les cuisines nationales à travers toute la planète - du moins à l'usage des classes aisées et des voyageurs. On peut, on veut, manger à Paris une feijoada brésilienne, un potage australien à la queue de kangourou, un cebiche péruvien, un crabe farci antillais... Expériences décevantes qui servent au mieux de supports à des souvenirs de voyage ou des dépaysements économiques. Si l'on veut connaître les vraies joies gastronomiques, il faut demander à chaque pays, à chaque province, presque à chaque village de vous accueillir avec ses propres produits et ses propres recettes. Je me souviens d'une morue fraîche mangée dans un restaurant des quais de Bergen en Norvège, après avoir été choisie par moi dans les bassins d'eau de mer où les marins venaient de déverser leur pêche. Pochée, accompagnée d'une sauce légèrement vinaigrée où nageaient les morceaux de son foie.. je garde le souvenir intact d'une perfection de fraîcheur et de simplicité où la cuisine n'avait pour rôle - le sien

avant tout - que de souligner les qualités propres aux produits utilisés.

Si Curnonsky affirmait qu'il existe seulement deux grandes cuisines au monde : la française et la chinoise, ce n'était pas par mépris des autres cuisines du monde. Il voulait dire que deux seuls peuples ont jeté les bases et défini une certaine théorie, on pourrait dire une grammaire de la cuisine. Les gastronomies française et chinoise ne se contentent pas en effet de posséder telle ou telle recette, tel ou tel plat comme on en trouve dans chaque pays, province, région. Elles possèdent en outre et développent certains principes fondamentaux (différents chez l'une et l'autre) pour la préparation des aliments, leur présentation, leur assaisonnement, l'utilisation de certains ingrédients et certains modes de cuisson, qui permettent de reconnaître immédiatement l'une ou l'autre cuisine et qui ont influencé les pays voisins ou même éloignés. Ces principes qui, pour l'essentiel, ne sauraient être remis en question, permettent de régler en quelques mots le faux problème de ce qu'on a voulu nommer «la nouvelle cuisine» comme il y a le nouveau roman, la nouvelle critique, la nouvelle histoire, etc... Qui se veut et s'annonce nouveau l'est rarement. La vraie nouveauté s'ignore elle-même.

En ce qui concerne la cuisine, certes elle peut varier selon les modes, les goûts : moins généreuse, par exemple, quand la mode est à la sveltesse. Mais il ne s'agit là que d'aménagements transitoires et superficiels. La plupart des actuelles recettes de la «nouvelle» cuisine n'ont rien de nouveau. On les trouve dans les plus anciens principes de la cuisine française dont elles ne sont qu'une adaptation au régime alimentaire actuel. Les sauces dites «courtes», les cuisines rapides, les légumes en garniture sont de très anciennes pratiques.

Un autre danger - et international - menace la cuisine : c'est ce qu'on appelle au temps de l'américanisme triomphant : «fast food», la nourriture - on voudrait dire : la bouffe - rapide. Le temps est une donnée importante de la cuisine, certes, mais un repas ne saurait avoir pour principe ni la vitesse ni la lenteur. Le rythme est imposé d'abord par l'appétit et par le comportement des consommateurs. C'est même l'une des plus grandes difficultés de l'art culinaire que de calculer le moment de mettre en route la préparation d'un plat pour qu'il arrive sur la table à son point de cuisson idéal et à son exacte température. Certains plats doivent être réalisés au dernier moment avec la prestesse requise, d'autres exigent de lents mijotements. Pourtant, le grand Fernand Point, maître de la gastronomie française contemporaine, donnait, en fin de compte, la priorité à la cuisine et au cuisinier sur le client : «La grande cuisine ne doit pas attendre le client, c'est le client qui doit attendre la grande cuisine». Voilà qui règle déjà le problème de la «nourriture rapide». On dira qu'elle ne vise nullement à être de la cuisine, et qu'il ne s'agit de rien autre que de se nourrir. Il faut donc imaginer qu'elle sera remplacée demain par des pilécanes qui contiendront tout ce qui est nécessaire au fonctionnement de la mécanique humaine. Au dix-huitième siècle déjà, Brillat-Savarin écrivait : «Les animaux se repais-

sent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger». La nourriture rapide tue l'esprit. On rétorquera qu'elle ne vise qu'à faire manger des choses simples qui peuvent aussi être agréables. Mais nul n'a jamais prétendu que l'art de manger n'appartenait qu'à la plus haute gastronomie et aux plats rares, complexes, aux préparations longues et coûteuses. Le même Fernand Point affirmait que «ce qui est le plus difficile à faire, c'est en général ce qui est le plus simple» et que «ce qui est le plus simple n'est pas pour autant le moins délectable». Il disait encore : «Prenez le cas d'une sauce béarnaise. Qu'est-ce que c'est ? Un jaune d'œuf, de l'échalotte, de l'estragon... Eh bien ! il faut des années de pratique pour que le résultat soit parfait. Quittez-la un moment des yeux, et votre sauce sera inutilisable».

La nourriture rapide n'est pas de la cuisine. Elle offre deux ou trois compositions (on n'ose dire «plats») fabriquées (on n'ose dire : cuisinées) en série par n'importe qui n'importe où sur la planète, consommées le plus souvent debout (il faut inciter le client à céder sa place au plus tôt). Rien ne ressemble plus à ces établissements que les sinistres «batteries» où l'on élève les poulets en prison avec des aliments plus ou moins artificiels. S'il fallait définir le contraire de la vraie cuisine, il suffirait de répondre «fast food». Une simple omelette, une choucroute dont Fernand Point disait qu'elle peut être un plat succulent, «mais qu'il faut savoir la faire», allons plus loin : deux œufs sur le plat, s'ils sont frais, bien préparés (et ce n'est pas si simple) peuvent régaler un gourmet. Ces nourritures, elles aussi susceptibles d'être vite préparées, devraient rejeter à l'enfer de la non-cuisine les horribles mangeoires de la «cuisine rapide». Et c'est surtout la monotonie, la «standardisation» qui la condamne.

La première règle de la cuisine, c'est la variété, la variété même dans la simplicité. «L'ennui naquit un jour de l'uniformité». En gastronomie, l'ennui est le contraire de l'appétit. De même que le monde actuel doit lutter pour la sauvegarde de toutes les cultures et de toutes les civilisations s'il ne veut sombrer dans la grisaille du cosmopolitisme, de même la cuisine doit-elle sauvegarder les recettes du monde entier. C'est pourquoi l'Alliance Française a célébré son centenaire en publiant chez Fernand Nathan un recueil de recettes venues de tous les pays où elle est présente, et qu'elle a intitulé : «Les recettes du monde».

C'est encore Fernand Point qui écrivait : «Chaque pays, chaque région a ses spécialités locales au sujet desquelles il est téméraire de dire : ce n'est pas bon, car tous les goûts sont dans la nature». Tous les goûts sauf l'absence de goût. Et précisément, le goût suppose la variété. Une variété qui peut jouer sur peu de chose : un ingrédient présent ou non, un mode de cuisson, une façon de découper un produit, etc... Ainsi la querelle de la «pauchoise», cette soupe de poissons d'eau douce des bords de la Saône où certains veulent un peu de crème et les autres pas. Ainsi encore, le principe qui consiste à cuire plusieurs viandes - ou poissons - en présence de légumes, devient-il ici le pot au feu, ailleurs la potée, en Belgique le waterzoï (le plus souvent de poisson) en Alsace le baeckeoffe cuit au four, en

Espagne le puchero, au Portugal le cocido, aux Etats-Unis le chowder, mi-pot au feu, mi bouillabaisse, en Amérique Latine la casuela, etc...

Le dernier avatar de la cuisine internationale dont j'ai dit en commençant qu'elle n'existait pas, c'est la «nourriture rapide», la même partout, à toute heure, en tous lieux. Elle préfigure une époque où il n'y aura pas plus de véritable cuisine que la médecine du Docteur Knock n'est une véritable médecine. On connaît la scène où Knock s'écrie : «Songez que, dans quelques instants, il va sonner dix heures... et que... deux cent cinquante thermomètres vont pénétrer à la fois...». Ce qui deviendra, pour la cuisine : «Songez que, dans tous les pays du monde, les mêmes restaurants vont servir les mêmes sandwiches de même viande même ment hachée dans le même décor avec la même présentation». Assassinat planétaire de la cuisine.

Roger Gouze

TRADITION ET ADOPTIONS : CUISINES DU JAPON



Si l'acte de manger est l'acte le moins «artificiel» que l'on puisse imaginer, accompli par tous les animaux, selon une loi générale de la nature à laquelle l'homme n'échappe pas, il en existe bien des variations tant au niveau de la production et de la consommation alimentaires, que dans les degrés d'élaboration des repas. Il y a des règles de consommation propres à chaque culture, et les mêmes produits sont le plus souvent traités différemment ici et ailleurs : on les adapte pour les adopter.

Ailleurs : si on regarde vers l'Extrême-Orient, on constate que le continent asiatique se nourrit principalement de riz. Au Japon, qui est bien aussi une civilisation à riz, on a recours à plusieurs termes pour désigner la céréale essentielle : on nomme distinctement le riz sur pied (*ine*), les grains détachés de l'épi (*moni*), les grains décortiqués (*kome*), et enfin le riz cuit (*gohan* en langage polie, *meshi* en langage plus rude).

Le riz cuit étant la base du repas, comme dans les autres pays d'Asie, le même mot sert à la fois à désigner le riz cuit et le repas.

Et comme il arrive que la double signification d'un même mot prête à confusion, on pourrait se demander si ce n'est pas pour éviter les quiproquos qu'a été adopté récemment le terme anglo-saxon «rice» pour parler du riz cuit ?

Le riz, présent à presque tous les repas, est considéré comme «la nourriture principale». Cet élément fixe s'accompagne de plusieurs mets complémentaires, dont le plus important, le plus ancien aussi, consiste en légumes macérés dans le sel, les *tsukemono* : servis en petites quantités (quelques tranches) ils jouent le rôle de condiment indispensable du riz. Celui-ci étant cuit sans sel, le *tsukemono* lui donne effectivement du goût, en quelque sorte du «sel» ou du «piquant».

Un autre élément servi avec le riz est le potage chaud : bouillon clair où ne baignent que deux ou trois aliments solides, ou plus souvent potage épaissi de pâte de soja fermenté (le *miso*), dans lequel on incorpore quelques morceaux de légumes. Ce dernier, dit-on, assure une dose de protéines végétales consommées régulièrement.

Cette trilogie riz-légumes salés-potage constitue la norme fondamentale du repas japonais classique, toujours complétée par un plat d'accompagnement au moins. On la retrouve non seulement dans la plupart des repas pris chez soi, mais aussi dans le «menu fixe» (*teishoku*) des restaurants. Ce qui constitue la base du repas japonais de type classique y apparaît régulièrement sous des formes identiques, qu'il est aisé de recon-

naître sur le plateau où il est servi, transporté, puis posé devant le consommateur. Le seul élément variable de ce menu fixe, et qui soit laissé au choix du consommateur est le «plat de garniture». Celui-ci peut être fait de légumes, poisson, coquillages, viande ou volaille, omelette, enfin. C'est le nom de la garniture qui détermine celui par lequel on désigne le menu dans lequel elle entre. Ainsi, quand le plat de garniture consiste en filets de poisson cru, on a un *sashimi-teishoku*, s'il s'agit de légumes mijotés, on a un *ni-mono-teishoku*.

Hormis ces menus fixes, on compose son repas au vu des cartes de restaurant en choisissant parmi des catégories qui reposent non sur la nature des aliments (poisson ou légume...) mais sur certains modes de préparations culinaires (du grillé, du frit, etc...). Ces rubriques apparaissent au menu sous les intitulés :

- *nama-mono*, «choses crues»
- *yaki-mono*, «choses grillées»
- *age-mono*, «choses frites»
- *ni-mono*, «choses mijotées»
- *mushi-mono*, «choses cuites à la vapeur»,

les *tsuke-mono* «choses macérées» (légumes salés) venant en dernier lieu, à côté du riz et des divers potages.

Ainsi donc, le repas se trouvera composé d'un mets cru, d'un mets grillé, d'un mets frit, etc... qui s'ajouteront aux trois éléments de base, mais tous servis séparément, dans un plat individuel.

Ces divers mets, servis en principe simultanément, sont consommés en même temps, mais en fonction d'un certain ordre et d'un ajustement des goûts et des consistances particuliers à chaque élément composant le menu. L'ordonnement du repas obéit à une règle d'alternance justifiée par le rôle de complémentarité que chacun des mets assume par rapport aux autres. Ainsi le riz, considéré comme la base du repas : sa consistance compacte demande la présence d'un liquide, c'est le potage ; sa fadeur appelle un élément salé, et le *tsuke-mono* l'accompagne toujours. De même, la saveur forte donnée par la sauce de soja à certaines «choses mijotées» incite à chercher le goût neutre du riz, etc...

Cette complémentarité, cette interaction des goûts et des effets ne sont rendues possibles que par la présentation simultanée des mets. Ceux-ci en effet n'apparaissent pas dans un ordre successif, comme dans le repas français par exemple, mais sont disposés sur un même plateau, formant un ensemble groupé à l'intérieur d'un même espace. Dans cette unité spatiale et temporelle, tous les éléments du repas, c'est-à-dire tous les mets présentés isolément, se trouvent liés entre eux, selon un jeu d'alternance concrétisé par la trajectoire des baguettes d'un plat vers un autre, d'une «chose» à une autre «chose».

D'un point de vue purement formel, le plateau-repas comprend, outre une paire de baguettes, un bol de faïence ou porcelaine contenant le riz, un bol de bois laqué à couvercle pour le potage, une petite coupelle à *tsukemono*, et une assiette de faïence ou porcelaine dans laquelle est servi le plat de garniture : assiette rectangulaire (pour les poissons grillés au sel), assiette carrée (destinée au poisson cru -en *sashimi*-, ou mijoté dans une sauce), une assiette ronde, -plate ou légèrement en creux-, ou petites jattes de forme tout à fait irrégulière destinées aux légumes ou aux préparations sophistiquées. Tous ces récipients donnent en fait à la présentation de ces mets une allure élégante et un ton de raffinement auxquels la cuisine japonaise doit une bonne partie de la réputation de subtilité et de perfectionnement esthétique qu'on lui connaît.

Qu'elle soit présentée sur ce même plateau ou portée à part, est toujours prévue une tasse de thé vert bien chaud, avant comme après le repas, sous le nom de *o-cha*.

La consommation de thé à ces deux moments différents semble remplir une double fonction :

La première tasse de thé, servie avant le repas, semble répondre à une règle de politesse, - qui s'impose en tout cas dans tout établissement public à vocation alimentaire -. Par ailleurs le temps accordé à la consommation de ce thé chaud est considéré comme un répit, un moyen de se détendre avant de commencer son repas, et par là-même, de se préparer à mieux profiter de ses bienfaits.

La tasse de thé prévue pour clore le repas remplirait une fonction de rince-bouche et servirait en outre à éteindre la soif provoquée par la consommation des légumes salés, généralement consommés à la fin du repas.

A côté de ce type de repas classique, on trouve d'autres modes d'alimentation, d'autres types de repas.

Quand, en 1868, (début de Meiji), le Japon s'ouvre à l'Occident, sont rendues possibles une nouvelle conception de la nourriture, et l'adoption progressive de modes de consommation étrangers ; alors ont commencé à se répandre des produits encore pratiquement ignorés il y a environ un siècle : viandes de porc et de bovins, lait de vache, beurre et fromages, céréales européennes comme le seigle, pains et pâtisseries occidentales, légumes potagers tels que tomates, laitues, choux, petits pois, etc..., une quantité de fruits dont n'étaient connues que les variétés nippones (poires, pommes, raisins, noix, etc...), et enfin une gamme extrêmement étendue de boissons étrangères adoptées par le consommateur japonais, à un tel point que la production nationale a dû en assurer elle-même la fabrication ou le processus de transformation : bières, vins, alcools, whiskies et brandies, bien sûr, mais aussi coca-cola, cafés, chocolats, thés noirs, dérivés du lait et des jus de fruits...

Toutes ces denrées, leurs modes de préparation, et le fin du fin de leur consommation, d'abord considérés comme des privilèges réservés à une élite, se sont peut à peu diversifiés et répandus jusqu'aux coins les plus reculés du pays.

Dans l'adoption consciente d'une politique d'occidentalisation de la nourriture, une place de choix a été donnée à ces nouveaux produits par rapport à l'alimentation traditionnelle du pays.

La question se pose de savoir quelle est la place de ces denrées nouvelles, et leurs modes de consommation, et si elles ont tendance à remplacer les ressources premières ou leurs finalités traditionnelles.

L'exemple des mets frits peut nous donner des éléments de réponse. Il est admis que la friture était pratiquement inusitée au Japon jusqu'à la venue de missionnaires européens. Le mets de friture le plus connu et le plus apprécié est le *tempura*, connu depuis le seizième siècle : l'origine du terme même serait le mot portugais *tempora*, qui désigne normalement les jours de la semaine pendant lesquels les chrétiens étaient astreints au régime sans viande (remplacée par du poisson frit). Le mode de cuisson par la friture, qui consiste à plonger les aliments dans l'huile chaude, s'exprime en japonais par le verbe *ageru*, qui évoque au contraire la notion de lever, élever, soulever. L'explication en est peut-être que, dans la cuisine japonaise, une friture se doit d'être parfaitement égouttée, et de ne jamais donner l'impression de «baigner» dans l'huile. Toutes les friteuses sont en effet munies d'une grille latérale sur laquelle on pose les morceaux dès qu'on les a «enlevés», sortis de l'huile chaude. Après quelques minutes on les repose sur un papier censé absorber l'excédent de graisse, puis sur un autre, et un autre encore, et le plus souvent ces morceaux sont présentés sur un plat - souvent en vannerie - recouvert d'un papier blanc bien net, sans trace de gras. Ainsi affinée, adaptée à l'exigence de netteté du gourmet local, cette friture appelée *tempura* n'est qu'un plat composé de légumes, poisson, seiche et grosses crevettes en beignets, toutes choses familières aux cuisines européennes, mais toujours servi selon les règles les plus classiques de la cuisine japonaise, avec une vaisselle bien nippone, et généralement présenté comme «typiquement japonais».

Il n'en est pas de même des mets dits *katsu* et *furai*, qui sont devenus ces dernières années des plats de friture si populaires qu'ils ont modifié considérablement les odeurs ambiantes des villes, notamment de Tokyo : *ton-katsu* (côte de porc panée), *tori-katsu* (tranche de poulet panée), *ebi-furai* (crevettes panées), *kaki-furai* (huîtres panées). On reconnaît dans *furai* la lecture japonaise de l'anglais *fry*, et dans *katsu*, l'abréviation de *katsu letsu*, de l'anglais *cutlet*.

On conserve généralement les noms étrangers adoptés avec les mets qu'ils désignent ; leur transcription à l'aide du syllabaire (le *katna-kana*) réservé à l'écriture des mots considérés comme étrangers, ne laisse pas

oublier qu'il s'agit de choses venues du dehors. On trouve, dans chaque type de préparation culinaire, un vocabulaire d'adoption représentatif de cette situation. Ainsi entrent dans la catégorie des plats mijotés (*ni-mono*) les daubes de viandes appelées *shi-chū* (de l'anglais «stew»), et dans les choses macérées (*tsuke-mono*) les cornichons et variantes, nommés *piku-lusu* (forme japonaise de l'anglais «pickles»).

Tous ces produits sont traités comme étrangers jusque dans leur présentation : on ne les sert jamais dans la vaisselle traditionnelle mais dans des assiettes et récipients de style également venu de l'extérieur, et accompagnés de fourchette et cuiller.

