

Les recettes de cuisine en classe de langue : s'exprimer sur sa propre culture culinaire

Nahid DJALILI
MARAND 

Professeure, Département de Français, Faculté de Littérature, Université Alzahra, Téhéran, Iran.

Atefeh NAVARCHI


Maître de conférence, Département de Français, Faculté de Littérature, Université Alzahra, Téhéran, Iran.

Résumé

Cette étude se concentre sur l'exploitation des recettes de la cuisine iranienne dans la classe de FLE en Iran. Les apports linguistiques, culturels et socio-psychologiques de ces recettes ont été visés d'où notre question sur les modalités de leur exploitation plus efficace dans les cours de langue. Centré sur un corpus spécialisé, *Les saveurs de mon pays*, l'article a abordé dans la partie analytique tous les points importants à dégager sur les plans précités. L'étude des exemples du corpus sur différentes catégories dans le domaine culinaire nous a persuadées que l'entraînement avec de tels documents mais dans une autre langue permet aux apprenants de s'exprimer sur leur propre art culinaire, partie intégrante de leur culture et leur identité, pour se faire connaître à « l'Autre ». Cet entraînement authentique dans un cadre didactique pourrait être pratiqué à l'oral et à l'écrit via diverses activités adaptées au niveau de nos apprenants.

Mots clés : Art culinaire, Atouts linguistique / culturel / socio-psychologique, Didactique de FLE, Document authentique, Recette de cuisine.

* Auteure correspondante : djalili@alzahra.ac.ir

Comment citer : Djalili Marand, N., Navarchi, A. (2025). Les recettes de cuisine en classe de langue : s'exprimer sur sa propre culture culinaire, *Recherches en langue française*, 5(10), 89-120. DOI: 10.22054/RLF.2025.85434.1210.

Introduction

Figurant parmi les documents authentiques les plus accessibles, les recettes de cuisine ont fait leur percée dans les méthodes de français langue étrangère depuis l'émergence des approches communicatives. Elles s'inspirent *a priori* de la culture française non sans présenter dans certains cas l'art culinaire d'autres peuples. Pourtant, il est souvent rare d'exploiter de tels documents puisant dans la culture culinaire du pays où le français est enseigné, à moins que le manuel du FLE soit spécialement conçu et réalisé pour ce public. Et voilà ce genre de documents qui nous intéressent dans cette recherche, ce qui fait distinguer notre étude de celles déjà effectuées.

Etant donné que le français et le persan sont deux langues géographiquement et culturellement éloignées, notre objectif est de faire des réflexions, en premier lieu, sur des apports linguistiques des recettes de cuisine dans les cours de FLE en Iran, en second lieu, sur ce qu'elles pourraient donner aux apprenants comme acquis culturels. Bien conscientes de l'efficacité de ces documents dans le processus de l'apprentissage des langues étrangères, en l'occurrence le français, nous nous interrogeons, dans le cadre de cet article, sur les modalités de leur exploitation plus efficace pendant les cours et les visées didactiques, identitaires et culturelles qu'on doit prendre en considération.

Quant à notre méthodologie, il s'agit d'une étude qui s'inscrit dans un cadre explicatif et analytique, exemples du corpus et les points de vue des didacticiens à l'appui, avant de dégager de toute partie les atouts que le document concerné pourrait apporter dans une classe de langue.

Historique de recherche

Avant de nous lancer dans cette recherche, il s'avère indispensable de jeter un regard rétrospectif sur celles précédemment menées à ce propos. Certes, nombreuses sont sur et autour du culinaire en didactique des langues étrangères, étudiant aussi bien les atouts linguistiques que culturels. Parmi ces recherches on peut mentionner « Didactiques des langues, didactique de l'(inter)- culturel et du culinaire : le projet *Les Mets et les Mots* » de Victor Saudan¹, qui, outre les avantages de cette pratique, présente les résultats d'un projet du même nom, effectué en Suisse.

De même, une autre étude sous forme d'article, « Recettes de cuisine en cours de langue » menée par Valérie Braud et publiée en 2005 dans *Les Cahiers de l'APLIUT* se penche sur les objectifs didactiques dont lexical, grammatical et culturel dans le cadre d'un projet diététique en s'attardant sur le potentiel didactique de tels documents.

D'autres chercheurs, Tong Yang et Cristelle Cavalla, ont également abordé ce sujet, en 2019, dans l'article « L'enseignement du lexique auprès des apprenants de niveau A2 », paru en version électronique de *HAL Open Science*². Ils y ont visé l'enseignement du français sur

¹ « Didactiques des langues, didactique de l'(inter)- culturel et du culinaire : le projet *Les Mets et les Mots* » *Babylonia* 01/15 pp 10-19 | babylonia.ch

<https://hal.science/hal-02513624>²

objectif spécifique et ce « pour éviter de tomber dans le piège du lexique sans contexte ».

