

Leçon ouverte en 10^{ème} Civilisation française

Professeur T.I.Razoumovskaïa

Sujet: “La cuisine française”. L’apprentissage de la communication orale prenant appui sur la cuisine française.

Objectif langagier: développer la compétence linguistique de communication (sur la restauration et décoration de la table en France).

Objectif formatif: créer des situations à la pratique de langage.

Objectif culturel et humaniste: apprendre l’art de manger et de servir la table.

Plan

	<i>Professeur</i>	<i>Au tableau</i>
I.	<p>Aujourd’hui nous allons aborder le thème bien intéressant à mon avis, qui attire l’attention. La cuisine française est bien connue et bien aimée dans le monde.</p> <p>a) Tout abord je vous propose d’écouter une jolie chanson, interprétée par un célèbre chansonnier français Nino Ferrer. Tachez de retenir les produits d’alimentation qu’on va citer. Alors “<i>Les cornichons</i>”.</p> <p>Les produits cités: 1. la moutarde; 2. du pain; 3. du beurre; 4. des petits oignons; 5. des confitures; 6. des oeufs; 7. des cornichons; 8. du corned-boeuf; 9. des boscottes; 10. de la bière; 11. le poulet; 12. la mayonnaise; 13. le chocolat; 14. des champignons; 15. des tomates.</p> <p>b) <u>Questions à poser après l’écoute</u>: 1) Nommez s’il vous plaît les produits que le chanteur a mentionné. 2) Avez-vous remarqué la quantité des produits, pris au pique-nique?</p> <p><u>La conclusion</u>: On a pris plein de choses. Le choix est bien large. La liste des produits est bien variée. Vous avez remarqué la diversité de produits.</p>	<p>“<i>La cuisine française</i>”</p> <p>Chanson à écouter - 2 min.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">La diversité des produits</div>
II.	<p>a) Maintenant je vous propose un document vidéo sur la restauration. Avant que nous commençons à voir le vidéo je vous prie de retenir <u>la consigne</u>: Vous devez déterminer le type de ce repas et le prouver. Faites attention aux détails.</p> <p>b) <u>Questions à poser</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Où se passe l’action? (au restaurant “Tour d’Argent”) 2. Qui sont les personnages? (une ouvreuse, un garçon = un serveur, deux hommes) 3. Quelle partie de la journée est-ce? (matin, plein journée, soir) 4. Comment sont habillés les personnages principaux? 5. De quoi parlent-ils? (d’embouteillage, de la belle vue, de 	<p>Vidéo - 3 min.</p>

	<p>profit(m) pour chacun)</p> <p>6. Est-ce que c'est le petit déjeuner? Qu'est-ce qu'on prend au petit déjeuner?</p> <p>7. Quel est le menu? Qu'est-ce qu'on a commandé? (il n'y a que du vin et le plat principal)</p> <p>8. Qu'est-ce qu'on mange d'habitude au déjeuner en France? Nous voyons que ce déjeuner est réduit. Les deux hommes ne mangent pas de fromage, de dessert, ils se dépêchent. <u>Donc</u>, c'est <i>le déjeuner d'affaire</i>.</p> <p>9) Quel type de repas on n'a pas encore nommé? (le dîner)</p> <p>10) Alors, qu'est-ce que c'est que le dîner français? <i>Le dîner c'est une pièce à cinq actes</i></p> <p>Il existe encore l'apéritif, d'habitude c'est le vin sec, qui stimule l'appétit et on le boit une heure avant le repas.</p> <p>Les Français ont une grande culture pour la digestion. Le vin, la salade, le fromage contribuent à la digestion. La salade est un entr'acte. Elle est suivie de fromage et de dessert.</p> <p><u>La conclusion:</u> le repas français c'est <u>un événement organisé</u>.</p> <p>Les Français ont aussi de jolis proverbes sur le vin: 1) <i>Une journée sans vin est une journée sans soleil</i>. 2) <i>Le vin accompagne le repas comme un chevalier accompagne sa dame</i>.</p>	<p>Un proverbe: Le dîner sans fromage est une belle à qui il manque un oeil.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px;">un événement organisé</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px;">le fromage comme dessert</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px;">le vin sans faute</div>
<p>III.</p>	<p>Jouons un peu!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nommez trois produits - symboles français: une baguette, le vin, le fromage (les cuisses de grenouilles). ■ Citez 5 espèces de vin (les grands marques) ■ 5 espèces de fromage (de brébis, de chèvre, de vache) 	<p><u>Vins:</u> Bourgogne Bordeaux Baujolois Côtes du Rhônes Chablis</p> <p><u>Fromages:</u> Camambert Roquefort Gruyère Emmenthal Brie</p>
<p>IV.</p>	<p>Eh bien! Nous avons révisé ce que vous aviez appris avant et c'est le moment d'approfondir nos connaissances.</p> <p>Il ne faut pas oublier que la cuisine française se développait au fil des siècles.</p> <p>Et deux élèves de la classe ont préparé pour nous une petite excursion "La cuisine française à travers son histoire" (Julie et Hélène) (см.Приложение)</p> <p><u>Questions à poser</u> après avoir écouté:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'influence de quels pays et continents a subi la cuisine française. (Les Romains; l'Orient, l'Italie, Amérique, Angleterre, Hollande) 2) Quelle ancienne civilisation a influencé la cuisine française? (Les Romains) 3) D'où on a importé la pomme de terre? (D'Amérique du Nord) 	