Et tout étrangers qu'ils soient, pour constituer un repas, ces mets sont le plus souvent consommés avec l'inévitable riz, toujours préparé selon les règles traditionnelles, mais d'apparence différente au niveau de la consommation : en effet sa présentation sur une assiette et non dans un bol, l'utilisation de la fourchette et non des baguettes, amènent à substituer au non *gohan* l'anglais «rice» (écrit en japonais : *raisu*) dès lors que le riz accompagne des mets d'origine étrangère. C'est donc seulement dans des cas bien précis que le nom «rice» désigne le riz cuit normalement appelé *gohan*. On constate que cet usage des deux termes *gohan* et «rice» (pour le même riz cuit ayant subi le même mode de préparation) souligne l'existence de *deux types différents* de repas, qui existent en quelque sorte parallèlement ; d'une part, le repas conçu selon les normes traditionnelles, et d'autre part une forme nouvelle du repas, répandue surtout après la fin de la dernière guerre, plus ou moins influencée par des conceptions importées de l'étranger, d'ailleurs distincte des cuisines particulières à certains pays, comme la chinoise ou la française ; il s'agit d'un type de cuisine dit «à l'occidentale» (*seiyo-ryori*), qui se retrouve autant dans certains repas de familles «modernes», et sur les plateaux à très bon marché des restaurants de type cantine ou «réfectoire», que plus récemment, au programme des écoles privées de cuisine, destinées aux femmes et aux jeunes filles à marier. Mais, là aussi, se trouve bien marquée la distinction entre les faits alimentaires autochtones ou assimilés, et les phénomènes non intégrés qui gardent leur étiquette de «fait étranger».

Notons encore que l'ambiance même créée autour de ces différents types de cuisine varie sensiblement, et qu'il n'est pas possible de les retrouver dans un même restaurant, où le cadre est pensé en fonction du style de repas qu'on vient y consommer.

La cuisine occidentale, ou à l'occidentale, ne vient pas remplacer la cuisine japonaise (malgré la popularité du pain et des pâtisseries à la française) ; elle s'offre plutôt comme une possibilité supplémentaire, comme un enrichissement de gamme.

Cela nous est confirmé par le phénomène de la technologie moderne, qui dans ce domaine au moins se met au service de l'alimentation tradition-

nelle plus que de toute autre. Les techniques nouvelles de production et de consommation se sont superposées au fond traditionnel existant sans le transformer : les poudres et sachets qui permettent la production d'une cuisine instantanée, la mécanisation généralement adoptée pour faciliter l'élaboration d'un repas classique (à commencer par l'autocuiseur électrique à riz, que cherchent à importer maintenant tous les mangeurs de riz de l'Asie), et qui plus est la valorisation extrême accordée à la cuisine traditionnelle la plus élaborée (celle qui actuellement au Japon se fait payer le plus cher) ne permettent pas d'en douter.

C'est que la tradition peut être très tenace dans le domaine alimentaire, ne serait-ce que parce que l'homme s'accommode bien de ce qu'il a appris à manger, et de la manière dont il le mange, qu'il s'est habitué à sa propre sélection, ou à celle qui lui a été proposée dans un premier temps, et que toute remise en question d'un choix qui, somme toute, finit par le satisfaire, est aussi, qu'elle soit vécue ou non comme telle, une remise en question du tout.

Et, dans le domaine alimentaire du moins, les Japonais acceptent volontiers les apports extérieurs, sans rejeter leur fond traditionnel pour autant, ils développent les techniques modernes offertes par la conception industrielle la plus avancée, sans remettre en question les valeurs anciennes. La préservation d'un certain «immuable» permet les innovations les plus inattendues.

Jane Cobbi

LA CUISINE DANS LE CONTE AFRICAÏN, SYMBOLES ET RÉALITÉS



Le thème de la nourriture est l'un des plus constants dans les contes africains. Un grand nombre d'entre eux, en effet, a pour situation initiale le manque de nourriture, celle-ci devenant alors l'objet de la quête. La collection «Fleuve et flamme», éditée par le Conseil international de la langue française, offre un corpus extrêmement diversifié de contes de la tradition orale africaine, en provenance de toutes les régions (du Maghreb, des régions sahéliennes aux régions de la forêt, des îles de l'Océan indien...). L'on y découvre constamment cette recherche et ce souci de la nourriture. Tantôt, il s'agit de la situation individuelle d'un personnage misérable, d'un chasseur malchanceux, qui a donc un problème personnel à résoudre ; mais le plus souvent, le problème est collectif, il concerne tout un groupe social, toute une région ; c'est la famine, la disette, affectée de tous les qualificatifs : «terrible», «insupportable», «fulgurante», «semblable à un méchant sorcier»,...

Conception de la femme à travers la cuisine

Il existe toute une symbolique attachée au thème de la nourriture et dont on a déjà fait une abondante exégèse. On connaît la signification donnée au cru et au cuit (1) interprétés respectivement comme les signes de la nature et de la civilisation. L'action de cuire, réservée généralement à la femme, est donc un indice d'action civilisatrice ou éducatrice, action bénéfique qu'on peut rapprocher de l'acte de conception : dans ce rôle, la femme est pourvoyeuse de vie.

A l'inverse, la femme est encore plus souvent, dans le conte africain, la «mère dévorante», ogresse qui s'attaque principalement à son gendre, afin de le punir d'avoir fait mourir sa fille à son lignage maternel, mais aussi à tout ce qui l'entoure et est témoignage de vie. Ce thème de l'ogresse est à rapprocher de celui de laalebasse - et nous sommes toujours dans le domaine culinaire, puisqu'il s'agit d'un ustensile de cuisine. Laalebasse magique, qui se remplit seule, de vin, de nourriture ou d'or, est pourvoyeuse de richesses et de prospérité. Mais ailleurs, elle est au contraire dévoreuse de vie. Denise PAULME (2) a analysé le thème de laalebasse et du bélier, dans lequel laalebasse, déchaînée, roule et dévore tout ce qu'elle rencontre sur son passage, tandis que le bélier, symbole de la virilité, la brise d'un coup de cornes et remporte ainsi la victoire sur la féminité.

(1) Voir notamment C. LEVI-STRAUSS. *Mythologiques*. Le cru et le cuit, Paris, Plon, 1964.

(2) D. PAULME. *La mère dévorante*. Essai sur la morphologie des contes africains, Paris, Gallimard, 1976.

A travers cette interprétation symbolique de l'action de cuire et de l'ustensile de cuisine qu'est laalebasse, nous découvrons une certaine vision de la femme, telle qu'elle apparaît dans les cultures africaines : personnage bénéfique, en butte cependant à la critique, parfois même à la persécution des hommes, jaloux du rôle privilégié qu'elle joue en donnant la vie. La femme est ainsi victime d'une misogynie constante et parfois impitoyable.

Symbolisme de l'avalement

L'ogre des contes africains n'est pas toujours femme. Quel qu'en soit le responsable, l'acte d'avalement en lui-même a une signification fortement symbolique. Il peut donner lieu à une mort véritable, punition cruelle par exemple pour un enfant désobéissant : «Alors le génie s'approche de lui et l'avale d'un seul coup» (3). Mais, bien souvent, il n'est que le préliminaire à une résurrection, le monstre dévoreur restituant ses victimes, d'une manière ou d'une autre : «La femme monta sur les lèvres de l'ogre et, à peine s'était-elle mise à chanter que celui-ci l'engloutit brusquement dans son ventre proéminent, Là, elle trouva beaucoup de gens que l'ogre avait avalés... Ils lui coupèrent les intestins et il succomba. Ils lui ouvrirent alors le ventre et tous ceux qui étaient là-dedans sortirent» (4).

L'avalement n'est alors qu'une petite mort ; il peut représenter le passage de la première vie, celle de l'enfant, à la vraie vie, celle de l'adulte, par l'initiation et l'accession à la vie sexuelle.

La gourmandise ou, mieux encore, la glotonnerie, est l'une des fautes qui contraignent le héros à quitter son foyer pour subir les épreuves qui le feront accéder au statut d'adulte ; tel l'orphelin accusé - d'ailleurs à tort - d'avoir mangé les champignons préparés par sa marâtre : «Elle empoigna l'orphelin et lui administra une bonne raclée ; et tandis qu'elle le molestait, ses propres enfants le conspuaient. Quand elle l'eut assez molesté, elle le prit, le jeta hors de sa case, sous les ténèbres et une pluie battante. Elle lui recommanda de ne plus mettre les pieds chez elle, s'il ne lui apportait pas ses champignons» (5). Parmi les épreuves que subissent les héros hors de leur quête, il en est une qui concerne la nourriture et qui consiste à préparer tout un repas à partir de rien ; un grain de riz, de fonio, un os desséché..., ou encore à choisir entre des mets délicieux d'une part, répugnants d'autre part : «On lui apporta beaucoup de choses à manger : de la viande odorante, des poissons, des courges, des patates et des arachides grillées. Mais il y avait aussi deux casseroles qui contenaient l'une des fientes de poules, l'autres des grains de maïs secs et durs» (6). L'héroïne choisit les

(3) *Contes de la savane*, Paris, CILF, p. 46.

(4) *N'ouvre pas à l'ogre*, Paris, CILF, p. 32.

(5) *Contes du Cameroun*, Paris, CILF, p. 57.

(6) *N'ouvre pas à l'ogre*, p. 116.

seconds plats et sera récompensée, ayant ainsi fait la preuve de sa maîtrise de soi et de sa docilité à suivre les conseils que lui avaient donnés préalablement une vieille femme.

La maîtrise devant la nourriture est en effet le signe d'une maîtrise plus grande encore, celle de la sexualité. Il faut savoir que dans de nombreuses langues africaines, le même verbe désigne les actions de manger et de copuler, et que l'on peut ainsi traiter facilement de la seconde sous le couvert de la première.

La vie et la mort

La femme est liée à la nourriture, nous l'avons dit. Pourtant l'homme est celui qui fournit la viande, sous la forme de gibier, puisqu'il est chasseur. L'opposition *homme/femme* se poursuit donc ici en se doublant des oppositions *viande/végétaux*, *chasse/agriculture*, *mort/vie*. La chasse en effet consiste à tuer, tandis que l'agriculture a pour but de faire naître et faire croître. Or, c'est la femme qui assume la plupart des tâches agricoles, donc des tâches de vie. Au contraire, le chasseur qui s'enfonce dans l'obscurité mystérieuse de la forêt, y rencontre la mort, soit sous les traits d'un autre chasseur ou d'un monstre, soit dans un village de fantômes. Bien souvent, il ne gardera la vie qu'en l'échangeant contre de la viande ; car les morts cherchent constamment de nouvelles proies. Cependant, dans les croyances africaines, les morts sont aussi ceux qui apprennent aux vivants à vivre. C'est ainsi que l'origine de l'agriculture, et par conséquent de la nourriture végétale, est souvent expliquée en rapport avec la mort. Dans un conte attié de Côte d'Ivoire (7), un chasseur ose affronter la forêt le jour réservé aux génies. Mais il n'y trouve aucun gibier, aucun être vivant, va-t-il donc devoir se perdre dans l'obscurité, n'ayant aucune monnaie d'échange pour racheter sa vie ? Les génies se saisissent en effet de lui et lui font subir de cruelles épreuves au cours desquelles il manifeste un extraordinaire courage. «Comme récompense, ils décident de lui apprendre quelque chose qu'il ne connaît pas encore, quelque chose qu'aucun homme sur terre ne connaît» (8). Ce quelque chose, c'est l'igname, dont les génies lui enseignent les vertus, ainsi que l'usage, puisqu'il les a découvertes, sur son parcours initiatique, cernées par une fumée légère... une vague lueur rouge», qui ne peuvent provenir que des braises destinées à cuire les tubercules. C'est ainsi que cette nourriture essentielle à la vie est un don de la mort et des puissances surnaturelles, car tout en Afrique s'explique ainsi.

Deux aliments privilégiés : le miel et le beurre

Dans cette forêt de symboles, deux aliments paraissent avoir une

(7) *Contes des lagunes et des savanes*, Paris CILF, p. 6 ss.

(8) *Contes des lagunes et des savanes*, p. 9.

place privilégiée : le miel et l'huile (ou le beurre végétal). Le miel est un élément médiateur entre les hommes et les femmes. Dans un conte centrafricain (9), les hommes et les femmes vivaient d'abord séparés. Séto, décidant de mettre fin à cette situation, part en emportant une gourde de miel. Il franchit tous les barrages, circonvenant les femmes qu'il rencontre en leur faisant goûter à la succulence du miel. Il parvient enfin devant la reine : «Le maître des hommes a pressé son jus dans cette gourde et m'envoie t'en faire présent». Celle-ci, séduite, achève tout le miel et... en redemande. Séto lui propose alors «un moyen de remplacer ce qu'elle a tant aimé» et l'initie au plaisir sexuel. Elle invite ensuite toutes ses femmes à suivre son exemple : «Dorénavant chacune d'entre vous qui trouvera un homme le prendra pour mari pour qu'il l'initie de la même manière. Ne tuez donc plus les hommes».

«L'élément miel appartient à la catégorie symbolique de la sexualité ; il est lié au monde masculin et à la séduction de la femme par l'homme ; sa douceur, son goût agréable le font associer au plaisir sexuel» (10). La même relation est ailleurs exprimée à travers la saveur acidulée du vin de palme.

Si le miel, selon l'expression de Claude LEVI-STRAUSS, se situe «en deçà de la cuisine», c'est-à-dire qu'il fait partie de l'univers du cru, encore non transformé, non introduit par conséquent dans l'ordre culturel, il est un autre aliment qui, lui, a subi une élaboration et fait déjà partie du monde «civilisé» : c'est l'huile ou le beurre végétal, que nous rencontrons particulièrement dans le thème de la «fille en beurre» (11). Celle-ci naît miraculeusement d'une ou plusieurs boulettes de beurre enfermées plusieurs jours (7 jours, généralement, 7 étant un chiffre sacré) dans un canari. Comme tous les enfants qui, dans les contes, ont une naissance surnaturelle, la fillette ainsi conçue a une existence fragile : elle disparaît un jour en fondant à la chaleur.

Il est clair que, comme le miel, l'huile ou le beurre sont associés à la sexualité masculine, mais que ces derniers représentent plus précisément la fécondité, le canari (ou la Calebasse) étant le réceptacle féminin.

La didactique de la cuisine

Il existe donc un foisonnement de symboles autour du thème de la nourriture, se rapportant essentiellement aux concepts de vie et de sexualité. Cette abondance témoigne de l'importance du fait alimentaire dans les sociétés africaines. Est-ce à dire que les contes ne nous les présentent que sous son aspect symbolique ?

(10) G. CALAME-GRIAULE. *De l'huile au miel*. in «Recherche, pédagogie et culture» n° 29-30, Paris, Audecam, p. 11.

(11) *Contes et récits du Tchad*, Paris, CILF, P. 89 ss.

Tout conte peut donner lieu à plusieurs lectures. Nous avons considéré, en premier lieu, celle qui s'attache au niveau le plus profond, c'est-à-dire, si l'on adopte la terminologie de J. GREIMAS, au plan de l'immanence. Les ethnologues et les sociolinguistes ont moins souvent parlé de l'aspect le plus évident du conte, que l'on déchiffre facilement au niveau de la manifestation, et qui est son but didactique.

Quelles que soient ses racines, qui plongent parfois dans le mythe et tentent souvent de donner une explication surnaturelle aux choses et aux êtres, le conte est d'abord explicitement destiné à transmettre un savoir : savoir-être grâce à un enseignement moral, savoir-penser et savoir-dire grâce à un enseignement rhétorique, savoir-faire grâce à un enseignement technique.

Les techniques qu'il présente se rapportent aux divers travaux qui permettent aux hommes de subsister dans une société rurale traditionnelle : agriculture, chasse, pêche, cueillette, construction, artisanat... Rien d'étonnant à ce que nous y trouvions aussi l'art culinaire par lequel les aliments sont transformés et intégrés à la vie socioculturelle.

La description est généralement peu pratiquée par les conteurs. Certains passages cependant détaillent et même, peut-on dire, décomposent des gestes à accomplir, des outils, des matériaux ou des espèces à utiliser. Ils viennent renforcer un apprentissage donné par ailleurs de façon pratique et concrète et qui fait partie du programme d'éducation des filles : «Akété devra venir m'aider aux champs parce qu'il sera un homme. Quant à Akélé, elle apprendra avec sa maman à *devenir une femme, à préparer le repas, à soigner les volailles, à cultiver quelques légumes pour les vendre au marché, à laver le linge et à tenir la maison propre, en attendant qu'elle se marie. Demain, vous commencerez votre apprentissage d'adulte*» (12).

La plupart des indications pratiques concernant la cuisine sont données par la bouche de l'un des héros, sous une forme impérative. C'est la formulation habituelle de l'ordre ou du conseil donné, tels qu'ils se retrouvent dans les recettes de nos livres : «Pile du sésame, fais-en une pâte dont tu rempliras une grande marmite. Prépare aussi du mucilage de ce fruit et emplis-en une autre grande marmite» (13).

«Prépare du couscous avec une sauce de gombos bien assaisonnée» (14).

Il arrive que le dialogue rythme les étapes successives de la confection d'un mets :

(12) *Contes de la savane*, p. 61

(13) *Contes de la forêt*, Paris, CILF, p. 31.

(14) *Contes du Cameroun*, p. 98

- «Va récolter les légumes bitsumba pour que nous puissions les préparer...
 - Vas-y toi même, moi je me chargerai de les emballer dans les feuilles (...)
 - Mets-les maintenant au feu.
 - Mets-les toi-même, moi je me chargerai de piler le piment (...)
 - Pile le piment.
 - Pile-le toi-même, moi j'irai chercher le chikwangue pour le repas». (15).

On remarque que l'échange d'ordres entre les deux interlocutrices amène une répétition des principales actions qui peut avoir sur l'auditeur un effet mnémotechnique.

La cuisine dans le tableau de la vie quotidienne

Par ailleurs, sans qu'il y ait d'intention didactique déterminée, les conteurs tracent souvent un tableau de la vie quotidienne dans lequel les activités de la cuisine et autour de la cuisine ont leur place. Le lecteur étranger peut ainsi se faire une idée de l'alimentation africaine. Tubercules divers, taros, manioc, ignames grillés sous la cendre ; bananes-plantains utilisées pour le foutou, c'est-à-dire pilées ; feuilles de toutes sortes que l'on cultive ou que l'on trouve dans la nature et qui font l'objet de l'activité de la cueillette : épinards de brousse, feuilles de manioc, feuilles que l'on désigne par leur nom local, faute d'équivalent en français (légumes bitsumba, mboondi, etc) ; champignons, haricots ; fruits de toutes sortes, de «l'arbre merveilleux nommé Gboga», du corossolier, de ndengi, de landolphia («de beaux fruits de couleur orangée, dont la chair blanche et acidulée est agréable au goût et rafraîchissante» (16)), citrons, prunelles sauvages («au goût acidulé... à la couleur jaune comme du miel» (17)), etc... S'ajoutent à ces produits végétaux, quand la chance a souri au chasseur, le gibier (sanglier, antilope, singe, buffle, éléphant, oiseaux...) ou encore le poisson (silures, carpes, brochets, ablettes, goujons, épinoches...).

Nous apprenons aussi à connaître les modes de cuisson et de préparation. Les tubercules sont bouillis ou cuits sous la cendre. Ils sont souvent, comme la banane-plantain, pilés pour constituer la «boule» ou foutou. Beaucoup de mets (viande, poisson, légumes, gâteau de graines de courge ou d'arachides...) sont cuits à l'étouffée, bien emballés dans de larges feuilles. La viande ou le poisson frais sont encore grillés, ou plus souvent baignent dans une sauce, qui est le vrai régal, «délectable», «onctueuse et bien liée», «soupe divine» dans laquelle entrent le piment, les gombos, les feuilles de baobab, les graines de sésame, etc. Cette dernière préparation est aussi réservée à la viande ou au poisson séchés ou boucanés, après qu'ils aient été exposés sur des claies pour leur conservation à long terme.

(15) *N'ouvre pas à l'ogre*, p. 86 et 88.

(16) *Contes de la forêt*, p. 116.

(17) *Contes du Sahel*, Paris, CILF, p. 118.

