

# La cuisine espagnole

## Interdit de consommer

### Le projet

Nous sommes en 1980 au collège Paul Eluard aux Minguettes. Mes élèves de 4ème LV1 (!) veulent réaliser un repas espagnol auquel ils inviteraient tous les enseignants de la classe. Ils comptent sur moi pour leur fournir des recettes.

Je leur propose un contrat : d'accord, mais d'abord on étudie ensemble la cuisine espagnole.

Mon objectif c'est de leur faire découvrir que la cuisine c'est de la culture, qu'elle résulte de facteurs géographiques, économiques et historiques, et surtout de leur faire produire de l'espagnol (parce que c'est pour cela que nous sommes ensemble), à travers une activité qui devrait les motiver, puisqu'ils sont demandeurs. Le fait qu'ils soient demandeurs devrait faciliter les choses. Mais nos objectifs ne sont pas les mêmes : si leur but c'est la préparation d'un repas convivial où ils inviteront leurs enseignants à déguster ce qu'ils vont eux-mêmes préparer, ce qui est extrêmement valorisant, moi, en tant qu'enseignante, je dois les ramener sur le plan des apprentissages.

### Phase 1

#### Se rafraîchir la mémoire

**Consigne 1 :** Nous allons commencer par nous rafraîchir la mémoire sur la cuisine espagnole.

Distribution d'un montage à partir du manuel *Gente*<sup>1</sup>.

Travail individuel.

**Consigne 2 :** En groupe, je vous propose de rajouter d'autres produits et aliments que vous connaissez.

Mise en commun.

### Phase 2

#### Exploration préliminaire

Dans chaque groupe, une série de documents :

- une carte physique de l'Espagne ;
- une carte économique de l'Espagne ;
- une carte des zones culinaires (prise dans un dépliant touristique) ;
- une chronologie ;
- des recettes typiques de certaines régions photocopiées sur 4 A3 ;

**Consigne 1 :** Vous disposez d'un A3 où figurent des spécialités espagnoles. Vous devez

---

<sup>1</sup> A l'époque, c'était à partir de mots croisés et de petits jeux d'association.

retrouver rapidement la région d'origine de chaque recette. Puis passer votre feuille à votre voisin de droite pour vérification : atelier tournant.

*C'est une activité qui leur plaît. C'est un peu un jeu de piste, c'est amusant à faire, mais ce n'est pas forcément très facile : il faut travailler sur de nombreux documents, trier, classer, prendre des indices pertinents... Or le texte des recettes est ardu et long parfois : il faut chercher dans un premier temps ce qui est nécessaire pour répondre à la consigne c'est-à-dire lire attentivement la liste des ingrédients (les dictionnaires sont nécessaires). Ce travail débouche sur des interrogations dans les domaines déjà cités.*

**Consigne 2** : Mettez-vous d'accord.

Questions ? Réactions ?

**Consigne 3** : Petit bilan.

Fiche à remplir rapidement pour apprendre davantage de choses.

### Phase 3

#### **Les caractéristiques de la cuisine espagnole**

**Consigne 1** : Je vous propose maintenant de lire plus attentivement les recettes pour dégager les caractéristiques de la cuisine espagnole.

Travail individuel.

Vous pouvez vous déplacer pour aller consulter la documentation à votre disposition :

- cuisines régionales ;
- diète méditerranéenne ;
- produits originaires d'Amérique ;
- produits d'origine orientale ;
- tapas ;
- documents divers.

**Consigne 2** : En groupe, vous avez à réaliser une affiche pour faire connaître à un étranger les caractéristiques de la cuisine espagnole.

Une personne à la fois et par groupe peut retourner consulter la documentation si nécessaire.

