

Ressources Langues vivantes dans la série STHR

Espagnol

NOTION DU PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT DE LANGUES VIVANTES DES SERIES GENERALES ET TECHNOLOGIQUES CHOISIE :

L'idée de progrès

TITRE DE LA SEQUENCE PROPOSEE : Le cheminement de l'art culinaire : voies de la technique, voies de la culture

L'art culinaire est un art du choix et de l'organisation : des produits, des préparations, des saveurs. Art de la présentation, c'est aussi un art de la représentation. En tant que tel, il exprime et entretient une forte identité, ancrée dans un temps et une société. Ce lien étroit ne semble cependant pas le condamner à l'inertie. L'art culinaire évolue. On cherchera ici à susciter chez les élèves une première réflexion sur le ressort de cette évolution.

La référence à deux figures et deux moments de l'histoire des arts de la table en Espagne – Ángel Muro dans les années 1890 et Ferran Adrià un siècle plus tard – révèle la dynamique impulsée par la tension entre une voie technique et une voie culturelle d'approche de l'art culinaire. Par contraste, le simple progrès technologique, tel que peut par exemple en bénéficier le grand public, ouvre avant tout la voie à une démocratisation, plutôt qu'à une évolution.

Lignes directrices de la séquence proposée

La séquence s'articule autour de la thématique suivante : le moteur du progrès en matière d'art culinaire.

- Objectif culturel :
 - art culinaire et représentations :
 - l'art culinaire espagnol entre régions, nation et scène internationale ;
 - l'art culinaire espagnol entre culture, science et innovation.
- Objectifs linguistiques :
 - lexicaux : lexique spécifique (produits, ustensiles, techniques, etc.) ;
 - grammaticaux : expression de la temporalité (passé et présent) ; expression de la comparaison, de l'opposition, de la préférence ; expression de l'hypothèse.
- Objectifs pragmatiques :
 - savoir défendre un point de vue à travers un discours argumenté ;
 - savoir structurer son propos (relations temporelles, logiques, etc.) ;
 - savoir formuler un avis critique.

- Objectifs méthodologiques :
 - savoir relever, hiérarchiser et classer les informations ;
 - savoir décrire, analyser et commenter (un article de presse, des documents iconographiques et audiovisuels, etc.).

Présentation des étapes

Étape 1 : L'invention de la cuisine espagnole au tournant des XIX^e et XX^e siècles.

C'est dans les dernières décennies du XIX^e siècle que se diffusent en Espagne les traités de cuisine où se mêlent recettes, conseils techniques, réflexions sur le savoir vivre et considérations sur les grands modèles gastronomiques européens, notamment le modèle français. Pour le lecteur d'aujourd'hui, ils sont une fenêtre non seulement sur l'art culinaire du temps, mais aussi sur l'effort délibéré pour donner corps et unité à une cuisine espagnole jusqu'alors disparate, fortement régionalisée, sans grande cohérence. Significativement, l'époque est celle d'une diminution de la stature internationale du pays. Sur un mode mineur, ce genre d'ouvrages accompagne la (re)définition du sentiment national sur fond d'émergence d'une bourgeoisie industrielle. On peut songer, par exemple, à *La Mesa Moderna* (1888) de Mariano Pardo de Figueroa, qui publiait sous le pseudonyme de Doctor Thebussem, ou à *La Nueva Cocina Elegante Española* (1915) d'Ignacio Domenech Puigercós. On retiendra ici *El practicón: tratado completo de cocina* (1894) d'Ángel Muro.

Muro se propose de donner à l'Espagne un ouvrage de référence, un cadre à ses pratiques culinaires. Il y présente donc des recettes, qui font diversement appel au patrimoine espagnol et étranger, des préconisations techniques en matière d'ustensiles, d'hygiène et de gestes comme la découpe, et des observations sur les codes et usages de la bonne société. Fait notable, il conçoit l'outil comme étant au service d'un savoir-faire et fait la part belle au produit et à son travail. Les gravures qui illustrent son livre permettent de se représenter l'idée que l'on se faisait de la modernité dans l'Espagne de la fin du siècle.