Lors des chasses en effet, qui peuvent durer plusieurs semaines, «on consomme sur place la plus grande partie du gibier tué, et, s'il n'est pas possible de manger tout de suite toute la viande, on en fait boucaner une partie que l'on rapporte au village» (18). Souvent aussi on mange sur place les entrailles, ou tripes «bien enroulées», qui sont les morceaux de choix, réservés au chef, au meilleur chasseur.

Les méthodes qui permettent la conservation plus ou moins longue des aliments sont d'ailleurs particulièrement utiles lors des voyages. Tout déplacement en effet commence par la préparation de viatiques : noix de palmes, pains ou bâtons de manioc, pâte de graines de courge, viande boucanée.

Les ustensiles essentiels pour la cuisine africaine sont le mortier et le pilon ; les pierres avec lesquelles on écrase graines et condiments et qui comprennent la pierre cylindrique et la pierre plate ou meule dormante ; le canari est un récipient de terre cuite, dans lequel on conserve ou transporte les liquides, et qui sert également à cuire les aliments ; la calebasse est fabriquée à partir du fruit du calebassier que l'on fait sécher et que l'on creuse. Elle est l'instrument de ménage par excellence. Petite, on la façonne en forme de cuillère. Selon sa taille, elle sert au transport de l'eau, du vin, du miel, des graines, des aliments solides, aussi bien qu'à leur conservation. Plus grande et coupée par le milieu, chacune de ses moitiés est utilisée pour entreposer et éventuellement transporter vêtements, étoffes ou tous autres objets. Ajoutons que la calebasse est aussi, dans un autre domaine, la caisse de résonance de nombreux instruments de musique (balafons, instruments à cordes). Il est donc normal que, dans de nombreux contes, elle se transforme en objet magique, capable de tous les miracles et en particulier de se remplir seule, telle la corne d'abondance. Comme nous l'avons vu, elle est aussi symbole de la féminité, sous son double aspect bienfaisant et dévorant. On pourrait certes écrire toute une «histoire de la calebasse».

Connaissance des régions par la cuisine

Le tableau varié et savoureux de la cuisine que nous venons d'esquisser émane principalement des régions de forêt. Dans la collection «Fleuve et flamme», les contes les plus riches en descriptions ou notations de ce genre sont ceux du Cameroun, de Centrafrique (*Contes de Tolé, de la forêt*), du Zaïre (*N'ouvre pas à l'ogre*), de Côte d'Ivoire, du Togo et du Bénin (*Contes des lagunes et de la savane*). Il faut passer dans les régions littorales (Madagascar, Océan Indien, Nouvelle-Calédonie...) pour retrouver une semblable abondance, mais fondée sur une nourriture assez différente, où le gibier est remplacé par les produits de la mer : coquillages, cre-

(18) *Contes de la forêt*, p. 120

vettes, poulpes, chair et foie de tortue de mer, etc (19).

Les préparations appliquent aussi d'autres méthodes dans les îles. Elles ont leur terminologie (cari, rougaille...) que la mode des gastronomies exotiques a désormais introduite dans le français courant : «Je tue une poule, je fais un bon cari massale, je mets un peu de sauce pour arroser mon riz.

- Moi, dit l'autre, je fais un cari de porc et je prépare une salade...

- Moi, je préfère prendre un peu de farine de maïs et en faire une bonne galette» (20).

C'est aussi en Nouvelle-Calédonie que l'on nous apprend la technique du four rudimentaire - destiné dans ce conte à une horrible cuisine, puisqu'il s'agit de manger la grand-mère : «Ils préparent l'emplacement du four ; ils ramassent des pierres, rapportent des bouts de bois et les mettent sur le four. Ils allument le four, le four brûle, finit de brûler. Après quoi, ils retirent les braises, finissent de les retirer ; ils écartent les cailloux chauffés, finissent de les écarter. Ils prennent la grand-mère et la jettent dans le four. Ils la recouvrent avec les pierres, finissent de la recouvrir. «Couvrons-la avec les écorces !». Ils disposent les écorces de niaouli, finissent de l'enterrer. Ils bouchent les issues, finissent de boucher le four. L'un dit : «Attendons le temps nécessaire, après quoi on videra le four» (21).

Dans les pays arides, au contraire, et qui touchent à la zone du Sahel, le conte perd beaucoup de son parfum gastronomique. Dans ces régions, on ne brode plus autour de la nourriture, sans doute parce qu'elle y pose, plus qu'ailleurs, un problème vital. Toute l'alimentation repose sur les céréales : mil, sésame, sorgho, riz, pilés et façonnés en boules, puis arrosés de sauce à base de feuilles de baobab, ou encore cuits sous forme de beignets. La viande s'y ajoute lorsqu'on a de la chance.

Ainsi se dessine dans les contes l'image des sociétés, à travers leurs rapports avec la nourriture, et peut-être par conséquent avec la vie. On remarque que dans la plupart des textes venant de régions plus ou moins arides, ce n'est pas seulement le thème de la cuisine et de la nourriture qui apparaît sans ornements, c'est tout le cadre de l'histoire, fréquemment réduite à un dialogue et à son armature.

C'est là que le conte se présente le plus souvent tel que les théoriciens le décrivent : une histoire sans localisation spatiale ni temporelle, sans décor, et dont les personnages sont des types généralement anonymes. Est-ce à dire que la rareté de la nourriture, rendant la vie plus difficile, la dépouille de tout ce qui est accessoire et superflu ?

(19) Voir notamment les *Histoires canaques*, Paris, CILF, 1983.

(20) *Contes créoles de l'Océan indien*, Paris, CILF, p. 58.

(21) *Histoires canaques*, p. 125.

Permanence de la cuisine

Quoi qu'il en soit, nous considérons la cuisine comme un indice culturel certain. Il nous paraît même être l'un de ceux qui a le moins varié en Afrique, dans un monde où tout change sous l'influence de l'Occident. En effet l'on constate, dans un assez grand nombre de contes, l'intrusion d'objets importés, objets qui modifient parfois les modes de vie et les comportements : allumettes, cartes à jouer, cigarettes, vêtements (chemise, cravate, pantalon, veste), moyens de transports (vélo, voiture) qui abrègent les voyages, pendule qui fractionne le temps, carte d'identité qui marque l'entrée de la personne dans une société bureaucratique, maisons avec étages «pourvues de tout le confort des blancs», qui réduisent la relation de l'homme avec la nature... Jamais, nous n'avons rencontré cette invasion étrangère dans le domaine culinaire, pas même lorsqu'il s'agit des ustensiles qui restent toujours très traditionnels - il est fait une seule fois mention d'une casserole, et nous ne pensons pas qu'il faille interpréter le terme «marmite» autrement que comme un synonyme de canari.

La cuisine que nous découvrons dans les contes africains est toujours la même. Elle est astucieuse : elle sait tirer parti de tout ce qui l'entoure (y compris les feuilles, les racines, les insectes, chenilles ou sauterelles...) en ignorant superbement ce qui n'est pas de chez elle. Elle n'est donc pas entrée dans le piège de l'argent et est avant tout économe. Mais elle n'est rien moins qu'avare : toujours au contraire généreuse, elle offre, quelque soit le moment, ce qu'il y a de meilleur à l'étranger qui passe. Elle est enfin, surtout pour la femme, le rythme quotidien, marqué par des gestes ancestraux - battement du pilon dans le mortier, crissement de la pierre sur la pierre - et qui prend son temps du matin au soir, de saison en saison, pour laisser mûrir, fermenter, sécher... Elle est la vie, et à qui la savoure, nous dirons : «Dis-moi comment tu manges, je saurai qui tu es».

Françoise Tsoungui

LES FRANÇAIS ET LES PLAISIRS DE TABLE



«Au dîner, alors que nous mangions des brochettes de rognons de veau avec une sauce inventée par Wolfe et Fritz, Wolfe m'explique que tout ce qu'il faut savoir d'une société humaine quelconque est ce qu'elle mange. Quand on sait ce qu'elle mange, on est en mesure de déduire tout le reste : culture, philosophie, éthique, politique, tout.»

Rex Stout, *The Nero Wolfe Cookbook*, 1973.



«Enseignement de la langue et de la civilisation françaises et gastronomie», beau sujet s'il en fut : nous sommes persuadés d'avoir la meilleure cuisine du monde ; nous avons aussi les mots pour la dire, par exemple «gourmandise», que nous envient bien d'autres langues, ou encore «restaurant» et «gastronomie» qui apparaissent en français à la fin du XVIII^e siècle en même temps que «civilisation» (1) ; enfin l'anthropologie culturelle nous invite à étendre la notion de culture à la vie quotidienne : or qu'y a-t-il de plus significatif de la manière de vivre d'un peuple que sa cuisine et ses pratiques de table ? On s'attendrait donc à ce que les manuels de français langue étrangère fassent une place privilégiée au thème de la cuisine française, et, en le traitant à tous les niveaux, éveillent progressivement l'appétit linguistique et gastronomique des étudiants.

Curieusement, on s'aperçoit qu'il n'en est rien ; nous allons essayer de comprendre pourquoi ; cela nous donnera peut-être l'occasion d'entrevoir certaines difficultés que rencontre l'enseignement de la civilisation.

La première, pour le «professeur de civilisation française» qui, faute de plats, n'a à proposer à ses élèves que des mots et des textes, tient à l'insupportable chauvinisme qui caractérise la plupart des discours des Français sur la cuisine. Dès 1825, Brillat-Savarin n'hésite pas à parler de «la prééminence incontestable qu'a toujours eue en Europe la cuisine française» ; cent ans plus tard Curnonsky, «prince des gastronomes», soutient qu'il n'y a que deux cuisines au monde, la française et la chinoise, la seconde n'étant citée que pour faire un effet exotique ; Jean-François Revel, dans l'essai intéressant et érudit *Un festin en paroles* s'attache à démontrer que la grande cuisine moderne a été inventée en France ; mais c'est avec Robert Courtine, plus connu sous le pseudonyme légèrement

(1) Et même celui de «convivialité», dont Brillat-Savarin donne une belle définition.

outrecuidant de La Reynière (2) dont il signe la chronique gastronomique du Monde, que la cuisine française trouve son Rivarol :

«Partout où des hommes pour qui manger est autre chose qu'une simple nécessité s'assoient devant une table garnie, le mot France est synonyme d'une perfection dans l'art culinaire. Cette *universalité de la cuisine française*, est le résultat d'une longue connaissance des choses de la table, encouragée par la divine diversité de richesses régionales...» (Avant-propos de *La Cuisine Française*, Paris 1977) ; et lorsqu'il ajoute, à la page suivante, «Savoir manger est le commencement de savoir vivre», la conclusion implicite s'impose : seuls les Français savent vivre, et, à partir des mêmes prémisses la proposition complémentaire : les étrangers ne savent pas vivre. Il y a des chances que l'on aura quelques problèmes pédagogiques à faire passer ce message - là.

Loin de nous, cependant, l'idée que la cuisine française ne mérite pas une considération particulièrement gourmande ; mais ce diplôme d'excellence est beaucoup plus convaincant lorsqu'il est décerné par autrui, comme par la prestigieuse Mrs Beeton, dont le *Book of Household Management* a régenté les mœurs et les pratiques de trois générations de maîtresses de maison britanniques, et qui, en 1880, après avoir illustré et vanté les mérites de la cuisine anglaise, n'hésitait pas à proclamer à l'Angleterre victorienne :

«French cookery ranks deservedly high, perhaps than any other, and the land that gave birth to a Savarin, a Soyer and others, is justly proud of having raised the culinary art to the highest standard of perfection».

Plus dangereux que les cocoricos naïfs sur la supériorité de la cuisine française, nous semblent les mépris et les préjugés des Français à l'égard des cuisines étrangères. Sans aller très loin, sait-on qu'on trouve en Italie bien autre chose que les spaghettis et la pizza, une cuisine merveilleuse, aussi savoureuse et diversifiée dans ses plats élaborés que dans ses recettes populaires et ses spécialités régionales ? Tient-on absolument à ignorer que l'on mange remarquablement bien en Belgique, en Suisse (3), dans certaines régions d'Allemagne, et que s'il fallait distribuer des étoiles gastronomiques aux grandes métropoles, New-York devancerait peut-être aujourd'hui Paris ?

(2) Imaginerait-on un romancier contemporain prenant le pseudonyme de Balzac ? Cela dit on doit à Courtine de remarquables et passionnants ouvrages sur les écrivains gourmands notamment chez Laffont *Le cahier de recettes: de Madame Maigret, Balzac à table et Zola à table*.

(3) Patrie du Suisse allemand Fritz Karl Watel, plus connu dans notre mythologie gastronomique sous le nom francisé de Vatel.

Mais laissons les restaurants occidentaux et la cuisine des riches pour celle des peuples. Un sondage organisé par l'Express en avril 83 a révélé, en même temps que l'autosatisfaction des Français leur consternante ignorance de l'existence même d'autres cuisines, elles aussi traditionnelles, raffinées, variées, exprimant le goût et la culture d'autres pays, par exemple la Thaïlande, l'Indonésie, le Maroc, ou encore les cuisines indiennes ou la cuisine juive d'Europe Centrale. Enfin connaître les goûts des voisins ne suffit pas, il faut aussi, sinon comprendre, du moins connaître leurs tabous culinaires, leurs interdits ou tout simplement leurs dégoûts. Nous ne sommes pas peu fiers, et pourquoi ne pas l'être, de proposer plus de trois cents variétés de fromages, mais savons-nous que la plupart d'entre eux, notamment les pâtes fermentées répugnent au goût des trois quarts de l'humanité par exemple aux Arabes, aux Indiens et à la totalité des Asiatiques ?

On parle beaucoup, depuis quelques années, de pédagogie interculturelle à propos de l'enseignement de la civilisation ; par delà l'internationalisme de la cuisine des palaces, un peu d'information sur la diversité des cultures en ce qui concerne les habitudes nutritives, les goûts et les pratiques de table, et une réflexion sur les stéréotypes culturels de chacun dans l'idée qu'il se fait de sa propre cuisine et de celle des autres, serait peut-être la meilleure manière d'aborder le thème de la cuisine française.

Rappelons enfin que comme la langue, la première cuisine est d'abord maternelle, celle de la famille, de la maison d'enfance, du village ou de la ville natale et que la gastronomie n'a pas grand chose à y voir. Les «poutines râpées», modestes croquettes de pommes de terre du Nouveau Brunswick, recette de paysans pauvres exilés sur de mauvaises terres, restent aussi savoureuses pour le palais d'un Acadien que le meilleur des foies gras.

Cependant l'auteur de manuel ou le professeur qui souhaiteraient prendre pour thème la cuisine, en s'appuyant sur une information et une documentation qui ne soient pas uniquement une apologie de la gastronomie française, vont se heurter à une deuxième difficulté : la pauvreté relative de l'apport des sciences humaines en la matière. En contraste avec la prolifération de la littérature célébrant la cuisine française et la surabondance de livres de recettes qu'on peut trouver dans toutes les librairies, les études sérieuses sur les pratiques alimentaires et culinaires des Français sont assez peu nombreuses, comme si pour les sociologues, les anthropologues ou même les sémioticiens qui habituellement font feu de tout bois, ce sujet était secondaire, marginal ou tabou.

Faut-il chercher une explication à cela dans la mauvaise conscience des intellectuels qui, dans un monde mal nourri et menacé de famine planétaire, ont scrupule à s'attarder sur ce thème ? Toujours est-il qu'à quelques exceptions près (Barthes, Lévi-Strauss, Bourdieu, J.P. Aron, Claude Fischer, Luce Giard) (4), on constate comme un évitement de tout ce qui touche

(4) Voir la bibliographie.

aux habitudes et aux plaisirs de table. En outre, quand les sciences humaines s'intéressent à la cuisine, elles manquent le plus souvent leur objet ou s'empressent d'en dévier, ne se servant de la cuisine que comme prétexte à traiter de tout autre chose, de la faim, de l'anorexie, de la boulimie, de l'obésité voire de la coprophagie ou du cannibalisme et autres thèmes médiocrement gastronomiques. Le chercheur en sciences sociales contemporain semble souffrir d'un ulcère à l'estomac psychosomatique ; il se veut plutôt mince et anxieux que corpulent et épicurien et, comme il fréquente (un peu) moins ostensiblement la table du financier que les intellectuels de l'époque de Brillat-Savarin (5), ne prend plus la bonne chère comme objet sérieux d'étude.

C'est un peu dommage car le combat des maigres et des gras, c'est-à-dire la revanche des affamés sur les rassasiés, des mal nourris sur les repus, des démunis sur les nantis reste, depuis Carnaval, Brueghel, Folengo et Rabelais, un puissant thème sinon de lutte des classes du moins d'aspiration populaire à mieux vivre. Notons au passage que la gauche ouvrière, par exemple le parti communiste, n'a pas de tels états d'âme et ne pratique pas l'anorexie intellectualisante de la gauche bourgeoise : René Andrieu n'a pas dédaigné de préfacer récemment aux Editions de l'Humanité l'ouvrage d'Abel Michéa *La France par le bon goût*, qui est un joyeux tour de France de la table et de la cuisine françaises. La gauche italienne également ne craint pas non plus d'être gourmande : dans les provinces «rouges» d'Emilie qui sont également des hauts lieux de la cuisine italienne, les municipalités et les autorités provinciales de Bologne, Reggio-Emilia et Modène organisent régulièrement d'étonnantes ripailles «démocratiques et laïques» avec l'appui financier des banques, des coopératives agricoles et des assessorats au tourisme et à la culture ; c'est ainsi qu'à l'automne 1982 on a célébré le cochon à Bologne pendant plus de trois mois avec banquets, séminaires, colloques, expositions, dégustations et cours de cuisine (6).

La troisième difficulté est sémantique : le discours gastronomique, plus que tout autre, pose les problèmes classiques du sens et de la référence et nous confronte de façon exemplaire au paradoxe de la communication qui n'a raison d'être que pour un échange d'information, c'est-à-dire

(5) «Où le bourgeois n'avait aucune culpabilité sociale», note Barthes dans sa *Lecture de Brillat-Savarin* ; J.L. Flandrin parle d'une «nouvelle répression moralisante de la gourmandise» in *Cucina Cultura e Societa*, Milan, 1982.

(6) L'Italie d'aujourd'hui, beaucoup moins moralisante que la France à l'égard de la bonne chère, a une Académie Italienne de la Cuisine qui a déjà organisé une dizaine de congrès. En 1982 a eu lieu à Passariano (province de Udine) un important colloque international sur le thème *Cucina, Cultura, Societa* (voir bibliographie). La revue d'études françaises *Lectures* de Bari a consacré un numéro passionnant à la «Gastrologia» (*Lectures* 2, Bari, Dedalo 1979). Citons enfin la revue mensuelle interdisciplinaire *La Gola* (littéralement «La Gueule» mais en italien le terme est intermédiaire entre la *gourmandise* et la *bonne chère*), à laquelle collaborent les meilleurs spécialistes italiens de sciences humaines.

pour combler un manque, mais qui ne fonctionne que si l'on a déjà en commun une expérience partagée, c'est-à-dire un système de référence (ce dont on parle), de dénnotations (les concepts qu'on utilise) et de connotations (ce que ces concepts évoquent pour notre culture, notre goût et notre sensibilité).

Quand les référents sont identiques ou très ressemblants, les différences de connotations ne sont pas insurmontables. Si un Italien me vante les spaghettis «*al dente*», je connais le référent spaghettis, et je n'ai pas de difficulté à saisir la précision dénотative «*al dente*» c'est-à-dire «juste assez cuits pour qu'ils offrent encore une certaine résistance sous la dent» ; dès lors, je peux, même sans expérience vécue, comprendre l'information culturelle, qui relève du niveau connotatif, selon laquelle les Italiens aiment les pâtes moins cuites que les Français et n'apprécient guère nos *nouilles*, trop bouillies à leur goût dont ils parlent avec dédain comme d'une «colle».

