

Français avancé : Gastronomie et œnologie

Alexia Bruillon

Année universitaire 2024-2025 - **Département des langues** - Semestre d'automne.

Cet atelier s'adresse aux étudiants de niveau avancé (niveaux C1 et C2 du CECRL). Il a pour objectif l'amélioration des compétences écrites et orales à travers la découverte d'une thématique spécifique : la gastronomie et l'œnologie en France. Il est proposé sur 12 séances de 2 heures chacune.

Du cliché à l'arme diplomatique. Du terroir au politique. Cet atelier est une initiation à l'univers et au langage de la gastronomie et de l'œnologie.

L'atelier se propose d'explorer de manière transversale la gastronomie de terroirs et son ancrage dans la société française, du « repas gastronomique des Français » inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco aux nouvelles « tendances » (cuisine moléculaire, vins biodynamiques ...). Il soulève également la question du vin et de la gastronomie dans leur dimension politique et du rayonnement international de la France : de Louis XIV à Emmanuel Macron, que signifie le « soft power » à la française ? Enfin, acteurs de demain, les étudiants sont invités à une réflexion sur les enjeux contemporains et à venir qui se dessinent. Enjeux climatiques, enjeux technologiques : quels seront les visages de la gastronomie et du vin ?

Selon les choix et l'avancement du groupe, les participants pourront :

Sur le plan linguistique

L'atelier donne lieu à des activités d'expressions orales et écrites :

- Comprendre des documents authentiques (articles, enquêtes et chroniques journalistiques, rapports scientifiques, documents historiques, etc.).
- Analyser les documents et identifier les questions de fond qu'ils soulèvent.
- Appréhender les impacts sociétaux, politiques, économiques, climatiques, etc., des questions liées à la gastronomie et à l'œnologie.
- Débattre, expliquer et défendre son point de vue, donner et justifier son opinion.
- Réagir à l'écrit : rédiger une tribune, rédiger un discours politique pour dénoncer, proposer un projet, réagir sur les réseaux sociaux.
- Produire un document authentique à travers la technique journalistique du micro-trottoir.

Sur le plan lexical

La gastronomie et l'œnologie ont leur propre langage. Le lexique est donc un point fort de l'atelier, il est abordé tout au long des séances. Il amène à un enrichissement important des connaissances lexicales et a

pour objectif l'utilisation juste, précise voire technique des termes. Le travail d'apprentissage du lexique est renforcé par les ateliers d'écriture collaborative (cartes mentales) ou individuelle (acrostiches, textes à contraintes lexicales).

Sur le plan grammatical

La grammaire est travaillée à partir du corpus d'erreurs relevées au fil des productions. L'accent est mis sur la méthodologie de l'argumentation et ses techniques syntaxiques (connecteurs du discours, mise en relief, ne explétif, ponctuation, etc.) et les registres de langue afin de pouvoir s'adapter, à l'écrit comme à l'oral, à tous les supports de communication (du discours politique au tweet).

Sur le plan phonétique

La phonétique est travaillée à chaque séance à travers les productions orales des étudiants et à travers les jeux d'éloquence lors des grands débats.

Sur le plan culturel

L'atelier a pour objectif de mettre en exergue les différents visages de la gastronomie et de l'œnologie en France : de leur singularité culturelle à leur puissance politico-diplomatique. Chaque étudiant prépare un exposé de quinze minutes. Cette présentation, résultat de recherches personnelles, est l'occasion d'élargir les connaissances gastro-œnologiques au-delà des frontières françaises. Ce travail peut être réalisé en binôme.

Les cours s'appuieront sur :

- Marcel Proust, « *Du côté de chez Swann* », GF Flammarion, Paris, 1987, p. 140-145.
- Champagne : Winston Churchill et la maison Pol Roger, une longue histoire - Source : <https://www.youtube.com/watch?v=n4A2H22Oa7s&t=9s>
- « *Le champagne s'invite depuis trois siècles à la table de l'Histoire* », Les Echos, publié le 16 déc. 2021 à 16:02 – Mis à jour le 16 déc. 2021 à 16:03, par Jean-François Chaigneau, <https://www.lesechos.fr/weekend/gastronomie-vins/le-champagne-sinvite-depuis-trois-siecles-a-la-table-delhistoire-1373158>
- « *L'histoire en bulles : comment est né le champagne ?* », <https://www.youtube.com/watch?v=EYhQAJxGd50>
- « *A la table des diplomates, l'Histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)* », sous la direction de Laurent Stefanini, La visite de la reine Elisabeth II, 5 avril 2004, p.316.
- Assemblée Nationale, « *T'as le champagne au frais ?* », <https://www.youtube.com/watch?v=4os2UK-wC2E>
- Guillaume Apollinaire, « *Adieu* », Poèmes à Lou.
- L'invention française des « gastronomies régionales », discussion avec l'historienne Julia Csergo sur l'histoire des liens entre cuisines régionales et représentations politiques et sociales à l'époque contemporaine, le 18/01/2022 par Julia Csergo, Benoît Collas - Source : L'invention française des