Dans un ouvrage aussi riche qu'*El practicón*, les choix qui s'offrent au professeur sont presque infinis. Mais, afin d'établir dès le début de la séquence ce que peut avoir de créatif et de dynamique la tension entre la dimension technique et la dimension culturelle de l'art culinaire, on pourra par exemple partir des propos de Muro sur la vaisselle, les couverts, la mise en place, le service, ou tout autre élément de ce type qui mobilisera des codes sociaux, pour s'intéresser ensuite à une ou deux recettes, ou encore à l'un des menus qu'il propose, en ce qu'ils ont d'espagnol ou d'étranger, de populaire ou de raffiné, avant de terminer par ses développements plus techniques sur la découpe, les modes de cuisson, la préparation des ingrédients, etc.

Exemples de supports

- Pour effectuer des choix :
 - [première de couverture](#) d'*El practicón* ;
 - [sommaire de la première partie](#) d'*El practicón* ;
 - [sommaire de la seconde partie](#) (appendice) d'*El practicón* ;
- Supports utilisés pour la proposition ;
 - [première page du chapitre consacré aux règles du service à table](#) d'*El practicón* ;
 - [première de couverture](#) d'*El practicón* ;
 - dans le chapitre consacré aux règles du service à table, [développement sur l'accueil et le service des convives](#) ;
 - [soupe espagnole](#) ;
 - [soupe galicienne](#) ;
 - [pucheros](#) ;

- [les manières de table.](#)

Activités langagières travaillées et entraînements proposés : CE, EO, EE

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et à l'**expression orale** : pour entrer en matière, les élèves sont invités à observer, décrire et commenter les vignettes d'illustration du chapitre consacré aux règles du service à table ; ils émettent une diversité d'hypothèses sur la nature du document support, son destinataire originel et l'objet de cette première étape. Le professeur peut ensuite projeter la première de couverture du traité et demander aux élèves d'identifier l'ouvrage, son auteur, son public ainsi que son lieu et sa date de parution. Ils en déduisent l'intention d'Ángel Muro : s'adresser depuis la capitale du pays à un large lectorat, lui fournir les codes pratiques de l'art culinaire dans une visée de mise en œuvre, lui proposer un traitement systématique de son sujet.

Ces repères étant posés, il est possible de conduire les élèves à identifier plus finement le lectorat, en définitive privilégié, d'*El prácticón*, et l'aspiration de son auteur à définir, fût-ce par emprunt, un art national de la table. On peut utiliser pour cela le développement de Muro sur l'accueil et le service des convives.

Cette représentation de la nation espagnole comme incarnée avant tout par ses élites trouve une expression intéressante et inattendue dans le choix de certaines recettes. La lecture et la comparaison, par exemple, de la recette de deux soupes dont l'une est qualifiée d'espagnole et l'autre de galicienne est à cet égard très révélatrice. Le professeur sollicite et recueille d'abord les réactions des élèves, et les utilise pour les amener à percevoir le caractère modeste de ces préparations, eu égard au profil des convives potentiels, et à l'interpréter comme le signe de la revendication d'un patrimoine culinaire national. Dans un second temps, il peut leur faire confronter les deux manières différentes dont chaque soupe peut se prévaloir d'un héritage espagnol commun : l'une par le détour par la gastronomie française, l'autre par l'intégration et le dépassement d'un particularisme régional, les deux auréolées du prestige social de celui dont Muro tire ses connaissances.

Il serait possible de développer la même démarche avec les *pucheros*, dans la description desquels transparait, au côté de variations européennes, un fond commun qui trouve à s'exprimer dans des recettes régionales et une recette qualifiée expressément d'espagnole. Un troisième choix serait d'étudier le traitement par Muro des manières de table.

Dans les trois cas, il s'agit, derrière le désir et le besoin de codification, superficiellement amusant dans le cas des manières de table, d'amener les élèves à percevoir le besoin d'une classe sociale nouvelle de se donner des codes qui lui permettront de tenir son rang et de satisfaire ses ambitions entre le peuple et l'aristocratie, d'une part, et dans le concert des nations européennes, d'autre part. La cuisine fournit ici un point d'ancrage culturel à l'incarnation de la nation par ses élites.

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et à l'**expression écrite** : le professeur pourra faire une sélection de quelques plats pour inviter ensuite les élèves à en choisir chacun un et à expliquer ce qu'il a d'espagnol. C'est l'occasion pour eux de passer de la description à l'argumentation, sous la forme d'un travail à la maison qui s'inscrit dans la continuité du travail en classe.