Le problème est que, le plus souvent, les référents nous sont inconnus et que, soit par sa technicité soit par son étrangeté, le vocabulaire dénотatif des autres cuisines et, réciproquement, de notre cuisine pour autrui reste obscur. Si l'on peut en effet imaginer un paysage ou un monument qu'on n'a jamais vu, on ne peut imaginer le goût d'un plat qu'on n'a jamais mangé. C'est ce que dit fort bien, littéralement, le dicton anglais selon lequel il faut manger la tarte pour savoir comment elle est ; toute l'incommunicabilité du discours culinaire est résumée dans ce proverbe. Alors qu'on peut encore communiquer à l'aide de concepts qui ne correspondent pas à une expérience vécue *Dieu*, la *mort*, le *myriagone* de Descartes ou même la *liberté* dans des pays où cette dernière est rare, le discours sur l'expérience sensorielle est réservé aux initiés.

Le dernier obstacle est la motivation des étudiants. Le discours culinaire s'adresse à des gourmets : à douze, seize, vingt ou vingt-cinq ans, âge où l'on apprend des langues étrangères, on a en général d'autres appétits que la gastronomie. Si la gourmandise est là, elle porte sur d'autres objets, le *poulet-frites* pour les enfants, le *Big Mac* pour les adolescents. En général, l'impatience de vivre, et non pas seulement le manque d'argent fait que les jeunes sont la clientèle rêvée des «fast-food» car ils préfèrent manger vite plutôt que de manger mal plutôt que de traîner à table.

Comme on le voit, certaines de ces difficultés tiennent au thème lui-même, d'autres, comme la difficulté de transmettre par le langage l'expérience vécue sont plus générales et relèvent de problèmes non résolus par l'enseignement de la civilisation. Celà étant, que peut-on faire pour donner malgré tout la place qui lui revient à la cuisine dans les manuels de langue et de civilisation françaises ? Nous nous limiterons à quelques suggestions.

1) On mange mal dans les méthodes structurales parce qu'on n'y

mange que des *hyperonymes*, c'est-à-dire des mets génériques : poisson, viande, pain, fruits. Il y a peut-être un vocabulaire fondamental, mais la cuisine «*élémentaire*» n'existe pas. Sans faire rentrer tout le lexique par la fenêtre, il est souhaitable que, même à un niveau débutant, on ait une idée plus précise d'un menu français : de la viande soit, mais de quel animal ? quel poisson ? quels fruits ?

2) Les méthodes structurales, comme leur nom l'indique, s'intéressent aux structures et aux formes plutôt qu'au(x) sens. *Pain, café, thé, lait, sucre* ne présentent d'intérêt pour l'auteur de manuel que celui de faciliter le travail grammatical sur les déterminants, la quantification et ce que la grammaire traditionnelle appelait les règles de l'élimination du partitif. C'est pourquoi on trouve régulièrement dans les manuels des années 60 des dialogues du genre :

- «Prenez-vous du café ?
- Non, je ne prends pas de café, je préfère du thé.
- Avec un peu de lait ?
- Oui, merci, et deux sucres».

Sans renoncer nécessairement à ces petits dialogues qui n'ont d'intérêt que grammatical, on pourra avantageusement les compléter par des documents authentiques tels que des recettes de cuisine écrites et surtout orales (7) qui exemplifient merveilleusement le fonctionnement de la détermination et de la quantification en français. A partir de ces exemples, l'étudiant pourra assez vite essayer de dire ou d'écrire en français des recettes de son pays ou même d'inventer de savoureuses recettes fantaisistes, par exemple «comment faire un bon ministre des Finances».

3) On ne mange pas beaucoup mieux dans les méthodes communicatives qui, pourtant, sont censées préparer, entre autres, l'étudiant à se débrouiller au restaurant. Le XVIII^e siècle, qui avait déjà inventé la méthodologie fonctionnelle-notionnelle deux cents ans avant le Conseil de l'Europe, proposait des manuels de français, d'anglais et d'italien langues étrangères où l'on donnait à l'étudiant des moyens plus solides de commander un habit à un tailleur, de demander son chemin en voyage et de réclamer à dîner à l'aubergiste. Reconnaissons toutefois aux méthodes communicatives qu'elles limitent moins le vocabulaire, et surtout qu'elles introduisent beaucoup plus tôt des documents authentiques tels que publicités, réclames et menus qui peuvent déclencher un début d'échange sur les pratiques de table.

4) A un niveau plus avancé on peut préparer un dossier sur les *Français à table* ou les *Français et la cuisine*. La multiplicité des textes, des documents et des points de vue sera souhaitable, l'approche comparative

(7) Voir la fiche «A comme... à vos fourneaux» de Dominique Lézy-Michel, p. 68-69.

indispensable, car seule cette dernière peut donner des repères en vue d'ébaucher non pas une nouvelle physiologie du goût, entreprise utopique, les goûts étant plus culturels que naturels, mais plutôt une phénoménologie comparée des habitudes culinaires : pratiques nutritives, rythme des repas, goûts et dégoûts, diversités régionales et sociales, rites et modes de purification, hygiène, «nouvelles» cuisines, industrie agré-alimentaire, protection du consommateur, etc.

5) On aura bien sûr la décence de ne pas parler cuisine à des élèves qui ont faim ; mais on se gardera également du tabou néo-moraliste que nous avons signalé précédemment : outre l'alimentation-besoin des repas quotidiens, la convivialité des fêtes et de la bonne chère sont des universaux dont les formes particulières ne peuvent pas être absentes d'un regard sur la culture du pays dont on étudie la langue. Il est souhaitable de ne pas censurer la sensualité liée à la bonne chère et même à la gastronomie. Il faudra bien alors parler de la gourmandise. Nous avons évoqué ce qu'il y a de commun entre la langue et la cuisine maternelles : il serait facile de développer davantage cette association et de montrer que la méfiance à l'égard du plaisir oral langagier que nous avons dénoncée dans *Jeu, langage et créativité*, n'est pas sans rapport avec la suspicion qu'éprouvent certains à l'égard des plaisirs de la bouche ; et s'il faut bien évoquer de nouvelles pratiques fort peu gastronomiques comme la cantine ou le «fast-food», gardons-nous d'un autre refoulement moraliste qui consisterait à passer sous silence la bonne cuisine et à ne parler que des simulacres culinaires de la vie moderne. C'est un peu la même perplexité que j'éprouve lorsque je vois certains manuels récents, et pas les moins bons, qui au lieu de parler de l'amour, et pourquoi pas de l'érotisme (ou sinon de choisir de se taire) insistent avec un brin de démagogie sur le simulacre dérisoire de la «drame».

6) Un recueil sur la cuisine et les Français à table serait le bienvenu, à condition qu'en regard de documents authentiques, statistiques, recettes, extraits de revues de consommateurs, menus de grands restaurants mais aussi de cantines et d'écoles primaires, et de pages stimulant la réflexion, par exemple de Barthes, de Bourdieu ou de Luce Giard, on fasse une place aux témoignages plus directs des grands professionnels comme Oliver ou Bocuse (on doit à ce dernier de remarquables interviews) ou de leur grand prédécesseur du XIX^e siècle - Carême ; et surtout que l'on y reproduise quelques belles pages d'auteurs gourmands ou observateurs : le choix est vaste de Rabelais à Casanova, Flaubert, Balzac, Huysmans, Zola, Daudet, Proust, Colette et Simenon pour n'en citer que quelques-uns (8) ; il va de soi qu'un choix des meilleurs textes de Brillat-Savarin et surtout de Grimod de la Reynière, moins anecdotique mais plus sensuel, plus fou et meilleur écrivain devrait ainsi représenter les écrivains gastrolâtres.

(8) Cités avec des extraits d'autre littérature dans la belle et plaisante anthologie réalisée récemment en Italie par Pinuccia Ferrari in *Letteratura a tavola*, Milan, Rizzoli, 1983.

Nous avons évoqué le problème à peu près insoluble de la transmissibilité du vécu, surtout lorsque ce vécu est de seconde main ou transformé en texte. Faute de mieux pourtant un témoignage est plus évocateur qu'une page de littérature (9). Souvent l'élève n'a comme témoignage ou comme récit de vie direct que celui de son professeur quand celui-ci a séjourné en France ; rappelons que les bourses d'études que le gouvernement français accorde aux professeurs étrangers sont d'un montant inférieur au S.M.I.G., ce qui condamne au pire des «fast-food», l'abominable ordinaire des «Resto U». Si le prestige culinaire de la France nous intéresse encore, invitons donc de temps en temps nos collègues à une bonne table pendant leur séjour en France ; à cet égard décernons pour conclure une étoile pédagogique interculturelle au C.I.E.P. de Sèvres - rare lieu de formation et d'accueil où l'on fasse un effort en ce sens.

Francis Debyser

(9) Comme le pathétique journal intime (1555-1556) du peintre Pontormo qui, à la fin de sa vie... et de la Renaissance, note jour après jour ses maigres repas. En voici un extrait :

«Vendredi je soupai de deux œufs, fromages et figues sèches ;

Samedi une tourte au poëlon et Bastiano me rapporta quinze sous de veau et de gras».

Le journal de Pontormo a été traduit en français dans la Revue MACULA n° 5/6, Paris, 1979.

BIBLIOGRAPHIE

★

1. Collectifs

N° 31 de la revue *Communications* (1979)

La nourriture - Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation
Numéro présenté par Claude Fischler. Paris, Seuil, 1979.

Gastrologia ° spécial de *Lectures* - Bari, Dedalo Libri, 1979

Cucina Cultura Societa

a cura di Luciano BONANNI

e Giancarlo RICCI.

Milan, 1983.

2. Monographies

C. LEVI-STRAUSS

Mythologiques

I. Le cru et le cuit. Paris, Plon, 1964.

II. Du miel aux cendres. Paris, Plon, 1967.

III. L'origine des manières de table. Paris, Plon, 1968.

J.P. ARON

Le mangeur du XX^e siècle. Laffont, 1973.

J.F. REVEL

Un Festin en paroles. Paris, Pauvert, 1979.

Luce GIARD

Faire la cuisine

in *L'invention du quotidien 2*

L. Giard et P. Mayol *Habiter, cuisiner.*

Paris, 10-18, 1980.

R. BARTHES

Lecture de Brillat-Savarin

in Brillat-Savarin. *Physiologie du goût.*

Paris, Herman, 1981.

P. BOURDIEU

La distinction critique sociale du jugement.

Paris, Editions de minuit, 1982.

3. Rééditions

GRIMOD DE LA REYNIERE

Ecrits gastronomiques.

Paris, 10/18. 1978.

BRILLAT-SAVARIN

Physiologie du goût.

Paris, Flammarion, 1982.

(édition complète préférable à l'édition préfacée par Barthes qui ne présente que des extraits).

Citons enfin pour mémoire à cause de sa bonne bibliographie «La bibliothèque du gourmand»

Jacques KOTHER

La mémoire du ventre.

Paris, Société Française du Livre. 1964.

MAIS, DITES-MOI, OÙ EST DONC LA SALLE À MANGER ?



J'ai visité, en cet automne 1938, un certain nombre d'appartements que l'on pourrait dire «de la dernière génération». Ni dans des tours, ni dans des «barres». Dans quelques-uns de ces petits immeubles de belle allure qui, en plein Paris, vers Beaubourg ou près du Panthéon, concilient le charme d'une façade ancienne (ou «à l'ancienne») et la fonctionnalité d'un intérieur confortable. Se rêver dans des murs du XVIII^e siècle, oui. Mais à condition que le progrès technique nous y assure une parfaite docilité de la plus moderne «quincaillerie».

Quels beaux salons ! vastes, ou agencés de façon à le paraître, faits pour qu'on y installe, face à face ou encore par trois, autour d'un large tapis, les profondes banquettes, les poufs moelleux qui moduleront entre les bibliothèques collées aux parois, avec la longue table basse où poser revues, fleurs, verres et mêmes objets de charme, l'espace de la «réception». Les cuisines ? Plaisantes, pour leur équipement sophistiqué et la pièce, en général obscure mais commode qui les prolonge d'un dégagement où stocker ce qui déparerait l'harmonie de leur décor - un peu comme autrefois, la «souillarde»... mais le mot choque dans le contexte ; il détonne. Je le retire. Continuons la visite.

Si les chambres sont petites, les salles de bains, multipliées, abondent en gadgets agréables. On a prévu même les espaces nécessaires au bonheur des plantes vertes ; et, bien sûr, les «rangements» astucieux qui dispensent d'avoir des meubles. Les moquettes, les dalles parfois, sont bien, la couleur générale homogène, plutôt neutre. On sent qu'une ambiance latente se révélera pour peu que s'exprime un style personnel des occupants futurs. Tout paraît au point. On peut ici dormir, lire, se faire propre et beau, recevoir ; on peut même cuisiner. Mais au fait, où mangera-t-on ? Où donc est passée la salle à manger ?

Est-ce ce rectangle à côté de la cuisine, à peine assez large et long pour que des chaises habitées y tiennent autour d'une table modeste sans frotter les mur de leur dos ? Endroit où prendre un petit déjeuner, tout au plus, le manteau à demi-enfilé, un pied déjà levé vers la porte... j'en ai vu de tels à Québec, dans les belles demeures de la Grande Allée, entre la cuisine et la vraie salle à manger, celle qui peut réunir autour de sa table généreuse une famille abondante, et les voisins, et les amis. Ici, rien de semblable. Tout bien inventorié, il faudra se résoudre à dénommer «salle à manger» ce réduit où n'entrerait ni en long, ni en large, et pas davantage en hauteur, le bahut campagnard à deux corps que je tiens d'une de mes arrière-grand-mères.

A tout prendre, les appartements des années 50 étaient moins hypo-

crites, lorsqu'ils baptisaient « coin-repas » l'angle du « living-room » où l'on prévoyait de placer la table. Ou ceux des années 70 en installant ce coin dans la cuisine elle-même - il est vrai que l'on s'enivrait alors de ces premières cuisines « décoration » dont les magazines spécialisés nourrissaient les rêves féminins : parfaitement fonctionnelles, mais tout en carreaux style Delft et boiseries « chêne massif » ou « style Far-West » ou « stratifié formica imitation textile ». Quant au mot « coin », il situait sans fard l'intérêt accordé aux repas : va-t-on s'installer nombreux, bien à l'aise, dans un coin ? va-t-on y prendre son temps ? Ce que l'on y fait aura-t-il quelque importance ? Il faut manger pour vivre, et rien de plus. Et je crains que notre « salle à manger », restituée mais exiguë, ne réponde au souci de faire « ancien » plutôt qu'à une conception moins tristement fonctionnelle des rapports de l'homme avec sa nourriture !

Il n'est rien qui ne porte sens. Dans la façon dont on nous organise l'espace de la vie quotidienne s'inscrit un « modèle » de comportement, un code de bonne conduite nous est proposé. En ôtant à la pièce où l'on mange de quoi rendre aussi vaste que possible la pièce où l'on parle, la distribution actuelle exprime l'idée moderne de la convivialité, le rituel contemporain d'une réception où l'acte naguère (et étymologiquement) fondamental de partager la nourriture, se fragmente en grignotage par petits groupes, sans couteau ni fourchette, qui assis, qui debout, de petites choses prédécoupées, simple accessoire de la conversation. Ce que l'on mange alors n'arrête un instant l'attention qu'en cas d'originalité piquante - et rare - et, satisfaisant par les couleurs, les formes miniaturisées, la vue plutôt que le palais, relève de la décoration bien plus que de l'art culinaire. On boit d'ailleurs plus que l'on ne mange ; et l'on fume ! chacun plus occupé de ce qu'il profère que de ce qu'il absorbe. L'affaire est de bien tenir sa partie dans le jeu de rôles - échange, ou confrontation - qui est souvent l'essentiel d'une rencontre trop nombreuse.

Donc, à la salle à manger, le nécessaire : le repas vite fait, vite cuit, vite absorbé. Au salon, une nourriture désincarnée, intellectualisée. On doit pouvoir rapprocher ce goût de l'inconsistant, du fragmenté, du décoratif, de l'actuel engouement pour la cuisine « à la japonaise » : là non plus, pas de table à proprement parler, pas de chaises autour, un inconfort certain du moins pour nous occidentaux, et quantité de jolies surprises où la curiosité surtout trouve son compte et dont on disserte plus que l'on n'y goûte.

Il est curieux de voir une société qui fait de la nostalgie l'un des principaux arguments du discours publicitaire et ressource la plupart de ceux qui en ont les moyens dans le terroir plus ou moins phantasmatique de leur domicile secondaire, tourner ainsi le dos à une tradition qui fit de la salle à manger pendant deux siècles pour des milieux sociaux comparables, le lieu par excellence de la convivialité française, le cœur solide de la maison, où s'opérait la communion familiale, où l'on recevait les amis autour d'une table bien garnie, où culminaient toutes les fêtes. Il est vrai que nous n'en sommes pas à une contradiction près.

Sans doute, il est facile de repérer, dans la vie urbaine d'aujourd'hui, des contraintes dont le cumul explique la dévaluation du repas d'autrefois et de sa mise en scène - acte aussi profondément culturel qu'est naturel le fait de se nourrir. La distance du lieu de travail, les horaires à géométrie variable, l'atomisation des journées en occupations multipliées en des lieux divers, la prolifération des formes de loisir, leur différenciation selon les âges, tout cela contribue à réduire le temps des repas, empêche la retrouvaille familiale à coup sûr au milieu du jour, souvent même le soir. Mais des modes jouent aussi leur rôle, et leurs effets s'additionnent. A l'obligation sociale d'être mince - «Mangez léger et buvez Contrex !» - s'est ajoutée celle d'être «en forme», de sculpter son corps par une foule de pratiques tant sportives que para-médicales ayant pour trait commun d'occuper beaucoup de temps et de s'accompagner d'une diététique où le compte des calories et vitamines éclipse entièrement le dosage des saveurs et des équilibres gustatifs. Passer à manger le moins de temps possible et y prendre (malgré de fallacieuses «recettes-minceur») le moins de plaisir possible semble être devenu un des commandements du bien vivre. Ajoutons-y le prestige du modèle américain dont l'impact est si fort sur les jeunes : «quick - lunch» et «burgers» divers, que l'on consomme en classe d'âge dans les établissements ad hoc qui prolifèrent.

Les sociologues auraient beaucoup à dire s'ils se penchaient sur ces changements. Peut-être - que la célébration de la nourriture et l'ostentation de la table ont perdu leur sens dans une société qui se sait depuis longtemps à l'abri de la faim. Quand on a tout sous la main et trop de tout, le repas riche et raffiné n'est plus une fête, et ne témoigne plus d'une performance ou d'une supériorité. Que le temps n'est plus où chaque famille élaborait elle-même et conservait dans le grand buffet (aussi nécessaire que la table dans la salle à manger traditionnelle et qui tend à disparaître avec elle) des produits qui la représentaient, en quelque sorte, en même temps qu'ils garantissaient le lendemain - et dont l'équivalent est aujourd'hui partout disponible, rationalisé et standardisé, qu'elles étaient bonnes pourtant ces confitures maison dont le regret flotte encore dans nos mémoires lorsque les publicitaires déguisent en «bonne-maman» l'usine à fabriquer des pots que l'on achète au supermarché !

Peut-être que la technicité ambiante, la sophistication des objets dévaluent les pratiques simplement naturelles, et les choses élémentaires qui se donnent pour ce qu'elles sont. Et que dire de l'intrusion, dans l'espace-temps familial, des outils de la communication : la télé, qui distrait de ce que l'on mange et inhibe l'échange convivial, le téléphone qui débite le repas en séquences incohérentes, où votre viande se fige dans votre assiette, tandis que les autres arrivent au dessert, voire au café. Ou encore, qu'à l'appartement petit-bourgeois d'avant, avec ses gros meubles de chambre et de salle à manger répondait à la morale d'un modèle de famille patriarcale qui n'existe plus. Que près de la moitié des appartements parisiens n'ont qu'un seul habitant, et que le coin cuisine suffit bien à qui mange seul. Et bien d'autres choses encore...

