

« La valeur du verbe dans un cours de français sur objectifs spécifiques : les métiers culinaires »

Evangelos Kourdis

1. Introduction

La langue française en Grèce est enseignée dans trois métiers du domaine culinaire (la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie) en tant que langue sur objectifs spécifiques dans l'enseignement secondaire et post-secondaire, en particulier à une époque où la demande dans ces métiers augmente à des rythmes rapides. L'enseignement de la langue française dans les métiers du domaine culinaire est, cependant, par elle-même un cas particulier de l'enseignement du français en tant que langue étrangère. Avec un nombre fixe d'heures d'enseignement (84 heures par an) les apprenants doivent atteindre directement l'objectif du cours qui est la compréhension d'un texte professionnel authentique, d'une recette de cuisine ou de pâtisserie-boulangerie. Sur ce point, nous devons souligner que l'objectif final de cet enseignement de la langue française est triple, du fait que ces professionnels doivent être en mesure de :

- a) comprendre une recette pour la préparer,
- b) transmettre une recette à leurs employés ou à leurs apprentis,
- c) mener à bien une démonstration de cuisine ou de pâtisserie-boulangerie.

L'acquisition des compétences ci-dessus devrait permettre aux professionnels d'assurer le transfert exact d'une recette française vers la langue source. À notre avis, pour un résultat réussi et immédiat de cet objectif, l'enseignant doit miser sur l'importance de l'enseignement des verbes culinaires.

2. Du vocabulaire culinaire aux verbes culinaires

La particularité des métiers culinaires conduit les enseignants à la quête de nouvelles méthodes d'enseignement du vocabulaire de la langue étrangère. En effet, si un enseignant ou un traducteur repère dans une recette certains ingrédients dont il ne connaît pas la signification exacte, par exemple la «marasque» dans une recette de pâtisserie, alors il procèdera par l'approche de l'attribution du terme, par exemple, «cerise» et pas «variété de cerise acide des régions méditerranéennes». Il y va de même en cuisine où «la fleur du sel» est autre chose que le «sel». Mais, dans ce cas, et en raison de l'inconnu dans le domaine spécialisé, l'authenticité du texte français peut être altérée et, par conséquent, la recette perd de son originalité. Donc, la conduite que nous proposons pour un apprentissage réussi du français culinaire, c'est la focalisation de l'enseignant sur l'enseignement du lexique et, entre autre, sur la définition conceptuelle exacte des *verbes culinaires*. Le verbe est, incontestablement, la partie la plus importante et la plus puissante du discours d'une langue, car il peut, à lui seul, structurer une proposition. Les professionnels des arts culinaires peuvent, grâce uniquement à l'emploi des verbes culinaires, procéder à une démonstration professionnelle ou répondre aux besoins de communication avec

d'autres professionnels étrangers. Dans ce cas, nous distinguons deux cas de verbes culinaires :

a) les verbes qui existent dans la langue maternelle de l'apprenant en tant qu'emprunts étrangers, tels quels ou adaptés, et qui ont donc une valeur connotative. Par exemple, le verbe « blanchir » existe en grec en tant que « blancharo », le verbe « masquer », en tant que « masquaro », le verbe « flamber », en tant que « flambaro ». L'épithème -aro qui est largement utilisé en grec pour la construction des néologismes verbaux (Anstassiadi-Symeonidi, 1994 :197), est aussi la caractéristique principale des verbes culinaires français hellénisés qui terminent en français en -er. Bien qu'en règle générale, dans le processus de l'emprunt, les éléments empruntés conservent leur identité catégorielle, dans le cas des verbes culinaires, nous avons rencontré des exceptions, puisque le morphème flexionnel -er du français se transforme en grec moderne en suffixe formateur de verbes sur base nominal.

b) les verbes qui n'existent pas en tant qu'emprunts étrangers dans la langue maternelle des apprenants (non connotatifs) et que les enseignants sont appelés à enseigner aux apprenants débutants. Il s'agit donc des emprunts culturels qui sont introduits dans la langue d'accueil avec leurs significés puisqu'ils n'ont pas dans la langue d'accueil de sens correspondant. D'habitude, ces verbes apparaissent dans des textes de *haute cuisine* ou de *haute pâtisserie* (Panaretou, 2002 :123).

Dans les deux cas il s'agit de verbes qui décrivent une méthode culinaire ou une procédure qui intéressent les apprenants. D'autre part, un enseignant doit souligner à ses apprenants que les verbes culinaires dans les recettes en français apparaissent, habituellement, sous deux modes :

- a) à l'infinitif, et,
- b) à l'impératif.