<p>4) Nommez la patrie de la confiserie. (L'Italie)</p> <p>5) Quels produits sont venus de l'Orient? (Les épices, les herbes fines)</p> <p>6) Quels grands hommes ont encouragé le service du repas, la décoration de la table? (C'est Louis XIV qui appréciait les cérémonies des repas et qui les a créées)</p> <p>Nous remarquons deux traits</p> <ul style="list-style-type: none"> • des épices entrent dans la cuisine française; • la cuisine française est ouverte à l'influence d'autres cuisines; • l'art décoratif de la table qui est né. 	<p>capacité d'ouverture aux autres cuisines</p> <p>l'art décoratif</p> <p>les épices</p>
<p>V. Passons de la théorie à la pratique!</p> <p>Les Français croient (et il y en a du vraie) que non seulement les plats doivent être bons.</p> <p>L'ambiance agréable, accueillante, bienveillante, la décoration de la table sont nécessaires pour avoir du plaisir.</p> <p>Et tout ça s'appelle la convivialité.</p> <p>Alors, <u>l'art de table</u>.</p> <p>1) Comment est-ce qu'on peut décorer la table? Qu'en pensez-vous? (la nappe blanche, de couleur, bordée ..., les fleurs, les bougies)</p> <p>2) Quelques conseils pratiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ la porcelaine ◇ les verres en cristal, identiques ◇ les serviettes et les bagues ◇ l'argenterie, les couverts doivent être alignés par le bas ◇ les fleurs (sans parfums et très courtes) ◇ des petits pains individuels ou des corbeilles garnies de pain divers ◇ les objets décoratifs (gouttes de verre coloré, figurines de porcelaine, de jolis objets d'artisanat) <p>Deux grandes fêtes approchent: le Noël et la fête de l'an deux mille.</p> <p>Pour le repas de Noël par exemple la décoration peut contribuer à affirmer le thème.</p> <p>.....</p> <p>Devoir: 1. Je veux vous donner le devoir peu ordinaire: de servir la table en utilisant les motifs de la culture française. Montrez votre art de table et n'oubliez que l'an deux mille c'est l'année de Dragon. Faites la photo de votre table. 2. Préparez les récits sur le sujet "La cuisine française ou l'art de manger".</p>	<p>La convivialité</p> <p><i>Devoir</i></p> <p>Montrer deux photos pour la table de Noël</p>
<p>VI. <u>Faisons le bilan:</u> Vous voyez ces cartes au tableau. Vous pouvez les utiliser en traduisant les phrases que je vais lire.</p> <p>1. Разнообразие продуктов характерно для французской кухни. La diversité des produits caractérise la cuisine française</p> <p>■ est typique</p>	