Étape 2 : La cuisine techno-émotionnelle : le choix de la technique au risque de la controverse

Cette deuxième étape se centre sur une autre période qui a marqué un tournant dans la gastronomie espagnole et, partant de l'Espagne, dans la gastronomie internationale. Elle s'intéresse à l'introduction et au développement de la cuisine dite « techno-émotionnelle » dans la péninsule à compter des années 1990 à l'initiative du chef Ferran Adrià. Dans le prolongement de la « nouvelle cuisine » des années 1970 et de la cuisine moléculaire des années 1980, elle s'affirme comme l'emblème d'une vision scientifique de la cuisine espagnole, certes en rupture avec les pratiques et les représentations

traditionnelles, mais aussi en prise avec un héritage méditerranéen. C'est le résultat d'une prise de distance graduelle vis-à-vis de la cuisine moléculaire *stricto sensu*, en raison de ses connotations technicistes et industrielles, le chef catalan allant ces dernières années jusqu'à qualifier plus volontiers sa démarche de « déconstructiviste » ou simplement « créative ». Elle reste néanmoins l'objet de critiques, notamment de la part du chef Santi Santamaría, autour des procédés et des produits qu'elle continue d'emprunter à la chimie.

Exemples de supports

- [sommaire de la première partie](#) d'*El prácticón* ;
- bande-annonce du film documentaire *Cooking in Progress*, entrer les mots clés dans un moteur de recherche : « *El Bulli, Cooking in Progress, trailer español* » ;
- [site de vente de matériel de cuisine](#) ;
- [article de la revue en ligne *El Conocedor*](#) récapitulant ce qu'est la cuisine techno-émotionnelle ;
- interview de Ferran Adrià, entrer les mots-clés dans un moteur de recherche : « *me gustaría, la sociedad española, mimetizara* » ;
- [article d'*El Mundo*](#) sur Santi Santamaría.

Activités langagières travaillées et entraînements proposés : CE, CO, EO, EE

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et de l'**oral** et à l'**expression orale** : en guise de transition et pour introduire d'emblée la continuité et le contraste entre l'étape 1 et l'étape 2, le professeur pourra dans un premier temps faire un retour de quelques minutes à une ou deux pages du sommaire de la première partie d'*El prácticón* afin que les élèves identifient les produits privilégiés à l'époque et s'expriment sur leur importance dans la philosophie du goût de Muro. Il peut ensuite donner à visionner la bande-annonce en espagnol du documentaire *Cooking in Progress* consacré en 2011 au restaurant *El Bulli* de Ferran Adrià. Il invitera d'abord les élèves à décrire et commenter la nature et le traitement des produits, puis à réfléchir à la fonction que leur assigne le chef. En ayant soin de s'appuyer sur leurs observations, il sera intéressant de les guider vers le contraste entre l'humilité du cuisinier chez Muro en raison de la primauté accordée au produit et l'exaltation paradoxale du produit chez Adrià au service de la mise en valeur de sa propre créativité. Ici, en dernière analyse, la technique prend le pas.

Pour aller plus loin dans cette réflexion, le professeur peut ensuite exploiter un site de vente en ligne de matériel de cuisine, soit qu'il retienne la page consacrée à la cuisine moléculaire en général, soit qu'il aille par exemple directement à la page consacrée aux ustensiles qu'elle utilise. Une nouvelle fois, il recueillera les réactions des élèves qui pourront à cette occasion mobiliser le lexique spécifique, le but étant de s'assurer qu'ils perçoivent que l'on a affaire à des procédés (gélification, émulsification, etc.) et des ustensiles qui rapprochent le métier de cuisinier de celui de laborantin.

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et à l'**expression écrite** : la thématique de cette étape étant établie, le professeur a tout loisir de revenir avec les élèves sur l'article de la revue en ligne *El Conocedor*, dont il aura eu soin de demander la lecture à la maison ; les élèves auront été invités à préparer par écrit, sur la base de l'article, une courte définition étayée des deux types de cuisine évoqués (cuisine techno-émotionnelle, cuisine fusion). Le travail des élèves alimente la construction collective d'une trace écrite qui permet de s'assurer que tous ont une compréhension partagée de ce dont on parle. L'emploi de l'outil numérique rend possible une complexification et un enrichissement progressifs de l'expression.

Dans une phase ultérieure qui ramènera vers la **compréhension de l'oral** et l'**expression orale**, les sources vidéo ne manqueront pas au professeur pour replacer ce tournant scientifique dans le contexte des évolutions de l'art culinaire en Espagne et faire percevoir le décalage entre la notoriété internationale d'un Ferran Adrià perçu comme fer de lance de la cuisine ibérique à l'étranger, d'une

part, et l'indifférence de la société espagnole ainsi que le scepticisme de la profession, d'autre part. C'est ce que l'on pourra faire apparaître notamment, moyennant quelques repérages simples, dans l'interview qu'il a accordée en 2014 à propos de l'exposition *Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo* (exposition présentée à Madrid et dans divers pays d'Amérique latine).

