

Les explorateurs du goût



Niveau : 5^e

Questionnement : Le voyage, l'aventure : pourquoi aller vers l'inconnu ?
– L'être humain est maître de la nature ?

Textes supports :

- Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, chapitre XXIII, 1578
Adaptation en français moderne Yaël Boublil
- Marcel Proust in *Combray* in *Du côté de chez Swann* in *A la recherche du temps perdu* (1913)





DES PLATS INSCRITS DANS UN ESPACE ET UNE HISTOIRE



Une bouillabaisse



*Une charlotte
aux fraises et aux myrtilles*



*Une carbonade
flamande*

*Mais comment pourrions-nous faire
deviner ces plats ?*

Essayons l'exercice

COMMENT DÉCRIRE CES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE
FRANÇAISE SANS RECOURIR AU VISUEL ?



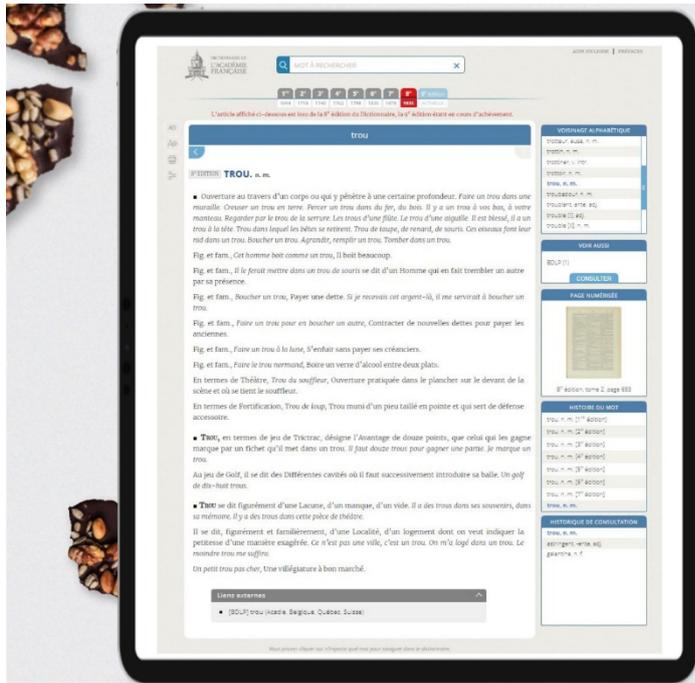
**LES ODEURS,
LES GOÛTS &
LES TEXTURES**



**LA CUISSON,
LA TEMPÉRATURE,
LA DÉCOUPE
& LE DRESSAGE**



**L'HISTOIRE, LA
GÉOGRAPHIE &
LA MÉMOIRE**



Utiliser un dictionnaire

DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE



Devenir des gourmets des textes

Essayons l'exercice

COMMENT DÉCRIRE CES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE DE MANIÈRE INTUITIVE?

L'ODEUR, LE PARFUM, LE BOUQUET

- suave
- fraîche
- agréable
- discrète
- subtile
- légère
- délicate
- forte
- puissante
- pénétrante
- insistante
- tenace
- écoeurante
- âcre
- repoussante
- fétide
- nauséabonde
- poivrée
- herbale
- iodée
- sulfureuse
- résineuse
- brûlé
- roussi
- de grailon
- de vinaigre
- de moisi
- de pourri
- de terre





Essayons l'exercice

COMMENT DÉCRIRE CES PLATS
TYPIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE
DE MANIÈRE INTUITIVE?

LE GOÛT

- salé
- sucré
- acide
- amer
- *unami*
- fade
- relevé
- poivré
- épicé
- pimenté
- aigre
- âpre

- croquante
- cassante
- sèche
- feuilletée
- sablée
- croustillante
- granuleuse
- soufflée
- élastique
- coriace
- fibreuse
- fondante
- tendre
- molle
- moelleuse
- collante
- grasse
- onctueuse
- mousseuse
- coulante
- souple
- aérienne
- pétillante
- liquide
- juteuse
- sirupeuse
- crémeuse
- glissante
- visqueuse
- gélatineuse

LA TEXTURE



Essayons l'exercice

COMMENT DÉCRIRE
CES PLATS TYPIQUES
DE LA CUISINE FRANÇAISE
DE MANIÈRE
PLUS TECHNIQUE?