Reste que l'on aime encore, en France, à bien manger de temps en temps. Mais, comme il paraît que, pour ce faire on se rend de plus en plus au restaurant où l'on s'invite entre amis, la vraie salle à manger, celle où l'on s'installe en dégustant par avance le partage d'un bon moment autour de mets savoureux, serait en somme devenue exterritoriale à l'appartement. Faudrait-il croire que la maîtresse de maison (et le maître parfois) aurait démissionné d'un de ses privilèges les plus solides, d'une de ses joies les plus sûres ? élaborer, avec son tact, son intelligence, avec ses tours de main héréditaires, ses trucs personnels, avec l'amour et l'amitié sans lesquels il n'est pas de cuisine qui vaille, cet objet d'art périssable et qui pourtant parfume encore à travers les années tel ou tel coin dans la mémoire des convives : un beau repas. Trame modeste dans la tapisserie des souvenirs, où les sens ont fixé des saveurs, des odeurs, de menus incidents, des rires, le son des voix, quelqu'un de ces propos que l'on échange à table et prennent couleur et chaleur au bien-être d'être ensemble.

Non, décidément, je ne renoncerai pas au plaisir de pouvoir dire «A table !» à mes amis. Et s'il n'est plus à Paris de salle à manger digne qu'on s'y attable, nous irons chercher ailleurs un lieu où l'on sache encore que, s'il ne faut pas «vivre pour manger», il est bon de savoir parfois prendre le temps de bien manger pour bien vivre.

Lucette Chambard

UNE APPROCHE EN CLASSE DE LANGUE DES PRATIQUES CULINAIRES ET DE LEURS SIGNIFICATIONS



La consommation alimentaire et l'art de cuisiner ne sauraient être réduits à l'absorption de nourriture et à une activité fonctionnelle de fabrication d'un produit. La cuisine, quelle que soit la culture dont elle relève, dessine une économie subtile d'habitudes faites de convenances et de tabous, un paysage nuancé de références et de combinatoires alimentaires. La cuisine est un lieu fortement investi de significations, donc toujours culturellement et socialement situé. Sans doute parce que les pratiques culinaires interpellent directement le corps et la relation à la mère, elles témoignent à la fois d'une grande fertilité de sens et d'un important contenu implicite. Les propositions de travail formulées ci-dessous cherchent à mettre à jour ce qui relève, dans la cuisine, de la mémoire affective, des normes sociales, de l'appartenance géographique, de l'organisation du système familial, etc...

A partir de cette direction de travail, comment rendre compte, en classe de français langue étrangère, des pratiques culinaires ? Parler de la cuisine française est périlleux. Des discours tout faits sur l'art culinaire français et sa renommée internationale sont à portée de main de tout enseignant et sont, du fait de leur disponibilité même, difficiles à contourner. Ces discours n'encouragent qu'une vision esthétisante et cocardière sur ce qui relève d'abord d'un quotidien vécu sur le mode pragmatique.

L'exercice présenté ci-après ne vise rien de plus qu'une sensibilisation à l'interprétation de faits quotidiens. Il ne délivre pas de savoir sur la gastronomie mais induit une réflexion sur la constitution de ce savoir, sur le questionnement utilisé pour s'approprier une réalité culturelle inconnue.

Tel qu'il est présenté ici, cet exercice s'adresse plus particulièrement à des enseignants de français langue étrangère en formation. Il ne s'agit pas d'évaluer la compétence culturelle de ces enseignants mais plutôt de leur faire redécouvrir la nature des implicites que rencontre un élève devant un document extrait d'une réalité étrangère, alors que celle-ci est familière aux enseignants. Nous avons souligné par ailleurs (1) combien il était difficile de reconstituer les étapes qui ont précédé l'établissement de toute compétence culturelle actuelle. Il est pourtant indispensable que l'enseignant puisse prendre la mesure des difficultés auxquelles l'élève non initié peut avoir à faire face. Cet exercice veut sensibiliser les enseignants à la somme des expériences et savoirs nécessaires à l'appréhension d'une réalité étrangère.

Il n'y a pas lieu de distinguer, ici, entre les enseignants pour lesquels la culture française est la culture maternelle et ceux pour lesquels il y a eu

acquisition en milieu institutionnel. Nous estimons que dans les deux cas la familiarité avec certains aspects de la culture française est un fait, même si elle peut intervenir à des degrés fort différents, en fonction des procédures d'acquisition:

Ce travail de déchiffrage des implicites véhiculés dans des pratiques culinaires quotidiennes se fait au travers de deux documents : l'un est tiré du contexte français et ne sera utilisé que dans le troisième temps de l'exercice. L'autre relève d'un contexte supposé inconnu des enseignants. (Il s'agit en fait d'un document tiré de la presse colombienne). Ces supports proposent deux approches apparemment parallèles de produits alimentaires à base de maïs pulvérulent : c'est la similitude «dénotative» de ces produits qui a orienté notre choix.

Ces deux documents (p.46-47) sont de nature publicitaire. Mais cette donnée n'est pas directement prise en compte dans notre analyse. Les arguments de vente, la rhétorique publicitaire, la cible recherchée constituent des éléments que nous situons à la périphérie de notre réflexion. Ces documents sont donc ici utilisés comme des témoignages portant sur des pratiques alimentaires quotidiennes plutôt qu'en qualité de supports incitatifs à l'achat.

Dans un premier temps, le document colombien est proposé à notre public. La consigne invite à identifier les produits. Les hypothèses et les questions résultant de l'observation sont systématiquement notées. Cette démarche interrogative est un moment important de l'exercice. Voici quelques exemples de demandes d'informations qui ont été communes à plusieurs groupes de travail :

1. Y a-t-il bien un chou-fleur sur l'assiette ?
2. Ces ingrédients sont-ils compatibles dans un même repas ?
3. Sont-ils salés ou sucrés ?
4. Signalent-ils le début, le milieu ou la fin d'un repas ?
5. L'absence de couverts, de verres est-elle significative ?

Dans un second temps, les indications suivantes (2) sont données par l'animatrice :

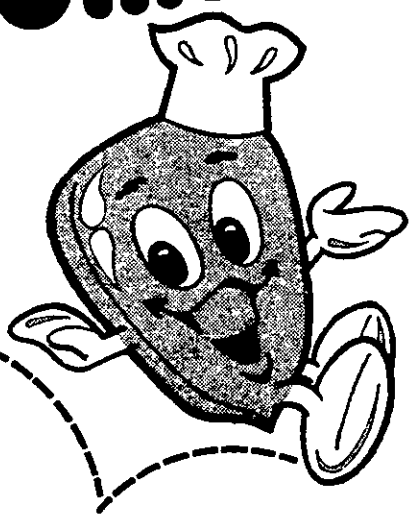
Les quatre produits montrés sont :

- un *tamal* composé pour l'essentiel de semoule de maïs, de pois chiches, carottes en rondelles, viande de porc et de poulet, cuits et présentés dans des feuilles de bananier.

Le *tamal* se mange, servi chaud, au petit déjeuner du dimanche ou au repas de minuit de Noël et de la Nouvelle Année, accompagné de chocolat liquide et de fromage.



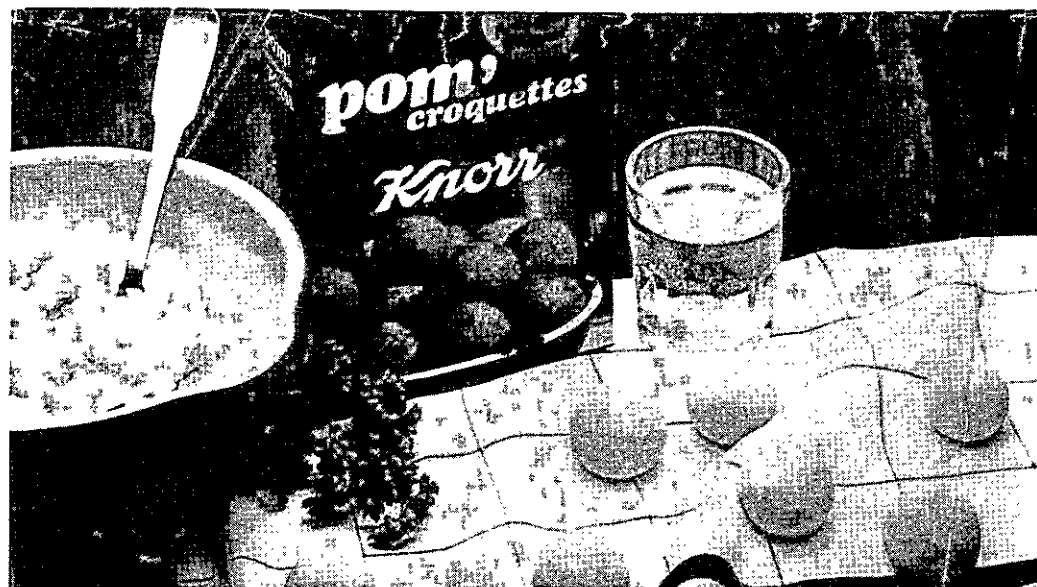
promasa®



MAIZ PURO
COCINADO Y MOLIDO

Más fácil de preparar!

...y se lo dice **Maizito** PROMASA que sí es maíz natural!



Pom'croquettes Knorr. Quand elles sont en boule, elles y restent

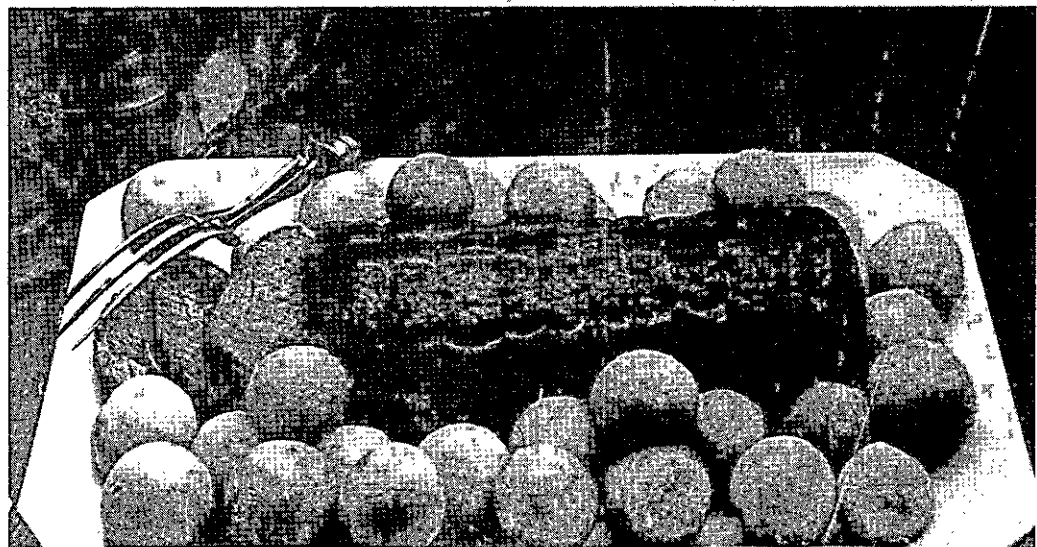
Pom'croquettes Knorr.
Quand elles sont en boule, elles y restent.

La plupart des croquettes ne savent pas se tenir.
Sitôt dans l'huile, les voilà qui se désagrègent,
s'éparpillent, se décomposent, cessent d'exister.

Et une croquette ratée, ça ne se rattrape jamais.
Les Pom'croquettes Knorr, elles, sont irratables.

Parce qu'elles ne sont pas seulement faites
avec du lait, de la farine de froment
et des flocons de pomme de terre,
mais parce qu'elles contiennent des blancs d'œufs,
beaucoup de blancs d'œufs, et un peu de Maizena.

C'est là tout le secret des Pom'croquettes Knorr.
Les pommes Croquettes qui restent en boule.



Le *tamal* est perçu comme étant une nourriture régionale (départements de Santander et Antioquia) que l'on consomme également dans les départements de Cundinamarca et Boyaca.

- deux *arepas* : galettes à base de maïs pulvérulent, grillées.

Il faut distinguer entre l'*arepa* salée de la région de Boyaca, faite de maïs jaune, farcie de fromage et l'*arepa* sans sel de la région d'Antioquia à base de maïs blanc. L'*arepa* peut accompagner le bol de chocolat du petit déjeuner dans les régions d'Antioquia et de Caldas. Elle est associée partout à l'ensemble des repas. L'*arepa* peut parfois être achetée et consommée dans la rue.

- deux *empanadas* : «chaussons» farcis de viande hachée, accompagnés soit de pommes de terre coupées en petits dés soit de riz et de petits pois. L'ensemble est frit. Le mode de consommation de l'«*empanada*» est perçu comme équivalent de celui de l'«*arepa*».

- deux *bunuelos* : boulettes frites à base de maïs, farcies de fromage. La consommation des *bunuelos* est associée à deux périodes précises de l'année. Il s'agit, d'une part, des neuf jours de recueillement religieux précédant le jour de Noël (*novena de los aguinaldos*), et d'autre part de la Semaine Sainte. Leur consommation est associée aux soirées de prières et à un autre plat (*natilla*) caractéristique de ce moment de l'année. L'ensemble de ces produits est perçu comme étant «typique».

Le groupe est alors invité à reformuler ou à compléter les questions qui auraient permis d'obtenir ces informations.

Exemples de questions reformulées :

S'agit-il de produits connotant :

- des moments particuliers de la journée ?
- l'idée de repas de fête ?
- une période de l'année ?
- une région ?
- une classe sociale précise ?

L'essentiel de l'exercice consiste dans la comparaison entre la première liste de questions et la seconde : les questions initiales 1 et 4 témoignent du système de références de l'interviewer :

- l'élément mal identifié (le *tamal*) est associé à un produit connu, le plus proche par l'apparence (le chou-fleur).

- la question 4 sous-entend implicitement une représentation du repas en plusieurs étapes. En Colombie, il peut y avoir plat unique dans la mesure où légumes, viande, salade peuvent être présentés conjointement, sans qu'il y ait une «entrée».

La première liste tente de situer le produit à partir de quelques oppositions :

compatibilité/incompatibilité
salé/sucré

Les indications fournies ont suggéré d'autres couples d'oppositions :

repas festif/repas ordinaire
produit connoté dans le temps/non connoté
produit connoté dans l'espace/non connoté

Ces réflexions introduisent à un débat sur la validité de tout questionnement qui, a priori, cherche à décrypter une réalité inconnue en fonction du système de référence maternel et qui risque donc de masquer la spécificité des comportements culturels.

Le troisième temps de l'exercice s'appuie sur la publicité française des «Pommes croquettes Knorr» (3). Quels implicites peut-elle a priori suggérer à un élève colombien ? Quels sont ceux qui sont incompatibles avec ces connotations suggérées dans la publicité française ? Ces consignes ont pour but de faire lire ce document en utilisant les repères proposés par une autre cohérence culturelle et donc de briser ce qu'il peut y avoir de familier, d'évident. Les croquettes de pommes de terre peuvent être perçues dans un contexte colombien par association avec les *bunuelos* comme :

- un produit régional typique
- une fabrication traditionnelle
- un ingrédient de fête
- un plat associé à un moment empreint de religiosité.

Il est clair qu'aucune de ces connotations n'est pertinente dans le contexte français, mais il reste délicat de délimiter les connotations spécifiquement françaises des croquettes de pommes de terre. Ce n'est d'ailleurs pas l'objectif de cet exercice. On pourra néanmoins retenir que ces connotations sont beaucoup plus difficiles à délimiter pour le produit français, mais que le plat présenté (rôti de bœuf et croquettes) semble être le substitut valorisé du fameux beefsteak-frites.

Cet exercice invite à travailler sur des documents surtout marqués par des valeurs nationales ou régionales. Mais, dans le cadre d'une étude plus systématique, il ne faudrait pas s'y arrêter. Les pratiques alimentaires prennent aussi leur sens au sein de communautés plus restreintes : un groupe social (4), un quartier, un village (5), ou même une famille. Notre travail ne vise en aucun cas à accréditer l'idée que l'analyse culturelle, en classe de langue, doit s'en tenir aux seules références nationales.

Cet exercice a une valeur illustrative. On voudra bien se garder de lui faire jouer un rôle modélisant. Il ne s'agit que d'une tentative pour aborder,

dans le cadre d'une formation d'enseignants, un point plus large, celui de l'évidence culturelle. Confrontés à un document qui n'appartient ni à leur culture maternelle ni à la culture étrangère dont ils enseignent la langue, les enseignants expérimentent un processus de décodage aberrant. Mais c'est parce que ce processus se déroule de façon **contrôlée** qu'il peut avoir, à notre sens, un intérêt didactique : le malentendu culturel est révélé et explicité, certaines lectures erronées sont recensées à partir d'un contexte dont la connaissance est maîtrisée.

Plus largement encore, cet exercice peut déclencher une réflexion sur la mise en mots d'une réalité inconnue. Cette activité d'ordonnement du réel met le plus souvent en place une perception orientée et simplificatrice. Elle construit de façon arbitraire l'homogène et le dissemblable, désigne l'identique et l'autre en construisant des limites, des seuils au-delà desquels la signification bascule. Appartenir à une culture, c'est partager ces espaces de sens où une communauté se reconnaît en attribuant à une même pratique une liste close de normes et de traits communs pertinents. Se confronter aux pratiques d'une autre culture, c'est d'une certaine façon mesurer l'arbitraire de ces significations.

Geneviève Zarate

★

N O T E S

★

1. ZARATE G. - Objectiver le rapport culture maternelle/culture étrangère, in : *Le Français dans le Monde*. Paris, Hachette, Larousse, novembre-décembre 1983. pp. 34 à 39.
2. Indications recueillies auprès d'une dizaine d'informateurs colombiens.
3. Le produit est en fait rebaptisé dans un souci publicitaire. Il s'agit de croquettes de pommes de terre.
4. Cf. pour la France à l'analyse de P. Bourdieu. *La Distinction*. Paris, Editions de Minuit, 1979. pp. 216 à 221. (Le Sens commun).
5. Par exemple un village de Bourgogne et ses environs/ Y. Verdier. *Façons de dire, façons de faire*. Paris, Gallimard, 1979. pp. 259 à 327. (NRF) ou une famille d'un quartier de Lyon. P. Mayol. *L'invention du quotidien - Habiter, cuisiner*. Paris : UGE, 1980. pp. 107 à 129 (10/18).

L'ENSEIGNEMENT CULINAIRE EST-IL UNE TECHNOLOGIE CULTURELLE ?



Notre réflexion sur cette activité professionnelle date maintenant d'une dizaine d'années : elle s'est enrichie de l'expérience quotidienne de la formation des enseignants et des élèves qui leur sont confiés, des longues conversations avec les cuisiniers enseignants et professionnels qui nous aident de leurs conseils et de leurs avis, de nombreuses lectures qui permettent de situer le rôle de la cuisine française dans la richesse des traditions culinaires.

Si la cuisine est une activité ancienne, transmise par la tradition, les habitudes régionales ou familiales, elle ne se sépare vraiment de ce qu'on peut appeler les «pratiques alimentaires» que lorsqu'elle fut écrite par les premiers grands, Carême, Escoffier, Gringoire, etc.

Encore consignaient-ils des recettes, plus que des techniques culinaires.

Actuellement se produit une évolution qui donne à la réflexion sur la technique culinaire une importance qu'elle n'avait pas eue jusque là ; de là, à dire que la technologie prend son essor, se détachant un peu des pratiques culinaires pour atteindre une certaine parenté avec les définitions classiques que voici, il n'y a qu'un pas :

«C'est tout mode de composition d'éléments d'une activité dont l'agent, individuel ou collectif, se représente les effets» (1).

«C'est l'engagement du vivant dans toute modification, en principe utile, des formes de son environnement» (1).

«C'est la tactique de la vie» (Spengler).