Fait intéressant, si la cuisine moléculaire ou « déconstructiviste » d'Adrià se voit attaquer par ses confrères pour sa technicité militante et son recours à de nombreux produits chimiques et additifs, c'est en dernier ressort au nom d'une conception de l'art culinaire qui donne la priorité non à l'expression d'une individualité, mais à la mise en valeur du produit, et qui revendique pour lui une fonction sociale. Sur la base des repérages et relevés effectués par les élèves, par exemple à la maison, dans l'article d'*El Mundo* consacré à la polémique lancée en 2008 par le chef Santi Santamaría dans son livre *La cocina al desnudo*, le professeur guidera l'analyse vers ce qui se joue ici, à savoir l'alternative entre une voie technique et une voie culturelle du progrès culinaire. Il veille à ce que les élèves disposent d'une trace écrite de ces conclusions.

Étape 3 : La technologie : progrès pour l'art culinaire ou pour le grand public ?

Tenants et opposants de la cuisine moléculaire s'entendent sur un point – l'importance du savoir-faire – mais différent quant à son emploi : convocation d'un héritage et valorisation du produit, pour les uns, mobilisation de la technique et exaltation du cuisinier, pour les autres. En un temps où les émissions culinaires à la télévision se multiplient en Espagne comme dans d'autres pays, et où un marché du matériel de cuisine se développe à l'intention des amateurs, quel écho ce débat trouve-t-il auprès de la population ? La question mérite d'autant plus d'être posée que ni Muro, qui pourtant invoque un patrimoine populaire, ni Adrià, qui prend le public à témoin de ses créations, ne considèrent leurs concitoyens en praticiens de l'art culinaire. Comment conçoit-on le progrès de l'art culinaire à l'ère de sa démocratisation par une ouverture au plus grand nombre et par la diffusion de matériel sophistiqué ? Ces deux phénomènes constituent-ils en eux-mêmes des progrès ? La question est vaste. Il convient donc de se résigner à n'être pas exhaustif et à en faire avec les élèves un traitement clairement circonscrit.

Le choix fait ici est le suivant : à partir d'un petit nombre de documents consacrés à une imprimante 3D culinaire mise au point par une entreprise de Barcelone avec l'aide et le soutien d'un chef étoilé, on en viendra à se demander dans quelle mesure il est possible de convoquer un patrimoine culturel culinaire sans mobiliser aussi un savoir-faire. Ce questionnement, prolongé par une réflexion sur les propos provocateurs du chef Albert Adrià, devrait permettre de dégager l'idée que la machine en tant que telle est neutre : elle n'est pas en elle-même porteuse d'un progrès de l'art culinaire, puisque ce dernier suppose, dans des proportions variables, un double recours à la dimension culturelle et au savoir-faire ; en revanche, elle constitue un progrès technologique et ouvre ainsi la possibilité d'une plus grande diffusion de l'art culinaire.

Exemples de supports

- [article de présentation de l'imprimante 3D](#) ;
- [vidéo de démonstration de l'imprimante](#) ;
- [interview du chef Albert Adrià](#) (on propose de se limiter à l'exploitation de l'introduction et de la première question).

Activités langagières travaillées et entraînements proposés : CE, CO, EO

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et à l'**expression orale** : on peut envisager dans un premier temps une phase d'anticipation à l'oral. À partir des photographies illustrant l'article sur l'imprimante 3D, les élèves sont d'abord invités à émettre des hypothèses sur la nature et l'usage de la machine. Pour affiner ces hypothèses, on peut leur donner à voir ensuite, tirées du même article, les photographies du chef Paco Pérez : c'est le moyen non seulement de préciser la fonction de

l'appareil (obtenir des formes complexes de présentation, décharger le cuisinier des gestes purement techniques), mais aussi, en un prolongement logique, de s'interroger sur le rôle joué par l'homme de l'art dans sa mise au point, voire déjà de le commenter (complicité du spécialiste de très haut niveau dans la reproduction mécanique et donc la dépréciation de son savoir-faire ?). Dans un deuxième temps, l'examen de l'article lui-même peut être confié à deux groupes d'élèves, dont l'un sera chargé de collecter et synthétiser les informations relatives à l'imprimante, et l'autre les informations touchant à Paco Pérez. La mise en commun et la discussion collective de ces éléments aboutiront à faire émerger le constat d'une alliance entre l'industrie et un chef étoilé pour concevoir et mettre au point un appareil destiné à rendre le geste du spécialiste accessible au grand public. Si ce rapprochement n'a pas été commenté et discuté plus tôt, c'est à présent qu'il sera opportun de le faire.