LA CUISSON ET LA TEMPÉRATURE

- brûlant
- chaud
- tiède
- froid
- givré
- glacé



Essayons l'exercice

COMMENT DÉCRIRE CES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE DE MANIÈRE PLUS TECHNIQUE ?

- entier
- coupé
- en filets
- en tranches
- émincé
- haché
- émietté
- rapé
- en écrasé
- en purée

LES DÉCOUPES ET LE DRESSAGE

- servi avec
- accompagné de
- garni de
- mariné dans
- nappé de
- saupoudré de
- fumé au



Quelques éléments de vocabulaire

POUR DÉCRIRE UN PLAT DE MANIÈRE ENCORE PLUS EXPERTE

LA PLACE DANS L'ORGANISATION DU REPAS GASTRONOMIQUE

- Amuse-gueules
- Foies gras
- Potages, consommés, bouillons
- Entrée de poisson
- Entrée de viande
- "Trou normand"
- Plat de poisson
- Plat de viande
- Plat de galantine avec de la salade
- Fromage
- Dessert



LES VARIANTES DE PRÉPARATION

- Selon les régions
 - Aziminu en Corse
 - Bourride à Sète
 - Caldeirada au Portugal, en Galice (et au Brésil)
 - Suquet de peix en Catalogne
- Selon les époques
 - Pendant l'Antiquité (sans pommes de terre ni tomates)
- Selon les personnes
 - La recette familiale
- Selon les souvenirs
 - La ratatouille d'Anton Ego

*"Quand d'un passé ancien rien ne subsiste,
après la mort des êtres, après la destruction des choses,
seules, plus frêles mais plus vivaces,
plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles,
l'odeur et la saveur restent encore longtemps,
comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer,
sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir,
sous leur gouttelette presque impalpable,
l'édifice immense du souvenir."*



MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)

COMMENT DÉCRIRE CES PLATS TYPIQUES
DE LA CUISINE FRANÇAISE?



Une bouillabaisse



*Une charlotte aux
fraises et aux myrtilles*



Une ratatouille

*La description botanique,
l'histoire et la géographie
de ces plats et des aliments qui les composent*

Gallorum Præfectus columnnam, in qua Regis VI.
Galliarum insignia, statuit.

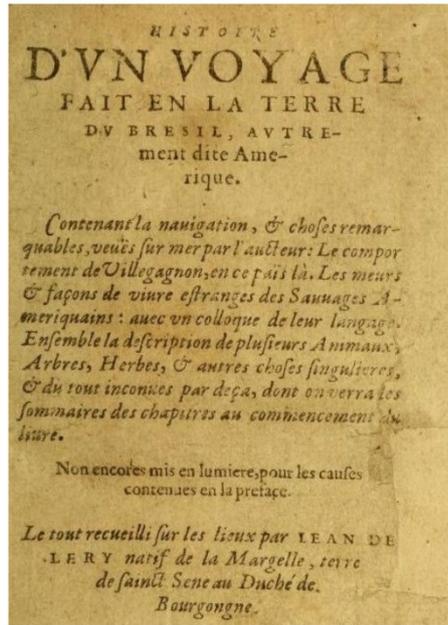


Théodore de Bry, *Carte de l'île de Villegagnon en France Antarctique*, vers 1591 © Rijksmuseum
Fransé kapitein zet voet aan land, Theodor de Bry, after Johann Theodor de Bry, 1591 © Rijksmuseum



Karel van Mallery, *Indiens pêchant avec l'aide de Pélicans*, 1594-1598 © Rijksmuseum
Indians Catching Fish with the Help of Pelicans, Karel van Mallery, after Jan van der Straet, 1594 - 1598

Détails de l'édition originale de 1578 : page de titre incluse dans *L'Histoire d'un voyage fait en la terre de Brésil*



[...] *Pacotaire* est un arbrisseau croissant communément de dix ou douze pieds de haut : mais quant à ses tiges il se trouve de nombreux arbrisseaux qui les ont presque aussi grosses que la cuisse d'un homme. Pourtant elles sont si tendres qu'avec une épée bien tranchante vous en abbatrez et mettrez un par terre d'un seul coup.