VIVRE EN RACCOURCI L'ÉVOLUTION DE LA CONSTRUCTION D'UNE RÉFLEXION TECHNOLOGIQUE

L'expérience que nous avons vécue, en recherchant des principes qui fondent nos travaux de formation d'enseignants en cuisine, nous a amenés à vivre en raccourci l'évolution de la construction d'une réflexion technologique. Certains enseignants des écoles hôtelières sont bien connus pour les ouvrages qu'ils ont conçus, parmi les premiers, afin de répertorier, de construire les contenus d'enseignement de la cuisine au niveau des lycées.

(1) Définitions tirées de l'Encyclopaedia Universalis.

Ainsi, nous sommes amenés à passer d'une technologie de métier à une **technologie culturelle** qui établit des liens entre les techniques culinaires et les phénomènes socio-culturels.

Il semble que l'évolution des besoins alimentaires d'une population apparaisse sous la forme de pratiques plus ou moins consciemment mises en œuvre, et dont la prise de conscience se fait d'abord par îlots, ou par groupes culturellement homogènes ; repérée par des spécialistes, décrite, analysée, elle trouvera une ou des solutions techniques par la suite. La demande du public à l'égard de la cuisine légère, ou hypocalorique, de la cuisine diététique liée au thermalisme ou au secteur hospitalier montrent comment se manifestent ces évolutions : désaffectation à l'égard de certains produits, plats riches en sauces, en graisses, fortes demandes sur des plats cuisinés dans des conditions particulières ou faisant intervenir des denrées traitées spécialement.

Des études sociologiques montrent que ces modifications sont liées à la mode, au standing de certains groupes sociaux, à l'évolution de certaines catégories sociales.

La cuisine rapide répond à un autre type de besoin, celui du temps et du prix investis dans un repas ; ces gros pains fourrés que l'on connaît bien en France et qui nous sont présentés sous le nom de «King-burger», répondent en partie à la demande du public et donc envahissent divers quartiers parisiens. Mais ce produit ne peut répondre à tous les besoins d'un individu; on se lasse, on désire d'autres saveurs, d'autres apprêts pour un repas attendu qui peut être le symbole d'un fait humain, rencontre, repas amical, qui appartiennent à d'autres registres de notre vie.

Ces exemples ont l'intérêt de nous montrer que la cuisine n'est pas seulement une activité de subsistance, de traitement des denrées permettant aux individus de restaurer leurs dépenses énergétiques ; c'est plutôt **un indicateur du niveau culturel d'une société**, par la richesse de la gastronomie et le raffinement des saveurs qu'elle peut développer ; elle est aussi un indicateur par la variété des modes de restauration qu'elle propose aux divers groupes sociaux en tenant compte de leurs besoins en temps, en apports caloriques, en variétés de mets et de saveurs : cette deuxième caractéristique serait la plus importante pour montrer l'adaptation économique et culturelle de cette activité de production et de service.

Si le champ technologique que nous organisons, tient compte de l'environnement socio-culturel par les références aux pratiques alimentaires et culinaires des groupes sociaux, les activités qui sont développées dans la formation techniques peuvent être incitatrices de changements d'habitudes ou de pratiques de consommation.

C'est là que **l'enseignement prend son rôle de guide ou d'incitation** aux divers niveaux des formations.

Tout autre était la réflexion à entreprendre au niveau des formateurs, professionnels expérimentés certes, mais qui avaient quitté le système scolaire depuis longtemps, et parfois le connaissaient fort peu.

I. Le geste artisanal

Nous avons été confrontés à une première difficulté, l'apprentissage en cuisine était lié à la tradition du geste artisanal ; il s'apprend en silence, d'abord par imitation, puis se perfectionne dans l'expérience individuelle de la répétition. Peu de paroles pour expliquer, peu de descriptions fondent puis achèvent le savoir-faire. Par opposition à ces habitudes, il nous semblait que le langage en tant que support et condition du discours systématique, donnait au savoir-faire des normes opératoires et un statut social ; il le localisait, de plus, dans un réseau de représentations et de valeurs nécessaires à l'enseignement.

II. Mathématisation

Un deuxième problème se posait : donner des cadres à cette étude technologique, rationalité et mathématisation ou codification. Il s'agissait d'un effort scientifique pour poser les conditions de travail, les rapports entre éléments matériels et éléments humains, pour préciser des codes ou des normes pour parler le même langage, pour organiser les postes, les activités, les rythmes de production.

Si l'on précise une technologie, «ce qui se dit dans les ateliers est désormais susceptible d'un traitement intellectuel» : le travail de production culinaire devient, en effet, un objet de réflexion, perdant son caractère intuitif et empirique ; il devient un objet d'exposé et de commentaire, même d'ouvrage de librairie schématisant grâce à des graphes et des arbres logiques les techniques et les démarches culinaires.

III. Prise en compte de l'environnement

Mais le discours sur la gastronomie et les pratiques alimentaires régionales est également réaliste, souvent historique, très influencé par les composants régionaux, par les modes, par les habitudes alimentaires, rustiques ou bourgeoises ; nous entrons avec lui, dans l'étude des manières culturelles qui portent sur les denrées cultivées, les modes de production, les traitements culinaires.

Sur ces données culturelles, il faut appliquer les activités classiques ; enquêter, décrire, codifier, expliquer, combiner, faire fonctionner, au moins en hypothèses.

Nous pouvons dire que les activités de formation culinaire sont réceptrices des informations, des pratiques, des traitements des denrées qui ont cours dans l'environnement économique et culturel des divers milieux sociaux et régionaux.

IMPLICATION PÉDAGOGIQUE

Certaines études sociologiques, (je pense à celle de Claude et Catherine Grignon sur les «Pratiques alimentaires et classes sociales» éditée dans la Revue Française de Sociologie) font état des influences qui s'exercent sur les habitudes alimentaires des catégories sociales, et notent parmi ces influences le développement des moyens de communication, TV et presse spécialisée, particulièrement les informations médicales, et **l'allongement de la scolarisation** : elles tendent à accélérer et à faciliter la diffusion des normes et des modes dominantes en matière d'hygiène et de diététique.

On peut aller plus loin en s'interrogeant sur le rôle d'un enseignement de la cuisine plus largement diffusé dans les différents niveaux de formation, et se demander quels objectifs il viserait et quelles caractéristiques il comporterait.

I. L'option technologique

Dans un premier niveau qui correspond aux classes de 4^e et 3^e des collèges, cet enseignement de la cuisine serait une voie possible pour présenter l'option technologique.

Un élève de 13 ou 14 ans peut trouver de l'intérêt à fabriquer un produit culinaire auprès d'un enseignant professionnel, et pas seulement parce qu'il le dégustera ensuite. Cela peut l'aider à comprendre certains principes de transformation par la chaleur : celle des denrées alimentaires par les cuissons, mais aussi le rôle des matériels, les gestes techniques et leurs exigences. Cela peut développer en lui des capacités d'organisation, d'économie, de méthode, le sens des responsabilités à l'égard de ceux qui consommeront les productions, la prise de conscience des exigences d'un métier qui répond à des critères de qualité et d'esthétique.

Il conviendrait que cet enseignement soit complété par une étude de l'entreprise de restauration, pour que l'aspect professionnel des démarches technologiques soit évident. La fabrication culinaire est souvent associée, dans la mentalité des jeunes, à une activité de loisirs parce qu'ils la voient ainsi présentée sur les écrans de télévision : cette motivation serait utilisée pour rendre l'enseignement plus efficace.

On pourrait ainsi développer :

- des qualités générales qui appartiennent à la culture : les démarches successives d'analyse et de synthèse appliquées à la réalisation d'objets culinaires.
- un comportement éclairé de «consommateur» aussi bien pour l'achat des denrées, que pour l'utilisation des matériels et des produits, et le coût des productions.

des habitudes de convivialité, de respect des objets et d'esthétique appliquées à la vie quotidienne, privée autant que professionnelle.

II. Qualification professionnelle

Ces objectifs apparaissent renforcés lorsqu'on aborde un enseignement de niveau C.A.P. (1) ou B.E.P. (2). Les élèves atteindront en trois ou deux ans une qualification professionnelle et nous tentons de leur apporter à la fois la compétence technique adaptée à leur niveau de formation, et de larges compléments culturels.

Nous pensons ainsi les aider à aborder l'évolution du métier qui ne peut que s'accroître dans les années à venir ; à connaître, même sans les maîtriser, des matériels nouveaux, des organisations diverses de postes, des outils logiques de gestion des matériels, des denrées et des tâches.

Chaque semaine durant les années de formation, ils pratiquent deux ou trois exercices de production culinaire commercialisable ; ils participent à des démonstrations techniques, puis à des réflexions technologiques qui préparent les applications ou qui au contraire, font la synthèse des travaux pratiques opérés.

Ces **réflexions technologiques** sont le moment privilégié de la formation :

L'élève a conduit des productions jusqu'à leur terme, c'est-à-dire la commercialisation, avec ou sans l'aide du professeur. Il a pris conscience des différentes opérations de préparation, d'élaboration des mets, des cuissons, des finitions nécessaires pour coïncider avec l'appellation classique du plat, et répondre à la commande du consommateur.

Toutes les opérations concrètes sont organisées selon les méthodes professionnelles, elles sont repensées avec des variantes, élargies selon le champ des applications, enrichies des conseils professionnels qui permettent d'améliorer les saveurs des sauces et la texture des mets, des légumes, d'apporter un plus grand raffinement dans la présentation, le choix des couleurs et leur harmonie, les formes disposées selon les normes classiques. **La créativité** est développée lorsque les techniques de base sont installées et que l'élève veut exprimer plus complètement son originalité.

Des stages dans les entreprises de restauration, des séquences éducatives ont pour but de faire connaître les réalités professionnelles, aussi bien les contraintes diverses de la production et du service, que le prestige qu'on ressent à appartenir à une unité comme le Nova Park, le Ritz ou le Crillon.

C'est là qu'on apprend concrètement les exigences de la clientèle aisée ou riche, les habitudes de la réception, des relations entre groupes sociaux, la responsabilité face aux autres membres de l'équipe ou à l'égard du chef de cuisine : une certaine convivialité plus généralement. Ces expériences timides ou plus confirmées **des relations humaines** dans les entreprises sont intégrées aux enseignements plus théoriques que l'on retrouve au L.E.P. (3), et dans les comportements spécifiques du groupe d'élèves hôteliers.

Finalement, nous essayons de les motiver à devenir de bons ouvriers qualifiés, évolutifs dans un milieu très mouvant, capables de participer à l'organisation d'une petite entreprise, et nous souhaitons qu'ils soient dans dix à quinze ans, gérants ou responsables d'entreprises de restauration.

III. Exercer des responsabilités

Pour les élèves du lycée hôtelier recrutés en seconde ou en B.T.S. (4), le désir d'exercer des responsabilités est souvent très rapide, mais non sans difficultés car il faut une grande expérience de la clientèle, de la vente, de la gestion et de la production pour conduire une entreprise de façon efficace et harmonieuse.

Les enseignements de la formation B.T.S. ont été récemment repensés en installant une année d'expérience professionnelle comme préalable indispensable à un enseignement de gestion et de relations humaines qui dure deux années.

L'ensemble de la formation voudrait répondre aux besoins d'un poste de responsable d'entreprise, c'est-à-dire développer :

- le sens des réalités, par des stages et une réelle connaissance des entreprises, des orientations économiques ;
- une certaine flexibilité pour s'adapter aux formes diverses des relations humaines, pouvoir passer d'un type de relation à un autre ;
- de la sensibilité pour comprendre rapidement les besoins de la clientèle, des personnels, les orientations de l'évolution des marchés ;
- une grande capacité de travail pour répondre aux problèmes quotidiens d'une grande entreprise ;

L'ensemble suppose une grande qualité humaine qui s'impose par le dynamisme nécessaire à l'animation des équipes, par la chaleur tempérée par la lucidité.

Cette formation de niveau Bac + 3 sera à court terme efficace. En effet l'entrée dans la vie professionnelle, représente pour des jeunes de 21 ou 22 ans, un investissement important :

prise de conscience de la diversité des entreprises, multiplicité des problèmes qui se posent, volonté de proposer rapidement une image de marque, conscience d'avoir à prendre des responsabilités.

IV. Diffusion de cette culture technologique

A ce niveau de l'exposé, il convient d'évoquer quelques actions d'exportation des formations vers l'étranger qui ont joué un grand rôle pour le rayonnement de notre culture culinaire.

Il y a cinq ans environ, une large action s'est dessinée vers l'exportation dont la gestion occupe une partie du Service des relations internationales au Ministère de l'Education nationale. Des modules de formation ont été organisés pour répondre aux demandes de divers pays ou pour susciter des besoins au Moyen-Orient, en Afrique du Nord, en Afrique Noire, en Colombie, au Vénézuéla, au Canada, à Bali...

Les demandes de formation ont touché des aspects divers : les unes concernaient une amélioration technique des personnels à former et devaient déboucher sur une évolution des niveaux de qualification des personnels de service et de production culinaire. Les autres supposaient la mise en place de structures hôtelières ou l'utilisation des structures existantes pour diffuser la cuisine française, les produits français, les matériels évolutifs : c'était l'occasion d'organiser des journées gastronomiques, de participer à des foires-expositions, à des dîners français avec l'aide des Ambassades.

Le cas du Nigéria est exemplaire puisqu'autour d'un hôtel d'application, des sections de formation hôtelière se sont implantées, lieux de formation pour les personnels autochtones, et lieux d'échanges pour les jeunes Français envoyés comme stagiaires militaires en coopération, munis du B.T.S. d'Hôtellerie. Cette coopération a pour but de rapprocher les enseignants, les professionnels hôteliers nigériens, les jeunes et les adultes en formation par des échanges techniques, et de créer un foyer linguistique «anglais/français», favorable à la promotion hôtelière et aux influences culturelles diverses.

Au Vénézuéla, un autre aspect de la présence française s'est développé par l'envoi de matériels de production culinaire spécialement conçus pour être implantés dans des camions et diffuser ainsi de façon mobile et accélérée des formations à la restauration collective. Des matériels pédagogiques (diapotheques, films courts, documents écrits) appuyaient ces enseignements pratiques ; les plats ou recettes à préparer devaient convenir à une population de travailleurs vénézuéliens : goûts, saveurs, denrées devaient répondre à leurs habitudes, ou au contraire les ouvrir sur les pratiques culinaires européennes.

Tout autre se présentait la demande des Balinais, professionnels déjà confirmés, mais désireux de s'ouvrir à la culture européenne et particulièrement française.

Chaque année enfin, des enseignants de lycées hôteliers ou de L.E.P. sont envoyés comme conseillers auprès de formateurs étrangers, que ce soit au Maroc, aux Etats-Unis dans des chaînes françaises ou étrangères, au Japon, en Egypte, en Afrique du Sud. Les professionnels de l'hôtellerie française reconnaissent la qualité des enseignants et se réservent leur concours pour développer des actions de haut niveau.

Les formateurs des enseignements hôteliers étrangers viennent en visites pédagogiques à l'E.N.N.A. (5), institut de formation des maîtres des lycées d'enseignement professionnel (L.E.P.) pour étudier les expériences pédagogiques mises en place dans les enseignements de la cuisine et du restaurant. Canadiens, Belges, Brésiliens, quelques groupes d'enseignants ou d'inspecteurs du secteur hôtelier sont attentifs à l'évolution qui se produit dans l'enseignement de la technologie, des techniques culinaires centrées non plus sur des recettes mais sur des savoir-faire techniques.

L'E.N.N.A. reçoit des étudiants étrangers pour des stages longs, quelquefois d'une année, de formation pédagogique en cuisine ou en restaurant ; ainsi se créent des échanges culturels, au départ professionnels, mais dont on soupçonne la richesse et l'étendue.

V. Aider des professionnels à devenir de bons enseignants

La **formation des professeurs de L.E.P.** qui se fait à l'E.N.N.A., appartient à un registre très différent, leur rôle n'étant pas la gestion d'une entreprise et leur profil devant glisser vers d'autres caractéristiques.

On pourrait définir ce profil en ces termes : «ce sont des spécialistes de la production culinaire, capables de réfléchir aux contenus professionnels et culturels, de les transmettre à des élèves de B.E.P. ou de C.A.P., en utilisant les méthodes pédagogiques efficaces adaptées aux situations de formation».

Les enseignants que nous formons, ont passé un concours national difficile, ils viennent de tous les milieux de la cuisine, classique, collective, restauration d'hôtels, de chaîne, de maisons de grande réputation régionale. Ils y ont acquis une compétence de base, sanctionnée le plus souvent par un diplôme professionnel, certains par les concours des M.O.F. (6) ;

- (1) Certificat d'aptitude professionnelle.
- (2) Brevet d'enseignement professionnel.
- (3) Lycée d'enseignement professionnel.
- (4) Brevet de technicien supérieur.
- (5) Ecole normale nationale d'apprentissage.
- (6) Meilleur ouvrier de France.

avec des niveaux divers, des caractéristiques originales, ils représentent une compétence réelle concernant la vie des établissements et la maîtrise des techniques culinaires.

Cependant, ces compétences ne sont pas toujours transmissibles en l'état ; une formation pédagogique est nécessaire pour devenir un enseignant spécialiste, elle porte sur des points divers ; nous allons en développer trois : le travail qui se fait au niveau du **discours**, la réflexion qui concerne les **apprentissages**, la place des **données culturelles**.

a. Nous allons approfondir le thème de la formation pédagogique abordée au début de cette étude : comment **exprimer** des savoirs et des savoir-faire que l'on maîtrise dans l'action et la pratique, mais qu'on ne sait pas vraiment décrire, et encore moins faire théoriquement fonctionner ? Nous essayons, dans les situations les plus diverses, de faire s'exprimer ces professionnels. L'étude de la langue est reprise par des professeurs de lettres, et mise en œuvre à tout moment : recherche d'une expression correcte, compréhensible par des adolescents ; analyse des concepts techniques ; on les enrichit de leur histoire, ou de leur extension sémantique ou symbolique ; on reprend un lexique professionnel qui sera transmis par la suite aux élèves.

On procède à des expériences de communication, à deux ou trois, entre un groupe et un autre ; au contrôle de la qualité du message, rétroaction, pour comprendre les anomalies de la communication dans un groupe humain qu'il soit une classe ou une entreprise ; à des expériences de témoignage sur des faits observés, pour analyser les distortions de la perception, les interprétations plus ou moins précises qu'on est amené à faire.

Enfin des exercices de prise de parole en dehors ou dans la classe avec des adolescents en formation ; après l'exercice, on reprend les comportements de communication, les gestes, les attitudes, les orientations de la parole.

Cet ensemble permet assez vite au professionnel d'être conscient de ses difficultés, de les assumer avec l'aide du groupe, de les corriger. Certaines expériences d'intervention à Equip'Hôtel, ou devant d'autres groupes en formation, sont révélatrices de l'évolution de chacun, du travail réalisé.

Ces travaux pédagogiques sont accompagnés de réflexions sur les contenus psychologiques de référence : on explique quelles activités mentales, affectives ou psycho-motrices se combinent dans un comportement adapté aux situations. Ces réflexions qui restent très modestes, sont prises au moins à deux niveaux, celui des formateurs, celui des élèves sur lesquels on effectue le transfert... «Vous avez telle réaction à ce moment, comprenez que l'élève va réagir peut-être de la même façon...»

Cela permet d'enchaîner avec des études sur les comportements

d'accueil, de relation avec l'autre, d'aborder les thèmes de psychosociologie de l'entreprise. Ces cadres plus intellectuels permettent aux professeurs en formation de repenser leurs expériences antérieures, de prévoir l'aide qu'ils peuvent apporter aux jeunes.

b. L'effort de réflexion pédagogique se porte aussi sur le grand thème de **l'apprentissage** :

Les aspects concrets d'abord, sous la forme des démonstrations et des démarches explicatives qui sont très classiques et connues globalement. Le but est d'en faire saisir les limites et de leur donner des rôles différents : soit que les élèves participent davantage aux démonstrations, soit que ces derniers deviennent l'occasion de tests sensoriels, d'exercices d'expression, de recherches gestuelles. Ces démonstrations peuvent être modifiées par l'introduction de documents visuels, diapositives, maquettes, transparents mobiles au rétroprojecteur, schémas muets qui obligent d'abord à procéder à des analyses de contenu des messages, à intégrer des démarches d'analyse et de synthèse exprimées par le discours ou le dialogue avec les élèves. Sans oublier l'objet technique qui était au cœur du sujet, on apprend des démarches logiques de construction des apprentissages, de formulation par la parole ou le schéma.