Entraînement à la **compréhension de l'oral** et à l'**expression orale** : en complément de l'article, le visionnage de la vidéo de démonstration de l'imprimante permet aux élèves, d'une part de bien comprendre la finalité et les potentialités de l'appareil, et d'autre part, sous le guidage du professeur, de commencer à s'interroger sur les implications de la reproduction mécanique du geste : suffit-il de manipuler cette machine pour accéder au statut de cuisinier ? Le savoir-faire se limite-t-il au geste ? Il sera intéressant sur ce point d'encourager et de recueillir les réactions des élèves, puis d'en tirer profit pour les entraîner, sur le plan tant de la méthodologie que de l'enrichissement linguistique, à la structuration d'un propos argumenté. On les préparera ainsi à la réalisation de la tâche finale.

Entraînement à la **compréhension de l'écrit** et à l'**expression orale** : grâce au questionnement suscité précédemment, la transition s'opère naturellement dans la dernière phase de l'étape vers les premières lignes de l'interview d'Albert Adrià (paragraphe introductif et réponse à la première question), dans lesquelles est abordée l'essence de l'art culinaire. Les élèves peuvent faire l'hypothèse d'un lien de parenté avec Ferran Adrià. Surtout, ils identifient la thèse provocatrice du plus jeune des deux frères dans cette interview : la cuisine comporte une part importante de routine et, à ce titre, ne saurait être considérée comme un art. Le professeur peut alors amener les élèves à se demander dans quelle mesure accepter ce point de vue conduit à cautionner la mécanisation. Le professeur s'appuiera sur leur prise de parole en réaction à l'opinion exprimée par Albert Adrià pour les guider vers le constat que la technique n'est pas nécessairement une voie de progrès pour l'art culinaire, mais plutôt pour le propriétaire de la machine, qui accède à un niveau supérieur de maîtrise. *A contrario*, le débat entre chefs sur l'importance respective des dimensions technique et culturelle de l'art culinaire apparaît comme le principal moteur de son évolution.

Exemples de tâche finale :

1. Expression orale en continu – exemple de consigne :

Compara las concepciones de Ferran y Albert Adrià en cuanto al arte culinario, en particular lo que remite a la técnica.

2. Expression écrite – exemple de consigne :

Contesta de forma personal: ¿La cocina es un arte?

Etape 1

Amener les élèves à percevoir :

- la volonté de Muro d'intégrer et de dépasser dans un même mouvement les particularismes régionaux de l'Espagne pour définir un art national de la table ;
- son ambition, derrière le recensement et la codification d'un patrimoine culinaire commun, de fournir un point d'ancrage culturel à l'incarnation de la nation par ses élites.

Etape 2

Amener les élèves à :

- découvrir la cuisine dite « techno-émotionnelle » comme emblème d'une vision scientifique de la cuisine espagnole, en rupture avec les pratiques et les représentations traditionnelles ;
- établir le contraste entre l'humilité du cuisinier chez Muro et l'exaltation de sa créativité chez Ferran Adrià de sorte que la technique chez ce dernier prend le pas ;
- comprendre que cette technique lui attire des critiques, notamment en raison de son utilisation de procédés et de produits empruntés à la chimie ;
- identifier la mise en tension entre une voie technique et une voie culturelle d'approche de l'art culinaire.

Etape 3

Amener les élèves à :

- s'interroger sur le progrès de l'art culinaire à l'ère de sa démocratisation ;
- penser la place du geste dans l'art culinaire ;
- percevoir que la machine en tant que moyen mécanique de reproduction du geste ne saurait être facteur de progrès de l'art culinaire ;
- conclure que le progrès technologique ouvre simplement la possibilité d'une démocratisation d'un art culinaire sur l'évolution duquel les chefs continuent d'exercer une influence prépondérante par le débat où ils se confrontent.

Exemples de tâches finales

Expression orale en continu : *Compara las concepciones de Ferran y Albert Adrià en cuanto al arte culinario, en particular lo que remite a la técnica.*

Expression écrite : *Contesta de forma personal: ¿La cocina es un arte?*