

La nourriture et la table



Document 1 Conversation

Jean-Pierre : Alors, qu'est ce qu'un bon repas pour vous, premier thème de la matinée, Patrick ?

Patrick : Qu'est-ce qu'un bon repas ? Euh... moi, pour moi d'abord c'... enfin, ce qui est important dans un repas c'est que ce soit suffisamment équilibré, c'est-à-dire euh manger de tout... c'est-à-dire une entrée, un plat, des féculents, des légumes, une viande, des œufs, du poisson, du fromage et puis euh et puis un dessert voilà c'est manger un petit peu de tout...

Béatrice : Et c'est toi qui prépares tout là hein... Parce que c'est facile à dire mais (*Rires*), c'est pas forcément facile à réaliser (*Rires*).

P : Oui, non, c'est pas forcément facile à réaliser, c'est pas si compliqué en fait, je pense qu'il suffit de manger un petit peu de tout, c'est-à-dire prendre un fruit, manger un peu... un peu de salade... euh euh faire un œuf ou enfin c'est-à-dire c'est pas forcément quelque chose de très compliqué mais pour moi... ce qui est IMPORTANT c'est que ce soit euh suffisamment équilibré, pas manger trop de la même chose... voilà par exemple...

Mara : Peu importe les recettes alors...

P : Oui oui oui oui pour moi, enfin... pour moi... la cuisine c'est pas très... la qualité poussée à l'extrême c'est pas très, c'est pas très important quoi.

M : Ah ah tandis que moi pour moi un bon repas c'est vraiment me régaler... avec des choses délicieuses euh... avec des recettes un petit peu recherchées... des sauces euh... tu vois... c'est quelque chose...

JP : De compliqué...

M : De goûteux vraiment, faut que ce soit bon, bon dans le vrai sens du terme...

JP : Oui parce qu'un bon repas ça peut être aussi quelque chose de très simple hein... un steak, un bon steak...

B : Oui voilà des produits... (*voix superposées*) Oui...

B : Le produit d'abord...

M : Voilà...

B : Sans élaboration particulière...

M : Voilà... une bonne viande... Si tu peux manger une viande nature, grillée, juste comme ça mais il faut que la qualité de la viande soit formidable.

JP : Mais c'est vrai qu'un, un bon repas c'est aussi... un bon partage.

B : Ouiii...

JP : Ça fait partie de...

B : D'abord. (*Rires*)

JP : Ce sont les amis qui sont autour de la table... c'est un partage...

P : On peut faire aussi un bon repas tout seul, non ?

JP : Moi, non ? J'y arrive pas.

P : Ah oui ? Moi oui.

M : Ah oui... Oui oui oui...

Oui alors, est-ce que... est-ce qu'on peut concevoir un bon repas euh chez soi ou est-ce que c'est uniquement dans un restaurant avec euh avec le service qui va avec ou ça peut être aussi chez soi ?

JP : Ah y a le décorum oui c'est vrai qu'il il peut y avoir le décorum...

M : Moi, je dis partout euh...

JP : Oui oui...

M : Ce qui est important c'est l'ambiance... c'est ce que tu vas manger... que ce soit vraiment bon... et puis effectivement euh... l'atmosphère mais partout il y a des restaurants qui sont formidables où tu passes des des repas fantastiques hein...

B : Oui et puis c'est surtout l'occasion de manger des choses qu'on ne prépare pas soi-même, y a quand même des cuisines un peu compliquées euh et puis il y a aussi le fait de ne pas imposer un goût unique aux gens... et que chacun puisse prendre ce qu'il aime... ce qu'il préfère... là on est sûr que... que tout le monde est content...

JP : Mais un bon repas ça peut aussi être un sandwich... avec des amis...

B : Avec du bon pain... avec quelque chose de bon dedans (*Rires*) dans un bel endroit... sans mouches, sans guêpes...

JP : Au bord d'un lac euh, devant devant des...

B : Un paysage grandiose...

JP : Oui, un paysage grandiose...

JP : Avec des odeurs de fleurs... les petits oiseaux qui passent... et tout (*voix superposées*) oui oui oui et tout...

JP : Alors faut que ce soit un bon sandwich hein...

Portraits sensibles
« Guy Martin jeune chef cuisinier »

France Inter, 9 avril 2003

© INA

Vous allez entendre un extrait d'une émission créée par **Kriss**, diffusée sur France Inter à 13 heures, moment de haute écoute.