Cet environnement culturel a pour but d'enrichir les images mentales créées dans l'esprit des élèves, de leur donner des outils essentiels de pensée et d'expression.

Ainsi, on passe du vécu sensible au langage, et à la pensée structurée, retrouvant là certaines théories de l'apprentissage.

D'autres activités ont pour but de favoriser la rapidité d'exécution, la capacité d'observation et de critique, la précision des gestes.

En fait, ces activités sont multiples, structurées par des références théoriques plus ou moins appuyées.

c. le troisième axe concerne l'étude des **images** et des **apports culturels**, de **l'environnement** sur lesquels on s'interroge, procédant à des analyses, à des approfondissements pour les utiliser dans la formation des élèves et après les avoir rendus plus significatifs.

Grâce aux enseignements pluridisciplinaires que l'on trouve en E.N.N.A, des documentations peuvent être mises en place intégrant de multiples outils : images publicitaires, représentations de travaux faits pendant la formation, rapports de stages en entreprise, informations retenues pendant les visites multiples chez des spécialistes de l'alimentation, des techniques de conservation, etc.

Toute information est utilisée dans un contexte qui veut lui donner plus de signification.

Ces recherches veulent affirmer le réalisme et la nouveauté des formations pédagogiques et technologiques en E.N.N.A., qui ont pour objectif de donner une dimension culturelle à ces enseignements. L'Education nationale a choisi l'axe culturel.

En fait, cette étude assez large ne traduit pas suffisamment les efforts qui ont été faits pour promouvoir un enseignement qui est **une éducation de l'individu** avant d'être une qualification professionnelle : il devient à des niveaux plus élevés une fonction de responsabilité dans un secteur de l'économie française, très vivant actuellement, et très capable de s'exporter vers l'étranger.

Nicole Soleilhac

«BIFTECK-FRITES» OU «SALADE COMPOSÉE» OÙ EN EST LA CUISINE FRANÇAISE DANS L'ENSEIGNEMENT DU FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE ?



«En s'intéressant aux habitudes alimentaires d'un pays, on découvre les conditions de vie de ses habitants. Puisque la cuisine française jouit d'une grande renommée, due à la qualité et à la diversité de ses plats, nous nous sommes décidés à faire une petite recherche sur la gastronomie à Vichy»... Voilà ce qu'écrit un groupe de professeurs costariciens en introduction à un dossier pédagogique établi au cours d'un stage au CAVILAM (Centre audiovisuel de langues modernes) de Vichy (1).

Parmi les sujets des enquêtes sur la vie quotidienne des Français qu'effectuent au cours de leur stage à Vichy, Grenoble, Sèvres ou ailleurs des professeurs de français langue étrangère, figurent en effet très souvent la cuisine ou la gastronomie française. A travers les sondages et les interviews, les documents authentiques recueillis (recettes de cuisine, menus de fête ou de tous les jours, chroniques gastronomiques des journaux) se dégage une certaine image, vivante, actuelle du comportement des Français à table. Image que, de retour dans leur pays, les professeurs s'attacheront à transmettre à leurs élèves en y ajoutant toute la richesse de leur expérience personnelle, leurs souvenirs allant du triste ordinaire des cantines à la véritable fête qu'a pu être un bon repas entre amis.

Mais les stages en France ne sont pour certains qu'un très lointain souvenir, pour d'autres, plus nombreux encore, qu'un espoir reporté d'année en année à un avenir incertain. Pour savoir ce que mangent les Français, ce qu'on mange en France aujourd'hui, beaucoup de professeurs doivent se fier à ce que «dit» leur manuel à ce qu'ils apprennent à travers leurs lectures (magazines, revues pédagogiques, journaux associatifs).

Les quelques extraits qui suivent n'ont pas d'autre objectif que de montrer que si certains stéréotypes ont la vie dure, l'éventail des points de vue a tendance à se diversifier (cuisine régionale, diététique) même si certaines recettes renseignent au moins autant sur l'humour des auteurs du manuel que sur l'évolution récente du goût des Français !

(1) «Dossiers pédagogiques sur des thèmes de civilisation quotidienne», document n° 25, janvier 1984.

Tricolore 2

Sylvia Honnor and Heather Mascie-Taylor

E. J. Arnold & Son Limited, Leeds.

UNIT 7

C'est la saison des pique-niques. Inventez ... un sandwich surprise! Envoyez vos idées à Sandwich surprise, Europe Numéro 1 avant la fin du mois. Le lundi de Pâques, écoutez les résultats à 18h à la radio. 100 disques à gagner!



What do competitors have to do?
Why is this particular competition being held now?
When must the entries be in by?
When will the results be announced (day and time)?
How will the results be announced?
What are the prizes for the best entries?

Voilà une sélection de sandwiches surprises — Quel sandwich préférez-vous ?

Voici mon sandwich-surprise. Mettez une tranche de jambon, puis une tranche de fromage, puis un morceau d'oignon, du sel et du poivre — voilà, c'est délicieux!

Claudette Bernard, Paris

Le sandwich surprise idéal — Voilà mon idée. J'ai coupé en petits morceaux deux ou trois radis, deux ou trois champignons et du pâté. J'ai ajouté du sel et du poivre et j'ai mélangé ça avec de la mayonnaise. C'est excellent! Mon père en a mangé trois!

*Paul Dubois
LA ROCHELLE*



Le sandwich surprise salade de fruits. Ne mettez pas de beurre sur votre pain, mais mettez un peu de crème fraîche. Puis, ajoutez trois tranches de banane, une tranche de melon, une tranche de poire ou de pomme, puis deux ou trois fraises si possible. Ajoutez un peu de sucre et voilà! Ma mère adore ce sandwich, et mes amies aussi.

Giïelle Leblanc, Nice

Un sandwich surprise un peu spécial. D'abord mettez du beurre et de la confiture d'oranges sur votre pain. Puis ajoutez des sardines, et des chips — c'est un peu spécial, mais c'est délicieux! J'ai mangé un de ces sandwiches moi-même, mais mon chien en a mangé trois!

Jean-Pierre Léon, Dieppe

Maintenant, pour savoir qui a gagné, écoutez les résultats!

Etudes Françaises

Cours Intensif

1

Herausgegeben von
Rita Erdle-Hähner, Günter Freitag,
Dietmar Matthes, Kristin Matthes,
Hermann Rolinger und Arthur Wüst.

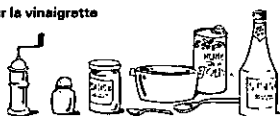
 Ernst Klett Stuttgart

Comment organiser une surprise-partie

Recette de la salade niçoise

1. Il faut	<i>Pour 8 personnes, il en faut...</i>
des œufs	4
des haricots verts	1 grosse boîte
des pommes de terre cuites	4
des tomates	4
des oignons	2
des poivrons	2
du thon à l'huile	2 grosses boîtes
des olives noires ou vertes	150 grammes
de la sauce vinaigrette.	

Pour la vinaigrette

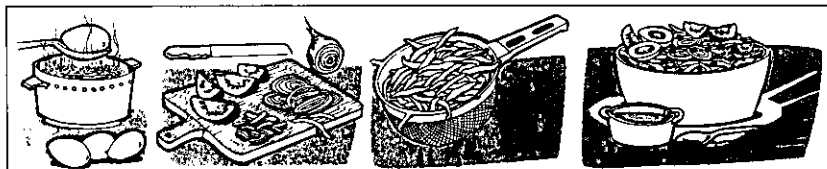


de la moutarde
du vinaigre
de l'huile
du sel et du poivre.

2 cuillerées à café
2 cuillerées à soupe
8 cuillerées à soupe



2. Préparation (20 minutes)



Faites cuire
les œufs.
Pendant ce temps,
préparez
la vinaigrette.

Lavez les tomates
et les poivrons.
Coupez les tomates
en 8 quartiers,
les pommes de terre
et les oignons en rondelles,
les poivrons en morceaux.

Egouttez les haricots verts,
puis coupez-les
et mettez-les
dans un saladier.
Ajoutez
les pommes de terre,
les tomates, les poivrons
et le thon.

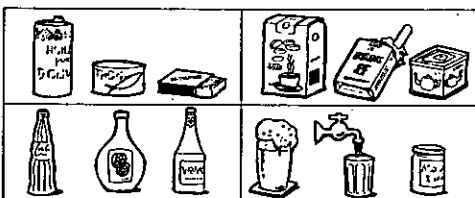
Mettez une partie de la vinaigrette,
puis décorez avec les œufs,
les oignons et les olives.
Mettez le reste de la vinaigrette,
mais mélangez seulement
au moment où vous servez le plat.
Bon appétit!

Exercices

1 Boîtes, paquets, bouteilles et verres.

Sur l'image n° 1, il y a trois boîtes.
Dans la boîte qui se trouve au milieu,
il y a du thon.
Et dans les autres boîtes ?

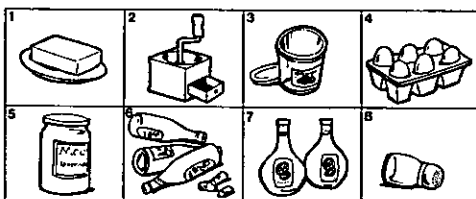
Qu'est-ce qu'il y a
sur les autres images ?



2 Qu'est-ce qu'il faut acheter ?

Martine demande à sa mère :

- Est-ce qu'on a encore du beurre ?
- Oui, on en a encore.
- On a encore du café ?
- Non, on n'en a plus.
- Il faut en acheter.



3 Oui ou non ? Répondez aux questions.

- Vous avez des disques ?
- Oui, j'en ai.
- (Non, je n'en ai pas.)
- Vous avez un magnétophone ?
- Oui, j'en ai un.
- (Non, je n'en ai pas.)

a) Parlons de vous.

- Vous avez
1. des disques ?
 2. un magnétophone ?
 3. un vélomoteur ?
 4. une machine à écrire ?
 5. un appareil-photo ?
 6. des ami(e)s en France ?
 7. un(e) petit(e) ami(e) ?

b) Parlons de votre ville.

- Est-ce qu'il y a
1. un hôpital ?
 2. une bibliothèque ?
 3. un théâtre ?
 4. un stade ?
 5. des hôtels de luxe ?
 6. une auberge de jeunesse ?
 7. des bons restaurants ?

(4 Faisons les courses.)

- Vous désirez ?
- Des œufs, s'il vous plaît.
- Vous en voulez combien ?
- Six.
- Et avec ça ?
- Un litre de lait.
- C'est tout ? - Oui,...

<p>œufs (6) lait (1 litre)</p> <p>—</p> <p>Eau minérale (2 bouteilles) vin rouge (1 litre)</p> <p>—</p> <p>timbres à 80 et (6) cartes postales (3)</p>	<p>carottes (1 kg) aubergines (2)</p> <p>—</p> <p>allumettes (10 boîtes) gaufrettes (2 paquets)</p> <p>—</p> <p>olives (150 g) thon (1 boîte)</p>
--	---

soixante et onze 71

SANS 1 LABONNITES

MICHÈLE VERDELHAN

MICHEL VERDELHAN

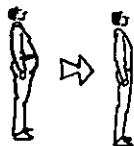
PHILIPPE DOMINIQUE

Clé International



MENUS DE LA SEMAINE :

menu minceur



Petit déjeuner : une biscotte
thé au citron

Déjeuner : salade verte
poulet
une pomme

Dîner : potage de légumes
fromage (yaourt)

pour les copains



salade niçoise, pizza, jambon cru,
fromage, tarte aux pommes, beaujolais

en tête à tête



huîtres,
steak au poivre,
gâteau au chocolat, champagne,



pour la famille

salade de tomates,
charcuterie,
lapin aux champignons,
fromage,
glace,
bordeaux

PLATS RÉGIONAUX FRANÇAIS :

Le cassoulet
(Aquitaine)
haricots blancs, charcuterie



La bouillabaisse
(Provence)
poissons, pommes de
terre, pain, ail, épices

La fondue savoyarde
(Savoie et Dauphiné)
fromage, ail, vin blanc
pain





VOCABULAIRE

• les repas en France

Au petit déjeuner on mange : des biscottes, des croissants, du pain, du beurre, de la confiture.

on boit : du café, du thé, du lait, du chocolat.

Au déjeuner ou au dîner on mange : hors-d'œuvre (ou entrée), plat (viande ou poisson), légume, fromage, dessert.

on boit : de l'eau, du vin, de la bière.

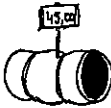
• **État civil :** célibataire marié(e) divorcé(e) veuf (veuve)

GRAMMAIRE

1. l'article partitif : du, de la, de l', des



C'est un veau
(article défini)



C'est du veau
(article partitif)

Singulier

Pluriel

	devant une consonne	devant une voyelle
Masculin	du poulet	de l'eau
Féminin	de la viande	
Masculin Féminin	des frites	

2. la négation et l'article partitif :

il prend... { du vin
de la viande
des haricots
un dessert
une salade
de l'eau

*il ne prend pas de...
pas d'...*

{ vin
viande
haricots
dessert
salade
eau

3. ON = NOUS

On déjeune ensemble ? = nous déjeunons ensemble ?

On se dit tu ? = nous nous disons tu ?

4. conjugaison :

PRENDRE
je prends
tu prends
il/elle/on prend
nous prenons
vous prenez
ils/elles prennent

VIVRE
je vis
tu vis
il/elle/on vit
nous vivons
vous vivez
ils/elles vivent

5. le pronom personnel complément (après préposition)

pour } moi - nous
chez } toi - vous

Au menu: Suisse, Belgique, Antilles...

Cette fois-ci, nous allons vous présenter non seulement une recette, mais un menu comprenant des plats de divers pays francophones: la Suisse, la Belgique et les Antilles.

La Suisse a comme symbole gastronomique la fondue. "La fondue nous vient de Dieu" affirment les Suisses, et c'est peut-être vrai, même si les Français prétendent en être les créateurs!

Manger ce mélange aromatique, tout chaud dans le même caquelon est une fête où tout le monde participe en amitié. Mais attention! La tradition fait que le premier qui laisse tomber son morceau de pain dans la fondue doit donner un gage ou bien payer. . . une bouteille de vin, un repas. . .

FONDUE

Pour 6-8 personnes
Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes
Raisonnable \$

INGREDIENTS:

1 Kg. 200 de Gruyère (on peut le remplacer par du Chihuahua et du Manchego), 1 gousse d'ail, 6 verres de vin blanc sec, 1 dé à coudre de Kirsch (ou Brandy), des petits cubes de pain, du poivre et de la noix de muscade à volonté.

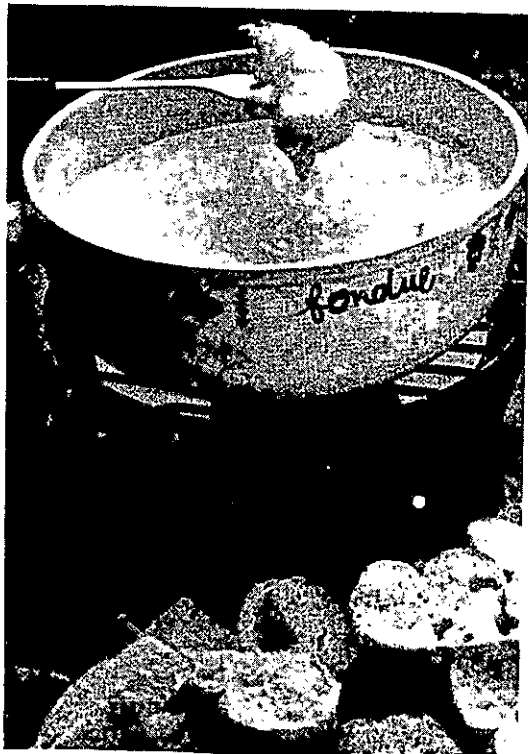
La fondue se mange chaude en trempant des cubes de pain piqués au bout d'une fourchette.

Un tuyau pour réussir votre fondue: Mettez le fromage râpé dans une pochette en plastique; ajoutez 2 cuillères de farine; secouez fortement pour mélanger le tout.

PREPARATION:

- Râper le fromage en fins copeaux.
- Frotter le caquelon avec la gousse d'ail, puis y verser le vin blanc; faire chauffer sur feu doux en remuant sans arrêt.
- Lorsque le mélange devient liquide (15 min. environ) ajouter le poivre, la noix de muscade et le kirsch.
- Placer le caquelon sur un réchaud posé sur la table (le feu doit être assez doux).

La cuisine belge est aussi riche que variée; influencée par la cuisine française traditionnelle, elle conserve l'opulence de l'ancienne gastronomie flamande, représentée dans les grands tableaux des XVI et XVII siècles, qu'elle sait allier cependant à la simplicité du quotidien. Qui n'aime les frites que l'on mange dans les petits kiosques à Bruxelles? Ou ici au Mexique?



ROGNON DE VEAU A LA LIEGEOISE

Pour 4 personnes
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 1 heure
Raisonnable \$

INGREDIENTS:

2 rognons de veau, 2 cuillerées de beurre, 4 grains de genièvre (1) écrasés, 2 cuillerées de gin, 1 cuillerée de bouillon concentré de veau ou de boeuf, du sel et du poivre.

PREPARATION:

- Faire fondre 2 cuillerées de beurre, en chauffant, dans une casserole en terre; y cuire les rognons entiers (dégraissés en partie).
- Au dernier moment, mettre dans la casserole 4 grains de genièvre écrasés, 2 cuillerées de gin et une cuillerée de bouillon concentré de veau ou de boeuf.
- Servir tel quel avec des pommes de terres pour accompagner.

Quant aux Antilles, leur cuisine prend la couleur et le parfum des fruits tropicaux: de la banane jusqu'à la papaye, de l'ananas à la goyave, ceci rehaussé par la beauté de la mer et la gaieté des habitants.

(1) En vente dans les super-marchés sous le nom de "enebro".

SORBET DES ILES

Pour 4 personnes
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 5 minutes
Economique: \$

INGREDIENTS:

2 papayes, 2 bananes, 2 citrons verts, 150 g de sucre.

PREPARATION:

- Faire dissoudre le sucre dans le jus des citrons verts; au besoin faire chauffer le mélange, puis le laisser refroidir.
- Peler les fruits. Passer leur pulpe au mixer pour obtenir une purée onctueuse.
- La mélanger avec le sirop de sucre citronné. Mettre à congeler dans un bac à glace.
- Pour servir, racler le sorbet avec une cuillère, répartir les copeaux dans des coupes et présenter à table.

NOTA: Pour avoir une certaine onctuosité, passer le sorbet dans le mixer, juste avant de le servir.

Blanca Rosa Pérez

LE STAGE DES PROFESSEURS HONGROIS



Chaque année, depuis 1964, dans le cadre des accords culturels entre la Hongrie et la France, le C.I.E.P. accueille, pour une durée d'un mois, un groupe de dix professeurs spécialistes de français. Certes, au cours de ces vingt ans de collaboration, de nombreux changements ont été apportés quant au contenu des stages, mais cette année c'est sur leur préparation et leur conduite que nous avons fait porter nos efforts.

En effet les difficultés rencontrées dans l'élaboration d'un stage court sont nombreuses : comment répondre à la demande des participants si l'on est mal informé sur la place des langues dans le système scolaire de leur pays, si l'on ignore tout des manuels en usage dans leurs classes, si le groupe est hétérogène, si nous n'avons qu'une connaissance imparfaite des vœux exprimés ?

Il nous a donc paru indispensable tout d'abord de faire pour les intervenants français une réunion d'information sur l'enseignement du français dans le système éducatif hongrois et de mettre à leur disposition l'ensemble des manuels en cours, de l'école générale à l'Université. Cela nous a permis de travailler à partir d'une connaissance plus concrète de la situation de nos collègues.