Dans le premier cas, un enseignant doit faire comprendre que l'emploi de l'infinitif est attribué en langue française au pronom personnel "on", puisque la recette est une directive de préparation de mets adressée à n'importe qui, professionnel ou non, qui l'utilise à un moment donné. L'enseignant doit également :

a) déterminer l'emploi des *préfixes* des verbes culinaires en français et expliquer les cas où l'emploi de ceux-ci constitue une différenciation conceptuelle effective, par exemple, « chauffer/réchauffer », ou lorsque cette différenciation est partielle, par exemple, « couper/découper », « tailler/détailler »

b) préciser qu'il y a des verbes culinaires dotés d'un sens synonyme, par exemple, « étaler/abaisser », « masquer/napper »

c) mentionner que les verbes culinaires sont d'une grande précision, par exemple, « abricoter = couvrir d'abricot », « équeuter = enlever les queues des cerises », « égrapper = séparer les grains de raisins de la rafle »

d) expliquer qu'il y a des verbes qui ont un autre sens au français quotidien, et, un autre sens dans les arts culinaires, par exemple, « exprimer : *au français quotidien* = extérioriser nos pensées, parler, *en cuisine* = extraire le jus d'un aliment, viande, légume, fruit », « fumer : *au français quotidien* = l'action de fumer des cigarettes, *en cuisine* = action de séchage de la viande, du poisson à la fumée », « suer : *au français quotidien* = c'est une fonction du corps humain, *en cuisine* = faire revenir des aliments à blanc sans coloration »

e) souligner qu'il y a des verbes culinaires qui se différencient même dans les arts culinaires, par exemple, « chemiser : *en cuisine* = recouvrir le fond et les parois d'un moule avec une gelée, *en pâtisserie* = se dit de la couche de glace vanille pour la confection d'une bombe glacée », « glacer : *en cuisine* = réduire la cuisson d'un légume afin de l'enrober de ses sucs, former une couche brillante à la surface d'une viande rôtie, passer un plat à la salamandre pour colorer la surface de la sauce, *en pâtisserie* = recouvrir une pièce de pâtisserie de fondant ».

<i>Art culinaire</i>	<i>Verbe culinaire</i>	<i>Description du processus culinaire</i>
Cuisine	blanchir	Mettre dans l'eau bouillante certains légumes avant de les préparer
	gratiner	couvrir un mets de chapelure ou de fromage râpé et le faire dorer au feu
	habiller	préparer un poisson, un gibier, une volaille avant de faire cuire
Pâtisserie	abricoter	couvrir d'une fine couche de confiture d'abricot ou de gelée d'abricot à l'aide d'un pinceau.
	dénoyauter	retirer le noyau d'une olive, d'une cerise, à l'aide d'un dénoyauteur
	dorer	étaler d'un pinceau de l'œuf battu sur une pâtisserie avant de la mettre au four
Boulangerie	abaisser	étaler à l'aide d'un rouleau une pâte en une couche uniforme
	chiqueter	entailler les bords d'une préparation en pâte feuilletée pour en faciliter la cuisson
	tourer	Abaisser une pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau et la plier plusieurs fois

Tableau 1 : Exemples de verbes décrivant un processus culinaire

Mettre l'accent sur les verbes culinaires et leur explication exacte, à partir du français vers la langue maternelle des apprenants, constitue, à notre avis, une méthode clé pour l'enseignant. Ce n'est pas par hasard que les verbes culinaires français se sont imposés dans la cuisine internationale et en pâtisserie-boulangerie, en tant que verbes qui contribuent avec une grande précision à la préparation de mets (voir le tableau ci-dessus), jouant le rôle du grec en médecine, du latin en botanique, etc. Ce sont les éléments de la langue étrangère qui peuvent développer la compétence conceptuelle-d'apprentissage des apprenants (vocabulaire, grammaire, rédaction).



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Références bibliographiques

- ANASTASIADI-SYMEONIDI Anna, 1994, *L'emprunt néologique en grec moderne. Emprunts directs au français et à l'anglo-américain. Analyse morphophonologique*, Thessalonique (en grec)
- GLOSSAIRE DES TERMES CULINAIRES, dans www.regards/gastro/glossaire.htm, dernière consultation 18/6/2005
- PANARETOU Eleni, 2002, *Le discours gastronomique moderne*, dans *Glossologia 14*, Leader Books, Athènes, 117-135 (en grec)