Kriss se déplace chez les personnes dont elle brosse le portrait.

Elle dirige l'interview de manière à mettre en valeur non seulement la profession mais aussi les qualités « sensibles » de la personne interviewée : sensibilité aux choses et aux êtres, d'où le titre donné à son émission *Portraits sensibles*.

Ici, la sensibilité s'exerce sur le rapport qu'entretient **Guy Martin** avec les ingrédients, les produits français qui composent ses plats et aussi son « équipe », sans laquelle il n'aurait pas autant de plaisir à exercer son métier. Jeune chef cuisinier au « Grand Véfour », il est un cuisinier « connu » et « reconnu » des Parisiens gastronomes.



Document 2 **Interview**

Kriss : Quand on travaille autant à un tel niveau, on a beau dire que c'est pour l'autre... c'est d'abord pour soi... enfin... moi c'est ce que je pense...

Guy Martin : Non mais... bien sûr mais bien sûr mais en même temps, c'est toujours partagé, c'est toujours partagé avec une équipe, on en est en harmonie ensemble.

K : Vous arrivez à remettre ça tous les jours... c'est pas évident ?

G M : Le sujet n'est jamais le même... de toute façon... même sur la même recette, elle évolue toujours forcément... et sur la même recette les ingrédients n'ont jamais le même temps de cuisson... c'est jamais... c'est pas mathématique... hein... euh... donc... euh... à chaque fois qu'on regarde la cuisson d'un poisson ou d'un plat qui mijote en cocotte... vous soulevez le couvercle il y a déjà toutes les odeurs qui arrivent... et tout... c'est les volutes, c'est formidable et puis en regardant la texture de la viande ou en la touchant, on s'aperçoit quel degré de cuisson mais c'est jamais la même chose... donc c'est sans cesse renouvelé et c'est un bonheur... vous savez... là... par exemple vous parlez des asperges... il y a les premières asperges qui arrivent

c'est formidable... c'est vraiment formidable, c'est le printemps qui est là... il fait beau... euh... quand vous avez les turbots, les rougets qui arrivent, les volailles de Bresse... c'est vraiment un bonheur, je vous promets... c'est un bonheur, c'est un émerveillement... et pourtant il y a déjà quelques années que je fais ce métier moi je me lasse pas... je suis heureux de... parce que derrière chaque produit il y a ces hommes, il y a ces paysans, il y a une histoire... c'est... je dirais que c'est légitime... il y a quelque chose... c'est aussi de donner de la gaieté dans un monde où... qui est un peu difficile quand même... quand même.

K : Quand même, quand même, beauté contre malheur, gaieté contre conneries, restons entre parenthèses s'il vous plaît, moi, la mâcheuse de carambars et de brins d'herbe, la diva des repas sur le pouce, je regardais chaque plat de Guy Martin arriver, son dessin dans l'assiette, sa promesse d'un autre plaisir, sa grâce, son équilibre aérien. Et je restai un instant suspendue, émue vraiment de cette émotion forte qui vous vient quand tout est juste, aussi beau que la vie, aussi volatile qu'elle, simple, beau, généreux et léger.

activités de compréhension



1. Compréhension générale.

- Guy Martin travaille-t-il seul ?
- Aime-t-il faire son métier ?
- Quel est le sentiment éprouvé par Kriss à la vue de la cuisine de Guy Martin ?



2. Après plusieurs écoutes, notez les expressions qui indiquent que Guy Martin :

- aime travailler en équipe.
- est passionné par son métier.
- aime les produits saisonniers.
- ne s'ennuie jamais.
- a une haute idée de son travail.
- veut donner du bonheur aux gens.



3. Notez les expressions de Kriss pour répondre à ces questions :

- Kriss est-elle une bonne cuisinière ?
- Quels sont les sens de Kriss qui sont en éveil quand elle parle des plats de ce grand cuisinier ?

expression orale

1. Quels sont les plats que vous préférez ? Les sucrés ou les salés ?

2. Comment présenteriez-vous la cuisine de votre pays ? Quel plat choisiriez-vous ?

3. En fonction de vos goûts, faites plusieurs groupes de discussion et ensuite, présentez à la classe la cuisine que vous aimez en donnant des exemples de recettes ou de plats.