Quant à son fruit, que les sauvages nomment *Paco*, il est long de plus de demi-pied, et de forme ressemblant assez à un Concombre, et ainsi jaune quand il est mur : toutefois croissant toujours vingt ou vingt-cinq serrés tous ensemble en une seule branche, nos Américains, les cueillant par gros floquets autant qu'ils peuvent soutenir d'une main, les emportent en cette sorte en leurs maisons.

Touchant la bonté de ce fruit, quand il est venu à sa juste maturité, et que sa peau qui se lève comme celle d'une figue fraîche, en est ôtée, un peu semblablement grumeleux qu'il est, vous diriez aussi en le mangeant que c'est une figue.

Et de fait, à cause de cela nous autres Français nommions ces *Pacos* figues : vrai est qu'ayant encore le goût plus doux et savoureux que les meilleures figues de Marseille qui se puissent trouver, il doit être tenu pour l'un des plus beaux et bons fruits de cette terre du Brésil.

Les histoires racontent bien que Caton retournant de Carthage à Rome, y apporta des figues de merveilleuse grosseur : mais parce que les anciens n'ont fait aucune mention de celle dont je parle, il est vraisemblable que ce n'était pas celles-ci.

Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, chapitre XXIII, 1578
Adaptation YB (Paco)



Détails de l'édition originale de 1578 :
gravure sur bois incluse dans
L'Histoire d'un voyage fait en la terre de Brésil



[...] *Paco* est un arbrisseau croissant communément de dix ou douze pieds de haut : mais quant à ses tiges il se trouve de nombreux arbrisseaux qui les ont presque aussi grosses que la cuisse d'un homme. Pourtant elles sont si tendres qu'avec une épée bien tranchante vous en abbatrez et mettez un par terre d'un seul coup.

Quant à son fruit, que les sauvages nomment *Paco*, il est long de plus de demi-pied, et de forme ressemblant assez à un Concombre, et ainsi jaune quand il est mur : toutefois croissant toujours vingt ou vingt-cinq serrés tous ensemble en une seule branche, nos Américains, les cueillant par gros floquets autant qu'ils peuvent soutenir d'une main, les emportent en cette sorte en leurs maisons.

Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, chapitre XXIII, 1578
Adaptation YB (Paco)



Touchant la bonté de ce fruit, quand il est venu à sa juste maturité, et que sa peau qui se lève comme celle d'une figue fraîche, en est ôtée, un peu semblablement grumeleux qu'il est, vous diriez aussi en le mangeant que c'est une figue.

Et de fait, à cause de cela nous autres Français nommions ces *Pacos* figues : vrai est qu'ayant encore le goût plus doux et savoureux que les meilleures figues de Marseille qui se puissent trouver, il doit être tenu pour l'un des plus beaux et bons fruits de cette terre du Brésil.

Les histoires racontent bien que Caton retournant de Carthage à Rome, y apporta des figues de merveilleuse grosseur : mais parce que les anciens n'ont fait aucune mention de celle dont je parle, il est vraisemblable que ce n'était pas celles-ci.

Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, chapitre XXIII, 1578
Adaptation YB (Paco)