**Consigne 3** : Affichage, lecture silencieuse. Questions ? Réactions ?

*A travers les recettes proposées, nous commençons à dégager certaines caractéristiques de la cuisine espagnole étroitement liées aux :*

*• éléments géographiques (olivier, vigne, riz, légumes verts cultivés dans des zones bien précises...)*

*• éléments historiques (influence arabe, juive, apport de l'Amérique...)*

*Ce travail nous amène à revoir certains points de grammaire : l'impersonnel (se + 3ème personne du singulier), l'obligation... Des textes tirés de manuels permettent d'approfondir le travail, notamment sur les aspects culturels (horaires, habitudes alimentaires...).*

## Phase 4

### Premières expérimentations

Les élèves ont très envie d'expérimenter tout de suite des recettes. Nous en discutons : quelles recettes allons-nous choisir ? Il faut tenir compte de plusieurs facteurs :

- la dégustation doit se faire dans un premier temps en classe : il faut déterminer un jour et une heure favorables ;
- ce seront donc des plats froids ou des desserts ;
- tout le monde participera à la confection, à tour de rôle ;
- il faudra commenter l'élaboration de la recette (réussites, difficultés rencontrées... pour faire avancer le travail au moment de la confection du repas).

Chacun à son tour apporte donc en classe un plat qu'il a confectionné, selon le calendrier déterminé. Le commentaire des recettes (quel goût ça a, les critiques, les améliorations à apporter pour la prochaine fois...) permet de réutiliser le vocabulaire découvert précédemment et de faire tout un travail sur les verbes et les temps : *esto sabe a, (no) me gusta (nada), está demasiado salado (o soso), le falta sal, está en su punto, hubiera sido mejor, tenías que haber añadido, la próxima vez tendré que, no olvides...*

Nous fixons une date pour réaliser le repas qui réunira les élèves et les professeurs de la classe, ainsi que des membres de l'équipe éducative (administration, surveillants). L'échéance est toute proche. En effet, le Ramadan commence le 20 mai. Dans notre secteur où il existe une forte communauté musulmane, c'est un événement très important. Il faut donc organiser le repas dans 10 jours à peine.

## Phase 5

### La réalisation

Le moment du choix du menu est arrivé : nous passons en revue toutes les recettes étudiées jusqu'à présent, en tenant compte des caractéristiques d'un repas espagnol. Mais nous nous heurtons rapidement à des contraintes importantes : certaines recettes sont difficiles à réaliser au collège ou trop onéreuses, il est impossible d'utiliser certains ingrédients (alcool, porc).

D'autre part, c'est une occasion de faire connaître des plats différents ou moins connus que la paella... Il faut essayer de sortir des sentiers battus. Le travail réalisé en classe doit être connu également : nous décidons de réaliser un dossier qui ne sera pas terminé, malheureusement, pour le jour du repas. Nous réaliserons donc une exposition avec des panneaux en Espagnol :

- les caractéristiques de la cuisine espagnole ;
- les recettes du menu sous forme de B.D. ;
- le menu illustré.

L'exposition est réalisée de façon à ce qu'elle soit "lisible" par des non-hispanistes. Nous

préparons également des mots croisés que les invités devront faire et une chanson à boire que nous chanterons tous ensemble : il n'est pas question de venir en simple consommateur, sans participer au travail. TOUS ACTEURS !

Avec l'aide du professeur d'EMT<sup>1</sup>, nous avons confectionné le repas pendant toute la matinée (4 heures de travail intensif) et préparé la salle pour l'exposition.

## Phase 6

### 5 - Le bilan

Le repas fut excellent, très bien présenté : chaque plat était commenté par un élève différent. Ce fut en même temps un moment jubilatoire grâce aux mots croisés déposés devant chaque assiette. Les convives avaient à leur disposition un lexique imagé confectionné par un élève et affiché au mur. En revanche, la chanson n'eut qu'un succès limité ("Ils ont honte de chanter" diront les élèves...).

Tout au long de ce projet, les élèves particulièrement "non motivés" ont réalisé un certain nombre d'heures supplémentaires dont on les croyait peu capables. Ils ont apporté un soin extrême dans la confection de l'exposition et du repas. Ce projet a été aussi l'occasion de "faire de la grammaire" en situation avec des élèves absolument rétifs à ce genre d'exercice ("On veut bien parler, mais pas faire de la grammaire")

### Variante

Exposition au CDI, avec spectacle et carnets de recettes, et repas en classe.

## Phase 7

### Analyse

Le résultat est-il à la hauteur des attentes du début du projet ? Pourquoi ? Grâce à quoi ?  
Si c'était à refaire, quelles améliorations ?

Ce qu'on a appris, comment ?

---

<sup>1</sup> C'était encore l'époque où les collègues d'EMT avaient la cuisine au programme de leur discipline.