L'hétérogénéité du groupe, élément récurrent et inévitable, pose chaque année le problème de la cohérence dans la diversité. Nous avons tenté de le résoudre, à l'intérieur des dominantes hebdomadaires du programme (Paris comme thème de civilisation, méthodologie et visites de classes, motivation des élèves) en multipliant les ateliers optionnels organisés par le responsable du groupe et le coordinateur français du stage.

Le dernier point, celui qui a tout particulièrement fait l'objet de notre réflexion, porte sur le manque d'informations précises quant aux demandes de nos partenaires. Pour ce stage, une table ronde préliminaire et une évaluation à mi-parcours qui nous a permis de reformuler les programmes de la deuxième quinzaine ont été une solution provisoire. Comment en effet choisir un programme si l'on ignore ce qui est offert ? La parution de la brochure de présentation du C.I.E.P., décrivant les différents **modules** (1) que nous proposons, devrait à l'avenir combler cette lacune et permet-

(1) Ces modules constituent un ensemble d'activités de formation, regroupées autour d'un thème dominant. Ils peuvent être utilisés tels quels, comme programmes préétablis de stage, être réduits, développés, combinés pour constituer les programmes à la carte, après entente mutuelle. Ils ont été rassemblés selon trois grandes orientations : formations générales, formation pédagogique en français langue étrangère, informations sur les réalités françaises. On peut se procurer gratuitement la brochure, sur simple demande adressée à Madame FENEUILLE, Directeur du Centre International d'Etudes Pédagogiques, 1 Avenue Léon Journault à SÈVRES - 92310.

tre à nos collègues d'établir eux-mêmes un programme, ou des programmes, qui nous seront soumis et que nous pourrions réaliser avec eux.

Anne-Marie Thierry



II^e COLLOQUE INTERNATIONAL DE DIDACTIQUE ET PÉDAGOGIE DU FRANÇAIS (LANGUE MATERNELLE)



Du 14 au 17 Décembre 1983, plus de cent chercheurs français mais aussi belges, suisses et québécois se sont réunis au C.I.E.P., à l'initiative de l'Institut national de recherche pédagogique. Cette rencontre a confirmé d'une part l'extrême dispersion des recherches, d'autre part la nécessité d'organiser la circulation des informations et le débat scientifique entre équipes. Les champs théoriques de référence privilégiés de l'enseignement de la langue maternelle (sciences du langage, sciences de l'éducation) ayant connu, quant à eux, une «salutaire déconstruction» leurs relations avec le domaine de la pédagogie sont fortement remis en question. Il n'est plus question de réduire l'enseignement du français à une linguistique appliquée ; un difficile dialogue s'instaure entre psychologues, pédagogues et linguistes, qui devrait les conduire sur la voie de l'interdisciplinarité.

On s'est beaucoup interrogé aussi sur les relations entre recherche et formation des maîtres, sur les moyens de capitaliser les acquis de la recherche, sur le champ de la didactique du français. Celui-ci devait être défini, provisoirement «comme étant centré sur la transformation, l'étude et l'évaluation des interactions entre modes d'apprentissage et modes d'enseignement de la communication orale, des discours, des textes et de la langue. On peut considérer une dimension didactique, qui «traverse» toutes les didactiques en tant qu'elles impliquent une communication orale, écrite. Modes d'apprentissage et modes d'enseignement impliquent, entre outre, des contenus idéologiques et scientifiques et des pratiques sociales de référence. Ils renvoient à des finalités éducatives générales et notamment à une politique d'enseignement de la langue».

Les représentants des instances ministérielles belges, françaises, suisses, soulignèrent la nécessité d'un dialogue constructif entre décideurs politiques et chercheurs. En France, par exemple, trois thèmes dominent la problématique des «politiques» : faire du «français» l'affaire de tous les

enseignants, prendre en compte le fait régional, trouver les solutions efficaces pour résoudre les problèmes de la lecture. La recherche peut contribuer utilement à cerner la demande sociale comme à trouver des stratégies pour la faire évoluer.

Qu'en est-il de la thématique de la recherche ? Si l'on compare la situation présente à celle des années 70, on s'aperçoit qu'elle fait peu de place à l'oral, sauf au Québec. Mais à côté de travaux sur la lecture et la grammaire, toujours importants, apparaissent des recherches sur la production de textes écrits, le développement des compétences de communication et des compétences métalinguistiques. Des types de recherche nouveaux se développent dont l'objet est la langue des enfants et le terrain l'école. Leur enjeu paraît considérable : savoir ce qui se passe en classe pour se donner les moyens d'une formation des maîtres en prise sur les problèmes réels. Pouvoir répondre à des questions cruciales : sur quels critères se fonde le changement en pédagogie ? Quels changements ne changent rien à rien ? Pourquoi des enfants échouent-ils ? ou réussissent-ils ?

Il est temps que la didactique du français (langue maternelle) soit reconnue comme champ de recherche autonome, spécifique, dialoguant d'égal à égal avec les sciences du langage et les sciences de l'éducation.

Il est temps, comme l'a souligné la table ronde des Associations et Mouvements pédagogiques, d'articuler vigoureusement les forces d'innovation, les dispositifs de formation et les dispositifs de recherche, dans le respect de l'identité de chacun de ces partenaires du changement.

Un III^e Colloque ira-t-il dans le sens d'une didactique scientifique construisant son identité, travaillant aux changements sociaux ? En tout cas, les conditions semblent réunies pour un véritable «bond en avant».

(Informations communiquées par Hélène Romian, I.N.R.P.
et André Petitjean, Université de Nancy II).



L'INFORMATIQUE A L'ÉCOLE'



Un stage organisé par le Secteur Informatique de l'Institut Coopératif de l'École Moderne - Pédagogie Freinet (INFORMATICEM) s'est déroulé au C.I.E.P. du 27 Février au 3 Mars 1984.

Il réunissait une vingtaine de professeurs et d'instituteurs de toutes les régions de France conduisant dans leur classe des expériences d'exploitation du micro-ordinateur pour l'enseignement de diverses disciplines.

Les activités ont été centrées sur :

- l'analyse de produits didactiques ou éducatifs proposés aux enseignants ou aux enfants, à l'école comme à la maison, par divers circuits de diffusion.
- l'élaboration de produits informatiques qui permettraient un renforcement des actions éducatives dans le sens de la pédagogie moderne.

Fidèles à l'esprit de la Pédagogie Freinet, les participants ont mené parallèlement un travail de réflexion sur les modalités d'exploitation de la micro-informatique et l'élaboration de programmes qui favoriseraient dans la classe l'individualisation de l'enseignement, l'expression libre et la créativité des élèves et qui rendraient possible l'emploi du micro-ordinateur comme outil de gestion d'une classe coopérative.

Les travaux intensifs de ce stage ne se sont pas terminés le 3 mars pour les participants ; ceux-ci restent en effet en liaison jusqu'à la réalisation de produits finis qui feront prochainement l'objet d'une expérimentation pédagogique élargie.

Robert Valette



SÉMINAIRE DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE POUR L'ÉDUCATION DES PARENTS



La Fédération internationale pour l'éducation des parents (F.I.E.P.) dont le siège est au Centre international d'études pédagogiques, y a tenu un séminaire du 2 au 4 février dernier. Le thème **Bilan et perspectives des écoles de parents** avait été proposé par Mrs. HALL, au nom des Britanniques. Sans négliger la réflexion théorique, il s'agissait de se tenir très près de la réalité, en confrontant les expériences de plusieurs «écoles». Des représentants d'une quinzaine de pays avaient répondu à l'invitation de la Fédération. Les discussions furent passionnées et passionnantes. Certes, il n'est pas de recette-miracle, de solution passe-partout. Chacun

vit dans «l'histoire», souvent dure, parfois tragique, travaille dans un milieu défini, avec ses problèmes propres. Et pourtant, en écoutant les autres, chacun sort de son isolement, trouve peut-être des idées neuves, à coup sûr une salutaire incitation. A tous il est apparu que, si le charisme est nécessaire, il faut aussi s'appuyer sur des institutions, que si les contacts humains sont essentiels, il ne faut pas négliger les moyens nouveaux qui s'offrent à nous : le téléphone, la radio, l'ordinateur. Monsieur DIEUZEIDE, qui représentait l'U.N.E.S.C.O., insista avec force sur ce point. Une fois encore, Sèvres fut le lieu d'un séminaire, c'est-à-dire d'une véritable fête, fête studieuse, certes, mais joyeuse, cordiale. De vieux amis se sont retrouvés, de nouvelles amitiés, solides et fructueuses, se sont nouées.

Jean Auba



DANS LES DOSSIERS DE SÈVRES
Littérature de jeunesse : guide pour les C.D.I.
et autres lieux de lecture



Les dossiers de Sèvres publient régulièrement les résultats des travaux menés au Centre dans le cadre de groupes de réflexion. Depuis deux ans, une dizaine d'enseignants et de documentalistes de Centres de Documentation et d'Information des Collèges et des L.E.P. se réunissent à Sèvres à l'initiative du C.R.I.L.J. (Centre de Recherche et d'Information sur la Littérature de Jeunesse) et du C.E.D.I.S. (Centre d'Etude de la Documentation et de l'Information Scolaires). Pour répondre aux besoins des responsables de Centres de Documentation, ils ont élaboré un guide qui se veut avant tout pratique. On y trouve, comme on peut s'y attendre, des listes d'organismes ressource, d'ouvrages de référence, d'éditeurs mais aussi des rubriques originales comme le recensement des bibliographies thématiques publiées dans les revues spécialisées. Sont également traités les problèmes des élèves non-francophones et de la lecture en langue étrangère.

A un moment où le secteur «jeunesse» représente un pourcentage de plus en plus important du volume des livres édités, ce guide peut constituer un outil pédagogique et un stimulant pour tous ceux qui s'efforcent de donner aux jeunes le goût de la lecture.

L'orthographe (tomes 1-2-3)

Dépassant les querelles et la polémique que suscite l'orthographe cet ensemble de dossiers vient, dans un souci d'objectivité, dépassionner les débats.

Constitué par Janine DREHER professeur de lettres au lycée de Sèvres et Janine REVERON documentaliste au C.I.E.P., il s'adresse d'abord aux enseignants de français langue maternelle et étrangère, qu'ils travaillent dans le premier ou le second degré, en formation continue d'adultes ou en formation spécialisée ; il intéressera aussi tous ceux que préoccupent le fonctionnement de la langue française et ses difficultés.

Le premier tome apporte les moyens d'une réflexion et des outils de travail ; le deuxième ouvre un éventail de propositions d'enseignement assez large pour inspirer des méthodes de travail transposables à différents niveaux, dans des contextes très divers. Il parcourt le chemin qui va des présupposés théoriques aux applications concrètes présentées sous forme de fiches pédagogiques. Pour ceux qui souhaitent pousser plus loin leur recherche, la bibliographie publiée dans le tome trois propose des éléments d'information supplémentaires.

Marie-Laure Poletti

A TRAVERS LES REVUES
«D'une culture à l'autre» - soi et les autres



Dirigé et coordonné par Geneviève ZARATE, le n° 181 de la revue **«Le Français dans le Monde»** analyse les incidences que la problématique interculturelle peut avoir dans la définition de la classe de langue étrangère. Que signifie la rencontre d'une culture étrangère pour l'élève d'un cours de langue ? Son point de vue n'est-il pas celui d'un observateur privilégié, capable de mettre «à distance» et «à plat» la réalité étrangère et par contre coup sa réalité maternelle ? Comment modifier les stéréotypes que des apprenants véhiculent dans leur apprentissage ? En quoi l'approche interculturelle, qui a pour point d'appui la perception de l'Autre, se distingue-t-elle d'une approche comparatiste ? Autant de questions auxquelles tente de répondre ce numéro qui propose en outre un état des courants traversant actuellement l'histoire, la sociologie et l'ethnologie. La troisième partie offre pour l'enseignement d'une civilisation «vivante» des matériaux pédagogiques de conception nouvelle dans lesquels le «subjectif» le «vécu» sont posés comme moyens privilégiés d'entrer dans la culture de l'autre. Avec sa bibliographie, présentée comme une sélection (en attendant un inventaire plus développé à paraître dans le numéro de Juillet 1984), ce numéro constitue un excellent instrument de travail pour tous ceux que préoccupe la relation entre cultures maternelle et étrangère.

Le Français dans le Monde,
Hachette/Larousse,
79 Boulevard St Germain
75288 PARIS CEDEX 06

May Collet

LA CONFÉRENCE (1) DE JACQUES QUIGNARD



C'est une joie de signaler ici la parution d'un ouvrage de Jacques Quignard, qui fut directeur des études du Centre international d'études pédagogiques et proviseur du lycée de Sèvres. Rien de ce qui est «pédagogie nouvelle» ne lui est étranger : «ancien» des *Cahiers pédagogiques*, ardent défenseur des «classes nouvelles», chef du service de recherche pour les enseignements du second degré à l'Institut pédagogique national et avant tout «sévrien», il a consacré sa vie à la pédagogie. Mais ce ne sont pas des souvenirs qu'il présente. S'il médite sur le passé, c'est pour se tourner hardiment vers l'avenir, en nous proposant des thèmes de réflexion et d'action.

Voici donc *La Conférence*, un roman pédagogique. Dans une époque qui se veut «sérieuse», on pouvait craindre la disparition de ce genre dont le chef d'œuvre est *Télémaque*. Jacques Quignard nous donne un livre étincelant, pétillant de vie, spirituel et émouvant. Sur tous les problèmes essentiels qui s'imposent à nous, la démocratisation, la décentralisation, la formation des élites, la vie des jeunes dans les établissements scolaires, il nous livre sa pensée, tantôt avec la sympathique naïveté du héros d'Andersen qui s'écrie que le roi est nu, tantôt avec la compétence du spécialiste qui a étudié à fond une question.

Mais ce roman est aussi une autobiographie. On cherche l'auteur et on voit l'homme. Tous ceux qui connaissent Jacques Quignard, et qui par conséquent l'aiment, l'y retrouveront avec ravissement. Les autres découvriront un véritable humaniste, qui concilie l'amour de la culture, l'attachement à la vie familiale, le goût de la nature, avec un engagement passionné dans la réalité de son temps.

Jean Auba

(1) Editions Quercynaises, 9 Boulevard Gambetta, 46400 SAINT-CÉRÉ.

CONDITIONS D'ADHESION

FRANCE ET ETRANGER

Envoyer le montant de l'adhésion (membres adhérents : 60 F - membres bienfaiteurs : 100 F) aux « Amis de Sèvres », 1, avenue Léon-Journault, 92310 Sèvres - C.C.P. 69 59 99 B Paris

Pour l'étranger, s'adresser à nos correspondants Hachette à l'étranger :

ALLEMAGNE FEDERALE : W.E. SAARBACH GMBH, Follerstrasse 2, 5000 Cologne 1. — ANGLETERRE : HACHETTE GROUP OF COMPANIES UK, 4 Regent Place, Londres W1R 6 bh. — ARGENTINE : LIBRARIA HACHETTE, Rivadavia 739/45, Buneos, Aires. — AUSTRALIE : HACHETTE AUSTRALASIA PTY LTD, Dakling House Rawson Place, Sydney. — AUTRICHE : MORAWA ET Cie, Wollzelle 11, Vienne 1010. — BELGIQUE : AGENCE ET MESSAGERIES DE PRESSE, 1, rue de la Petite-Île, Bruxelles 1070. — BRÉSIL : LIBRAIRIE HACHETTE SA DO BRASIL, Rua Decio Villares 278, Rio de Janeiro ZC 07. — CANADA : LIVRES REVUES ET PRESSE INC, 4550, rue Hochelaga, Montréal P.O. — CHILI : LIBRAIRIE FRANÇAISE S.A., Huerfanos 1076 Casilla 43 D, Santiago. — CONGO : SOCIETE CONGOLAISE HACHETTE, B.P. 2150, Brazzaville. — COTE-D'IVOIRE : LIBRAIRIE GENERALE MME POCIELLO ET Cie, B.P. 1757 et 587, Abidjan (Rép. C.I.). — DANEMARK : THE WESSEL ET VETT A.S., Magasin du Nord, Kongens Nytorv, Copenhague. — ESPAGNE : SOCIEDAD GEUERALE ESPANOLA DE LIBRERIA, Evaristo San Miguel 9, Madrid 8. — ETATS-UNIS : EUROPEAN PUBLISHERS AND REPRESENTATIVES, 11 03 46th Avenue, Long Island N.Y. 11101. — FINLANDE : AKATEEMINEN KIRJAKAUPPA, 1 Keskuskatu, Helsinki. — GRECE : G.C.ELEETHEROUDAKIS S.A., 4 Nikis Street, Athènes T. 126. — HOLLANDE : VAN DITMAR S. IMPORT, Schlestratt 32/36, B.P. 262, Rotterdam 4. — HONGRIE : KULTURA BOOKIMPORT, Fo Utca 32, Budapest 1. — ILE MAURICE : LIBRAIRIE LE TREFLE, LIES SENEQUE LENOIR Cie Ltdée, B.P. 183, Rue Royale, Port Louis. — ISRAEL : LIBRAIRIE FRANÇAISE ALCHECH, 55 Nahalat Benyamin, B.P. 1550, Tel Aviv. — ITALIE : MESSAGERIES ITALIENNES, Via Giulio Carcano 32, 1 20142 Milan. — JAPON : MARUZEN COMPANY Ltd, P.O. Box 5050, Tokyo International 100 31. — LIBAN : LIBRAIRIE ANTOINE A NAUFAL ET FRERES, Rue de l'Emir-Bechir, B.P. 656, Beyrouth. — MADAGASCAR : LIBRAIRIE HACHETTE, B.P. 915, Rue du Dr-Rasaminanama, Tananarive. — MEXIQUE : LIBRAIRIE FRANÇAISE, Mexico 6 D.F., Paseo de la Reforma 250. — NORVEGE : NARVESENS LITTERATUR TJENESTE, Postboks 6140 Etterstad, Oslo 6. — PEROU : PLAISIR DE FRANCE S.A., Avenue Nicolas-de-Pierola 958, Lima. — POLOGNE : ARS POLONA RUCH, Krakowskie Przedmiescie 7, Varsovie. — PORTUGAL : LIBRAIRIE BERTRAND S.A., Rua Joao de Deus Vanda Nova, Amadora. — ROUMANIE : ROMPRESFILATELIA DE BUCAREST, Rue Grivité N° 64/66, Bucarest. — SUEDE : CE FRITZES KNUGL HOVBOKHANDEL, LIBRAIRIE DE LA COUR, Fredsgatan 2, Stockholm 16. — SUISSE : NAVILLE ET Cie, 5/7, rue Levrier, 1211 Genève. — TCHECOSLOVAQUIE : ARTIA, Ve Smeckach 30 P.O.V. 790, Prague 1. — TUNISIE : LIBRAIRIE CLAIREFONTAINE, 4, rue d'Alger, Tunis. — TURQUIE : LIBRAIRIE HACHETTE, 469, Istiklal Caddesi Beyoglu, B.P. 219, Istanbul. — URUGUAY : A. MONTEVERDE ET Cie S.A., 25 de Mayo 577, Casilla de Correo 371, Montevideo. — VENEZUELA : LIBRERIA LA FRANCE, Av. F. Solano Edificio, San German Local 7 Apart 5044 Caracas. — YOUGOSLAVIE : JUGOSLOVENSKA, Terazije 27, Belgrade - IZDAVACKO KNJIZARSKO, PRODUZECE MLADOST, Resident in Zagreb Illica 30, Zagreb.

Jeannine FENEUILLE, Inspecteur général - Directeur de la publication
Dépôt légal n° 78.1513-0 N° de commission paritaire de presse 837 AD

*CENTRE INTERNATIONAL D'ETUDES PEDAGOGIQUES
1, avenue Léon Journault - 92310 Sèvres - France - tél. 534 75 27*