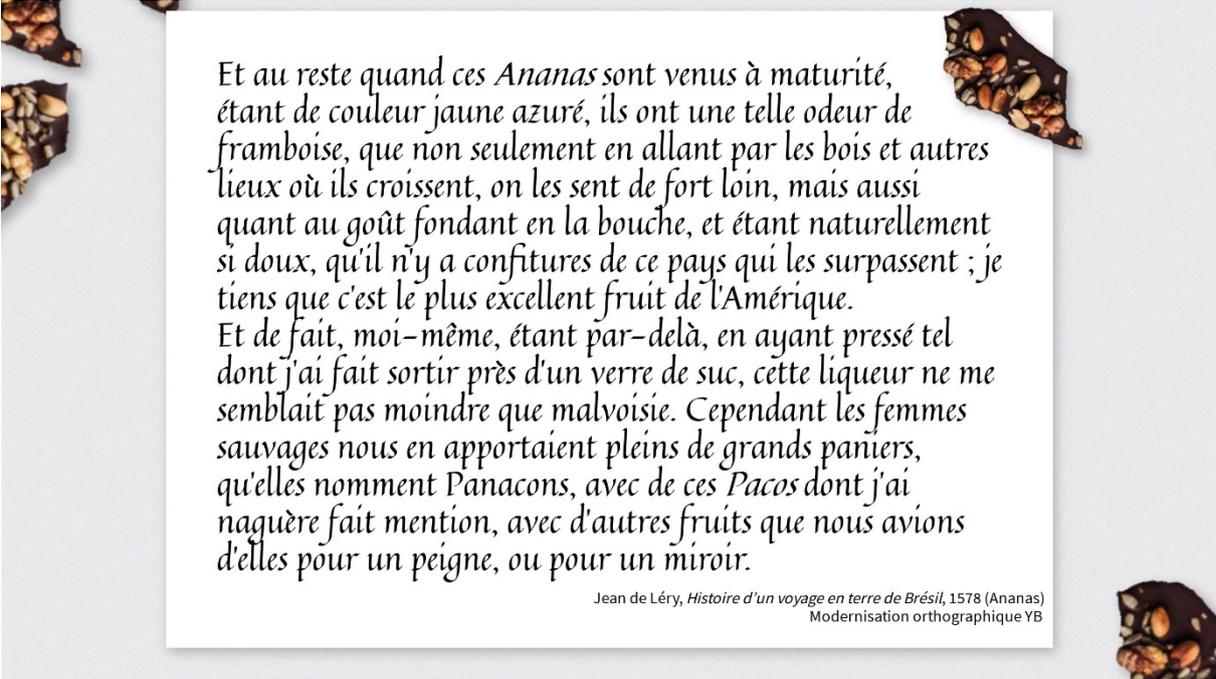




"vray est qu'ayans
encores le goust plus
doux et savoureux
que les meilleures
figues de Marseille
qui se puissent
trouver, il doit estre
tenu pour **l'un** des
beaux et bons fruicts
de ceste terre du
Bresil."

Quant aux plantes et herbes, dont je veux aussi
faire mention, je commencerai par celles qui, à cause
de leurs fruits et effets, me semblent plus excellentes.
Premièrement la plante qui produit le fruit nommé par
les sauvages *Ananas*, est de figure semblable aux
glaieuls, et encore ayant les feuilles un peu courbées et
cavelées tout à l'entour, plus approchantes de celles
d'aloès. Elle croît aussi non seulement emmoncelée
comme un grand chardon, mais aussi son fruit, qui est
de la grosseur d'un moyen Melon, et de façon comme
une pomme de Pin, sans pendre ni pencher d'un côté ni
d'autre, vient de la propre sorte de nos Artichaux.

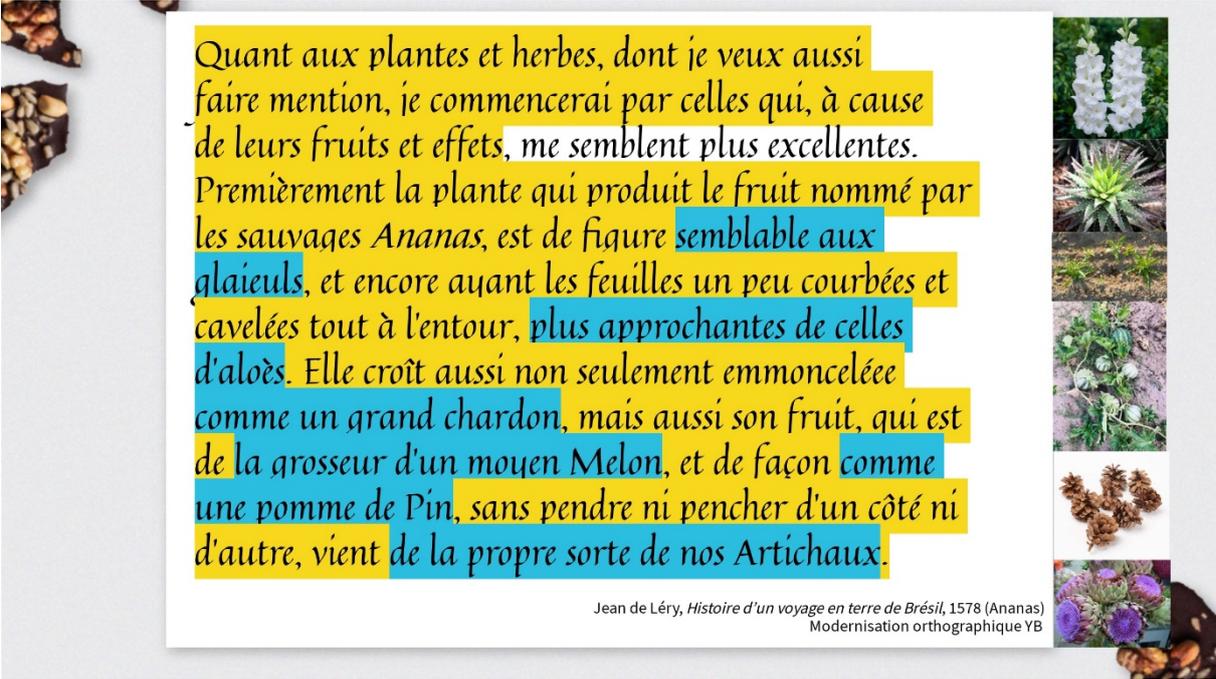
Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, 1578 (Ananas)
Modernisation orthographique YB