Ensemble vous chercherez, comme Kriss l'a fait lors de son émission, les adjectifs ou les mots les plus évocateurs de sensations liées au goût et à la vue.



pour en savoir plus

- **Un livre** : *Guy Martin, un artiste au Grand Véfour* de Guillaume Lecasble, Éditions du Seuil.
- **Le restaurant** : Le Grand Véfour, 17 rue du Beaujolais, 75001 Paris.
- <http://www.relaischateaux.fr> : sur ce site, vous verrez la salle de restaurant du Grand Véfour à Paris où Guy Martin est chef cuisinier.

Manières de table

François Grosrichard
« Le paysan, le repas
et le lien social »,

Le Monde, 19 juin 2004



Se nourrir en France

Au moment des vacances d'été, les citadins retrouvent l'air de la campagne et les odeurs de la ferme, la mer, la montagne et leurs richesses. Ils replongent avec gourmandise dans la ruralité et changent leur rapport au temps. L'une des plus vives attentes des victimes du stress des métropoles sera de prendre son temps, de savourer son écoulement en retissant un lien social avec ceux avec qui ils ont choisi de passer ce temps de

vacances. Que ce soit avec leurs amis chez qui ils sont invités ou chez l'habitant des gîtes ruraux ou encore avec les tables d'hôtes mises à leur disposition par les propriétaires de châteaux ou de très belles demeures qui essaient dans toutes les provinces, les Français se rencontrent à nouveau autour de la table pour consommer des produits frais du terroir et réapprennent à goûter des saveurs oubliées.

prendre son temps à table Prendre le temps de déguster un vin, de faire traîner une soirée autour de victuailles alléchantes et de produits fermiers, de partager un plat typique, de ne pas regarder sa montre à l'heure de l'apéritif. Bref, voilà que la nourriture fournie par l'agriculture va prendre un autre sens que celui – toujours essentiel évidemment – de source de vie. Bien choisi, bien présenté, bien cuisiné, le produit alimentaire peut être l'étincelle qui fait naître la convivialité et

l'occasion matérielle qui crée ou recrée le lien social. « Traditionnellement les Français s'invitent entre eux autour d'un repas qu'ils cuisinent eux-mêmes. La cuisine a toujours valeur de cadeau... le repas est un lieu d'échanges de paroles et d'émotion où l'on restaure et où l'on pourrait restaurer un tissu social. » dit Dominique Chardon, secrétaire général de la FNSEA¹ et producteur bio du Gard.

l'apéritif à la française Voilà en tout cas, l'idée bien cernée. Le repas, la nourriture et la boisson, les conversations qui s'en suivent sont des sources d'un bien devenu rare : la convivialité.

En Bretagne, on organise des journées d'échanges avec le public de bord de vieux voiliers pour marier patrimoine maritime et histoire agricole. On ne compte plus les colloques sur « Vin, santé et alimentation », avec directeur de recherches au CNRS², cardiologues, sociologues et spécialistes de l'art de vivre pour mieux se connaître, s'informer, partager ce qui est bon, sans manières.

Le point culminant de cette nouvelle évolution sociologique a sans doute été la récente campagne lancée simultanément par dix-sept villes du monde et intitulée « L'apéritif à la française ». Il s'agissait, bien sûr, de

trouver un moyen de relancer l'exportation de produits alimentaires et de boissons nationales, mais aussi, de mettre en avant une tradition bien française, où se mêlent rencontres, sympathie, amitié, plaisir, convivialité, peut-être même de la joie.

Le ministre de l'Agriculture H.G. a personnellement donné son aval à ces cérémonies en allant à Moscou, le 4 juin dernier vanter le modèle et le savoir-faire français. « L'apéritif semble s'être détaché des amarres du déjeuner et du dîner, au point parfois se s'y substituer » a-t-il ainsi déclaré. « D'apéritifs dînatoires en pots : pots de l'amitié, de départ en retraite, au vin d'honneur qui rythment notre vie institutionnelle, l'apéritif, moment privilégié est un peu comme les préludes des musiciens romantiques, une œuvre en soi... ».

notes

1. la FNSEA : la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles.

2. le CNRS : le Centre national de la Recherche scientifique.