	<p>■ est caractéristique pour la cuisine française</p> <p>2. Ужин без сыра это красавица, у которой нет одного глаза. Le dîner sans fromage est une belle à qui il manque un oeil.</p> <p>3. День без вина это день без солнца. Une journée sans vin est une journée sans soleil.</p> <p>4. Вино сопровождает еду, как кавалер свою даму. Le vin accompagne le repas comme un chevalier accompagne sa dame.</p> <p>5. Меню французского ужина традиционно, это организованное действо. Le menu d'un dîner français est traditionnel, c'est un événement organisé.</p> <p>6. Французская кухня открыта в отношении других кухонь. La cuisine française est ouverte aux autres cuisines.</p> <p>7. Людовик XIV способствовал зарождению искусства украшения стола. C'est Louis XIV qui a contribué à la naissance de l'art de la table.</p> <p>8. Пряности и травы широко применяются во французской кухне. Des épices et des herbes fines sont largement utilisés dans la cuisine française.</p>			
<p>VII.</p>	<p style="text-align: right;">Supplémentaire</p> <p>Formez deux équipes! Chaque équipe reçoit une feuille avec 5 citations. Transformez les phrases données en employant le subjonctif.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p style="text-align: center;">Pour équipe №1</p> <p style="text-align: center;"><u>"Cinq commandements de la "nouvelle cuisine"</u></p> <p>1. Tu ne cuiras pas trop. On exige que tu ne cuisas pas trop.</p> <p>2. Tu allègeras ta carte (menu). Il est désirable que tu allèges ta carte.</p> <p>3. Tu utiliseras des produits frais et de qualité. Il faut que tu utilises ...</p> <p>4. Tu élimineras sauces brunes et blanches. Il est souhaitable que tu élimines ...</p> <p>5. Tu seras inventif. On aimerait que tu sois inventif.</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p style="text-align: center;">Pour équipe №2</p> <p style="text-align: center;"><u>"A ne jamais faire"</u></p> <p>Le code des règles de la conduite à table.</p> <p>1. Tenir ses couverts (une fourchette et un couteau) en l'air entre deux bouchées. Il est interdit qu'on tienne ...</p> <p>2. Porter le couteau à la bouche, même pour le fromage. On exige qu'on ne porte pas ...</p> <p>3. Laisser la cuillère à café dans la tasse après avoir remué le sucre. Il faut qu'on ne laisse pas ...</p> <p>4. Mastiquer la bouche ouverte et/ou bruyamment. Il est interdit qu'on mastique ...</p> <p>5. Commencer à manger avant la maîtresse de maison, qui se sert la dernière. On exige qu'on ne commence pas à manger ...</p> </td> </tr> </table>	<p style="text-align: center;">Pour équipe №1</p> <p style="text-align: center;"><u>"Cinq commandements de la "nouvelle cuisine"</u></p> <p>1. Tu ne cuiras pas trop. On exige que tu ne cuisas pas trop.</p> <p>2. Tu allègeras ta carte (menu). Il est désirable que tu allèges ta carte.</p> <p>3. Tu utiliseras des produits frais et de qualité. Il faut que tu utilises ...</p> <p>4. Tu élimineras sauces brunes et blanches. Il est souhaitable que tu élimines ...</p> <p>5. Tu seras inventif. On aimerait que tu sois inventif.</p>	<p style="text-align: center;">Pour équipe №2</p> <p style="text-align: center;"><u>"A ne jamais faire"</u></p> <p>Le code des règles de la conduite à table.</p> <p>1. Tenir ses couverts (une fourchette et un couteau) en l'air entre deux bouchées. Il est interdit qu'on tienne ...</p> <p>2. Porter le couteau à la bouche, même pour le fromage. On exige qu'on ne porte pas ...</p> <p>3. Laisser la cuillère à café dans la tasse après avoir remué le sucre. Il faut qu'on ne laisse pas ...</p> <p>4. Mastiquer la bouche ouverte et/ou bruyamment. Il est interdit qu'on mastique ...</p> <p>5. Commencer à manger avant la maîtresse de maison, qui se sert la dernière. On exige qu'on ne commence pas à manger ...</p>	<p>1) diététique 2) allégée 3) soigneuse</p>
<p style="text-align: center;">Pour équipe №1</p> <p style="text-align: center;"><u>"Cinq commandements de la "nouvelle cuisine"</u></p> <p>1. Tu ne cuiras pas trop. On exige que tu ne cuisas pas trop.</p> <p>2. Tu allègeras ta carte (menu). Il est désirable que tu allèges ta carte.</p> <p>3. Tu utiliseras des produits frais et de qualité. Il faut que tu utilises ...</p> <p>4. Tu élimineras sauces brunes et blanches. Il est souhaitable que tu élimines ...</p> <p>5. Tu seras inventif. On aimerait que tu sois inventif.</p>	<p style="text-align: center;">Pour équipe №2</p> <p style="text-align: center;"><u>"A ne jamais faire"</u></p> <p>Le code des règles de la conduite à table.</p> <p>1. Tenir ses couverts (une fourchette et un couteau) en l'air entre deux bouchées. Il est interdit qu'on tienne ...</p> <p>2. Porter le couteau à la bouche, même pour le fromage. On exige qu'on ne porte pas ...</p> <p>3. Laisser la cuillère à café dans la tasse après avoir remué le sucre. Il faut qu'on ne laisse pas ...</p> <p>4. Mastiquer la bouche ouverte et/ou bruyamment. Il est interdit qu'on mastique ...</p> <p>5. Commencer à manger avant la maîtresse de maison, qui se sert la dernière. On exige qu'on ne commence pas à manger ...</p>			

Приложение

- ◆ La cuisine, dont les Français sont très fiers, s'est constituée au fil des siècles, au contact des pays étrangers. Aux plats hérités de la cuisine romaine, vient s'ajouter, au Moyen Age, la folie des épices venus d'Orient.
- Les XVI^e et XVII^e siècles adoptent certains légumes et plantes italiens: les asperges, les artichauts, l'oseille, les bettraves et les petits pois.
- ◆ On acclimata quelques légumes venus d'Amérique, tels que les tomates et les haricots.
- L'art du sucre, la confiserie viennent tout droit d'Italie.
- ◆ Le XVIII^e siècle devient de plus en plus exigeant sur la qualité de la viande. Ce goût lui vient d'Angleterre et de Hollande.
- La pomme de terre, importée d'Amérique du Nord, se popularise au début du XIX^e siècle.

Suite:

- ◆ La cuisine Française a reçu son essor à l'époque du Roi - Soleil, Louis XIV. On a fait beaucoup d'attention à l'étiquette du bien-manger.
- Saint-Simon, chroniqueur de la vie de la cour, rend hommage à ce monarque au grand appétit, qui encourage le service *à la française* avec un décorum inouï. (tous les plats sont servis en même temps, tradition bien russe, mais perdue au fil des siècles en France).