

Culture et gastronomie françaises (CC n° 8)

Année universitaire 2013/2014 – Premier semestre

Professeur : Jocelyne LANCIEN **Niveau ILCF** : E2 – E3

Horaires : jeudi de 14 à 17 h..... **Niveau CECR** : A2

1/ Objectifs généraux du cours :

Souligner la place de la gastronomie dans la culture et la société françaises
Etablir le lien entre l'histoire de France et l'histoire de la cuisine française

2/ Démarche pédagogique de l'enseignant

-L'analyse de documents authentiques (tapisseries, gravures, tableaux d'époque, extraits de films, de documentaires) permet aux étudiants de découvrir les habitudes culinaires des Français du Moyen-Âge à nos jours
-Les étudiants travaillent en groupe à partir d'un polycopié contenant les faits marquants de chaque période de l'histoire de la cuisine française. Ce travail sert de base à l'évaluation écrite.
-En fin de cours, les étudiants présentent (seuls ou en groupe) la gastronomie d'une région française de leur choix
-Les sorties (musées, salons, magasins spécialisés) sont liées au thème traité ou à un événement culinaire particulier
-Une recette traditionnelle filmée est projetée à chaque cours

3/ Supports

Un polycopié fourni par l'enseignant
Des documents iconographiques historiques
Des documents authentiques (fims, documentaires)
Un ordinateur est disponible pour les exposés

4/ Références bibliographiques sommaires

Nombreux sites culinaires, quelques revues de cuisine, la « librairie gourmande », le musée du chocolat, le musée du vin, quelques guides gastronomiques

5/ Evaluation :

Trois notes de production :

Note 1 : un contrôle sur table

Note 2 : un exposé sur la gastronomie d'une région française

Note 3 : un dossier correspondant à l'exposé

Une note de participation :

Assiduité, initiative, réactivité, pertinence des interventions

Chaque note prend en compte les connaissances et l'expression en français.

La présence aux contrôles sur table est obligatoire pour obtenir le certificat.

6/ Assiduité, ponctualité

NOMBRE MAXIMUM D'ABSENCES INJUSTIFIEES : TROIS

Au-delà, ni le Certificat d'assiduité ni le Certificat de Résultats ne peuvent être décernés.

En cas d'absence ou de retard, avertir le professeur et le secrétariat. Présenter un justificatif lors du retour en classe. C'est à vous de vous renseigner (auprès du délégué de la classe ou d'un(e) camarade) sur le travail effectué et les devoirs demandés.

7/ Informations pratiques

Délégué(e) de la classe :

Coordonnées du professeur : j.lancien@icp.fr

Vacances de Toussaint : du 25 octobre au 4 novembre, vacances de Noël : du 20 décembre au 6 janvier 2014

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

1 - 26 septembre	Introduction à la gastronomie française/ quizz de connaissance sur la cuisine française - Pratiques de table au 20 ^{ème} siècle Extraits du film « <i>Les saveurs du Palais</i> »
2 – 3 octobre	La cuisine française au Moyen-âge – analyse de tableaux et de tapisseries d'époque -vocabulaire du goût et des recettes-
3- 10 octobre	La Renaissance : l'influence italienne La cuisine française au 17 ^{ème} siècle
4- 17 octobre	Les festins de la cour avant la Révolution – Extraits du film « <i>Vatel</i> »
5- 24 octobre	Contrôle sur table – sortie : visite de la « Grande Epicerie de Paris »
6- 7 novembre	La Révolution française - sortie : visite du café le « Procope»
7- 14 novembre	Le 19 ^{ème} / les grandes découvertes technologiques- Extraits de l'ouvrage de Brillat-Savarin »
8 – 21 novembre	La naissance du tourisme / découverte de la gastronomie régionale Dossier « le champagne » - extraits de documentaire
9- 28 novembre	Dossier «Le pain » – sortie : visite de la boulangerie « Poilâne »
10 – 5 décembre	Exposés régionaux – dossier « Le fromage »- extraits de documentaire
11- 12 décembre	Exposés régionaux - Dossier « le vin » - extraits de documentaire
12- 19 décembre	Exposés régionaux - - dossier « Les grands chefs » -extraits de documentaires
13- 9 janvier	Exposés régionaux - les nouvelles tendances de la cuisine
14 - 16 janvier	Dossier « Le chocolat» – sortie : « le musée du chocolat »
15 - 23 janvier	Les arts de la table -- extraits du film « <i>Le festin de Babette</i> »-

En fonction de l'actualité d'évènements en rapport avec la gastronomie, le calendrier des séances pourra être modifié