Et au reste quand ces *Ananas* sont venus à maturité, étant de couleur jaune azuré, ils ont une telle odeur de framboise, que non seulement en allant par les bois et autres lieux où ils croissent, on les sent de fort loin, mais aussi quant au goût fondant en la bouche, et étant naturellement si doux, qu'il n'y a confitures de ce pays qui les surpassent ; je tiens que c'est le plus excellent fruit de l'Amérique.

Et de fait, moi-même, étant par-delà, en ayant pressé tel dont j'ai fait sortir près d'un verre de suc, cette liqueur ne me semblait pas moindre que malvoisie. Cependant les femmes sauvages nous en apportaient pleins de grands paniers, qu'elles nomment Panacons, avec de ces *Pacos* dont j'ai naguère fait mention, avec d'autres fruits que nous avions d'elles pour un peigne, ou pour un miroir.

Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, 1578 (Ananas)
Modernisation orthographique YB



Quant aux plantes et herbes, dont je veux aussi faire mention, je commencerai par celles qui, à cause de leurs fruits et effets, me semblent plus excellentes. Premièrement la plante qui produit le fruit nommé par les sauvages *Ananas*, est de figure semblable aux glaieuls, et encore ayant les feuilles un peu courbées et cavelées tout à l'entour, plus approchantes de celles d'aloès. Elle croît aussi non seulement emmoncelée comme un grand chardon, mais aussi son fruit, qui est de la grosseur d'un moyen Melon, et de façon comme une pomme de Pin, sans pendre ni pencher d'un côté ni d'autre, vient de la propre sorte de nos Artichaux.



Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, 1578 (Ananas)
Modernisation orthographique YB

Et au reste quand ces *Ananas* sont venus à maturité, étant de couleur jaune azuré, ils ont une telle odeur de framboise, que non seulement en allant par les bois et autres lieux où ils croissent, on les sent de fort loin, mais aussi quant au goût fondant en la bouche, et étant naturellement si doux, qu'il n'y a confitures de ce pays qui les surpassent ; je tiens que c'est le plus excellent fruit de l'Amérique.

Et de fait, moi-même, étant par-delà, en **ayant pressé** tel dont j'**ai fait** sortir près d'un verre de suc, cette liqueur ne me **semblait** pas moindre que malvoisie. Cependant les femmes sauvages nous en **apportaient** pleins de grands paniers, qu'elles nomment Panacons, avec de ces *Pacos* dont j'**ai** naguère **fait** mention, avec d'autres fruits que nous **avons** d'elles pour un peigne, ou pour un miroir.

Floridensium in infulas traject
genio indulgeant. XXVII.



Indianengezin loopt door het water, Theodor de Bry, 1591©Rijksmuseum

Il y avait déjà bien des années que, de Combray, tout ce qui n'était pas le théâtre et le drame de mon coucher n'existait plus pour moi, quand un jour d'hiver, comme je rentrais à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord et, je ne sais pourquoi, je me ravisai. Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblaient avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques.



MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)

Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause.



MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)



Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel.