- « gastronomies régionales » | RetroNews - Le site de presse de la BnF, <https://www.youtube.com/watch?v=RQcPkkcrn7Q>, <https://fr.unesco.org/>
- Julia Csergo, « *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux* », Chartres, Menu Fretin, 2016.
 - François Vatel, cuisinier politique, « *Vatel, l'excellence à la vie à la mort* », <https://www.youtube.com/watch?v=nIBR-EWjnPY>
 - CO : Visites privées, Antonin Carême, Chef cuisinier, <https://www.youtube.com/watch?v=OU1icsp9n4M>, « *La table tout un art* ».
 - Le Parisien, Talleyrand et Antonin Carême : la gastronomie au service de la diplomatie, Charles de Saint-Sauveur, https://www.leparisien.fr/politique/talleyrand-et-antonin-careme-la-gastronomie-au-service-de-la-diplomatie-23-09-2018-7899591.phpnull?utm_campaign=mail_partage&utm_medium=social
 - « *A la table des diplomates, l'Histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)* », sous la direction de Laurent Stefanini, « *Un siècle d'entente cordiale* », La visite de la reine Elisabeth II, 5 avril 2004, p.308-320.
 - « *Les dîners de l'Élysée, dans les coulisses du pouvoir* », Visites privées, <https://www.youtube.com/watch?v=lg5pnXOJN3A>
 - France info - Radio France – « *Expliquez-nous* », E. Gautreau, publié le 21/01/2019, https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/expliquez-nous/expliquez-nous-le-guide-michelin_3132427.html
 - Le fooding, <https://www.youtube.com/watch?v=afqowgL92tg>
 - La cuisine moléculaire, <https://www.youtube.com/watch?v=OXUunP9Hzdc>
 - A table ! Le repas, tout un art, Visite guidée filmée de l'exposition, Manufacture de Sèvres, <https://www.youtube.com/watch?v=XzGdLqR7Hy4>
 - Château Mouton-Rothschild : la tradition, <https://www.youtube.com/watch?v=U54J1orRIsQ>
 - Viticulture : le bio monte en puissance dans l'Hérault et le Gard, France 3 Occitanie.
 - Les cépages, Le Parisien, le 4 juillet 2015.
 - La forme des bouteilles, <https://www.youtube.com/watch?v=uBQQE5jaahA&feature=youtu.be>
 - Lire une étiquette, <https://youtu.be/MUpFN9Jb7j0>
 - « *L'aile ou la cuisse* », 1977 – Le vin c'est la terre, <https://www.youtube.com/watch?v=c073yNMpPpw>
 - L'art de déguster le vin, publié par Jean-Baptiste Noé, le 31 août 2015 dans Contrepoints, <https://www.contrepoints.org/2015/08/31/219946-lart-de-deguster-le-vin>
 - Les étapes de la dégustation, <https://youtu.be/zPFhwbEuCOA>
 - « *Accords mets & vins : les vins de Loire* », Le Point, par Olivier Bompas, 08/03/2019, https://www.lepoint.fr/vin/accords-mets-vins-les-vins-de-loire-08-03-2019-2299226_581.php#
 - Le vin est-il l'ami de votre cœur et de vos artères ? Le Figaro Santé, André Vacheron, 04/03/2014.
 - French Paradox - Une étude inédite confirme l'intérêt d'une consommation modérée de vin, 03/12/2020, par Marion Bazireau.
 - Vitisphère, French paradox ? « Non, une consommation modérée d'alcool n'a pas d'effet », La Tribune, Philippe Arvers, 11/05/2019.

- Vin et politique : une relation étroite et ancienne, par Rachel Garrat-Valcarcel, publié le 17/01/2019, l'Express Le jardin des Plantes, Claude Simon.

Évaluation :

- Assiduité et participation : 10%.
- Contrôle continu, trois productions (écrites, orales) notées : 60%.
- Travail de recherche et présentation orale (exposé) : 30%.

Matériel et supports :

- Séances de cours rédigées et constituées pour l'atelier dans un « Reader » accessible sur Moodle.