Michel Jeanneret

« La gourmandise sous haute surveillance »,
*La Gourmandise. Délices d'un péché,*dirigé par Catherine N'Diaye, collection Mutations,
Éditions Autrement, Paris, 1993

La conversation à table

La politesse n'est pas seulement une histoire de maintien ; elle implique aussi l'élégance et l'à-propos dans le discours. Le bon usage, dans le monde, passe par un savoir-vivre qui est aussi un savoir-parler.

Inscrire la conversation au menu, la vanter comme un condiment nécessaire, ce sera donc, pour les législateurs de la table, une revendication majeure : le dialogue soustrait le repas à la sphère purement sensorielle et, dans l'espace que la gourmandise risquait d'investir, assure la participation de la raison. Il en va ici de la dignité de l'homme. Les animaux peuvent se gorger en silence ; les hommes, eux, ont à nourrir un corps et un esprit. La parole conviviale jouera, de la sorte, un rôle parallèle à celui de la cuisine : comme une sauce savamment accommodée, elle marque l'apport de la culture et l'intervention de l'art dans un domaine autrement livré aux débordements de la nature. [...]

Le dialogue rapproche les mangeurs que la gourmandise tend au contraire à isoler. Il importe donc que chacun, autour de la table, se sente à l'aide et participe à l'entretien. On évitera la loquacité, qui monopolise

l'attention, et le laconisme, qui jette un froid. La bonne conversation gomme les différences, efface les hiérarchies et surmonte les inhibitions. On choisira par conséquent des thèmes adaptés aux compétences et aux goûts de tous les interlocuteurs. On rira, mais sans se moquer, on s'efforcera de stimuler l'esprit, mais sans l'accabler. Un débat trop sérieux, trop ardu ou pointu, risquerait de diviser la compagnie. Non que la philosophie doive être bannie des salles à manger ; elle sera reçue à condition de mettre de l'eau dans son vin, d'aborder les problèmes de la vie courante et de s'accommoder à la liberté des propos ambiants. Pédante, elle décourage ; avenante, elle participe de la plénitude de la fête. [...]

Cet aspect de la parole conviviale est essentiel : on parlera de tout et de rien ; on passera librement d'un sujet à un autre, d'un registre à un autre, afin que chacun y trouve son bien. La variété des thèmes et des tons empêchera que quiconque confisque l'entretien ; donner à chaque dîneur le droit ou, mieux, le désir de s'exprimer, c'est faire en sorte que sa bouche soit occupée à autre chose que seulement savourer, mastiquer, avaler.

repérages

Recherchez dans chaque texte les expressions correspondant aux paraphrases suivantes :

Se nourrir en France

- Goûter avec plaisir le temps qui passe.
- De très belles maisons qui sont dispersées partout en France.
- Le ministre de l'Agriculture a autorisé cette action pour soutenir les produits français.

La conversation à table

- Être poli à table, ce n'est pas seulement savoir bien se tenir mais aussi savoir parler à bon escient.
- Les hommes de loi du savoir-vivre de la table exigent que la conversation soit l'invitée privilégiée du repas sans laquelle il ne serait que goinfrerie.
- On fera en sorte qu'un beau parleur ne monopolise pas la parole et que le silence ne glace pas l'atmosphère.
- Converser permet d'effacer ce qui est différent, aplanit les statuts entre supérieur et inférieur et aide à vaincre la timidité.
- On apprendra à sourire sans moquerie, à solliciter l'intelligence sans la forcer.
- L'important est que chacun se sente à l'aise.

- Faire en sorte que chacun ait l'opportunité de participer à la conversation pour qu'il ne se contente pas seulement de manger.

expression orale

Comment jugez-vous ces propos de savoir-vivre si vous les comparez à vos habitudes d'être à table ?

Parlez-vous en mangeant ? Quels sont les interdits et/ou les codes de savoir-vivre dans votre famille, dans votre pays ?

expression écrite

1. Faites le résumé du texte « La conversation à table ».

Travaillez par groupes. Notez les mots-clés. Reformulez oralement l'information du texte. Rédigez votre résumé commun.

2. Rédigez pour le journal de classe, un article d'une quinzaine de lignes.

Vous donnerez des conseils de politesse, de savoir-vivre dans une situation de la vie quotidienne choisie par vous, pour éduquer un hôte étranger aux us et coutumes de votre pays (art de l'hospitalité, manières de saluer, manières d'offrir un cadeau...).