D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? [...]



MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)

Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul.



MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)

La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que, de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes — et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel sous son plissage sévère et dévot — s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience.

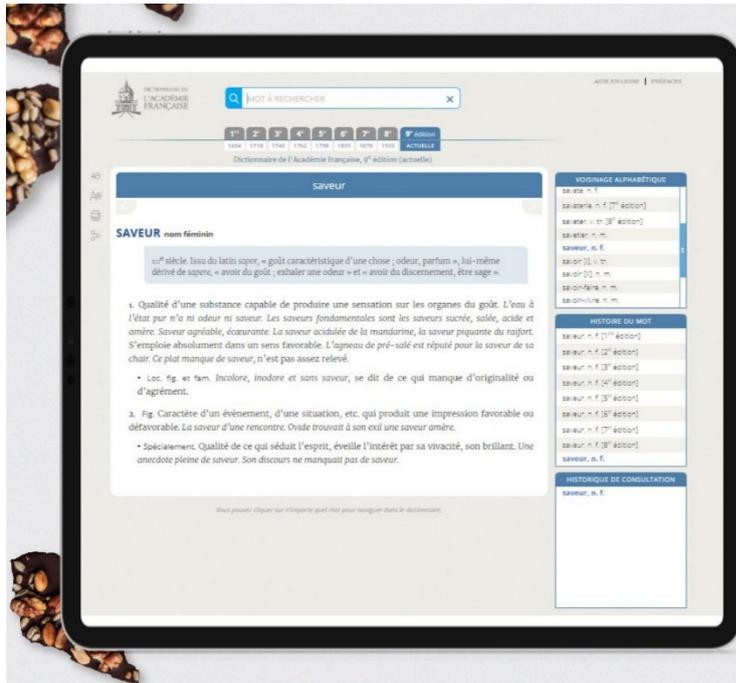


MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)

*Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste,
après la mort des êtres, après la destruction des choses,
seules, plus frêles mais plus vivaces,
plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles,
l'odeur et la saveur restent encore longtemps,
comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer,
sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir,
sous leur gouttelette presque impalpable,
l'édifice immense du souvenir."*

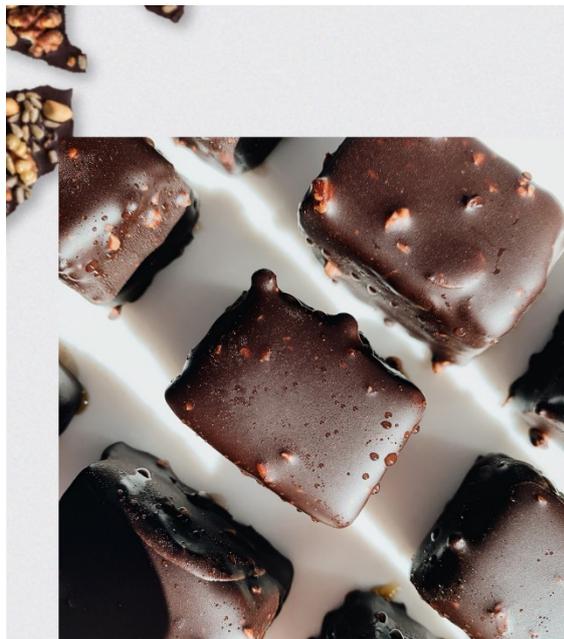


MARCEL PROUST
IN COMBRAY IN DU CÔTÉ DE CHEZ SWANN
IN À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU (1913)



Saveur et Savoir

SAPERE
"AVOIR DU GOÛT,
EXHALER UNE
ODEUR"
&
"AVOIR DU
DISCERNEMENT,
ÊTRE SAGE"



Jouons en famille

POUR CONCLURE !

Chaque personne dans le salon, va choisir un plat et l'inscrit sur une feuille de papier. L'objectif est de marquer des points en faisant deviner son plat aux autres.

Attention il est interdit de dire le nom du plat ou de dire le nom de l'un de ses ingrédients, vous n'avez le droit qu'une description gustative et visuelle !

Celui qui trouve la bonne réponse marque un point. Celui qui a réussi à faire trouver son plat à au moins un autre marque deux points.

Le premier arrivé à 10 points gagne la partie.