« Les stratégies de communication et les interactions interlinguales dans la présentation de recettes de cuisine en L2 et L3 » est l'intitulé de l'article de Teresa Maria Wolsowicz, publié en 2011, dans la revue *Recherches en didactique des langues et des cultures* qui s'inscrit aussi dans l'antécédent de notre recherche. Comme « les recettes de cuisine ne sont pas souvent présentées dans les cours de langues étrangères en Pologne et qu'elles contiennent beaucoup de vocabulaire spécialisé », l'auteure de l'article suppose que « la présentation orale spontanée de recettes poserait des difficultés considérables aux apprenants et qu'elle les pousserait à utiliser des stratégies de communication » (p. 1).

En ce qui concerne les études effectuées en Iran, deux articles ont été repérés dans la revue en langue française de *Plume* dont l'auteure, Dominique Carnoy-Torabi, les a enchaînés dans deux numéros de cette publication. Le premier porte sur « Saucisses à la persane et coings au kaïmak, l'Orient sur la nappe : 17-19^e siècle », publié en 2019. La recherche embrasse un champ textuel très précis en s'appuyant sur des récits de voyage et des traités gastronomiques sans oublier « *Le Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, tout à la fois livre de recettes, recueil d'anecdotes et dictionnaire d'alimentation » (p. 65). Au dire de l'auteure, « Du 17^e au 19^e siècle, les produits orientaux se sont invités dans le quotidien alimentaire des Français comme des autres Européens [...] Parallèlement, la mode des récits de voyage influence jusqu'à la production littéraire » (p. 63). La seconde édition de cet

article intitulé « Des tables orientales aux cuisines françaises, 19^e siècle » a paru en 2020. Dans cette recherche, Carnoy-Torabi est partie de la question que voici : « Quelle est la part de la cuisine orientale dans le paysage gastronomique français du 19^e siècle ? » (p. 23). Essayant de « parcourir quelques traités d'alimentation, puis certains livres de cuisine emblématiques du 19^e (siècle) » (p. 7), elle est arrivée à la conclusion que « Très logiquement, cette tendance suit le rythme de la découverte de l'Orient, des voyages, mais aussi d'un lent enrichissement de la bourgeoisie » (p. 23).

Quant aux livres de cuisine de divers pays qui se voient sur les rayons de librairies et de bibliothèques, ils trouvent leur place digne dans l'antécédent de notre recherche, mais nous évitons de mentionner les titres à cause de la longueur de la liste. On se concentre sur un seul, *Les saveurs de mon pays*, contenant les recettes de la cuisine iranienne dont certaines appartiennent à quelques régions du pays. Cet ouvrage est réalisé par Nahid Djalili Marand et publié en 2021 par les Editions *Miras-e Irani*, à Téhéran.

Comme nous l'avons remarqué, quelques titres évoqués ci-dessus ont abordé la question dans un cadre didactique mettant en exergue les aspects communicatif et culturel de ces documents et ce, dans le miroir de la culture étrangère, en l'occurrence française. Par contre, les travaux de Carnoy-Torabi se concentrent sur l'influence de l'art culinaire oriental sur la table des Français pendant trois siècles ; il s'agit en quelque sorte des études historiques dans le domaine gastronomique. Quant à notre recherche, elle a pour objectif de mettre la lumière sur les

apports linguistiques, culturels et communicatifs de tels documents dans les cours du FLE en Iran, mais dans une démarche *vice versa*, à savoir en retournant vers la culture d'origine des étudiants *via* des recettes présentées dans notre corpus, *Les saveurs de mon pays*. Pour justifier notre choix et clarifier notre méthodologie, il convient de préciser que cet ouvrage nous a permis de mener certaines activités concrétisant les quatre aptitudes langagières pendant les cours en orientant nos jeunes publics à s'exprimer sur leur propre culture et art culinaires, leurs habitudes alimentaires, les rites de la table iranienne, etc. au cas où ils se trouveront dans les situations authentiques avec les Français et/ou les francophones.

Présentation du corpus

En ce qui concerne l'art culinaire faisant partie intégrante du patrimoine culturel de tout peuple, les chefs-cuisiniers et les passionnés de cet art s'adonnent, en général, à faire perpétuer leurs propres recettes et celles qui sont l'héritage de leurs ancêtres en réalisant des livres de cuisine. Les nôtres n'en font pas exception. Il y a une panoplie d'ouvrages dans ce domaine, bien sûr en persan, dont certains sont transférés en d'autres langues parmi lesquels notre choix a porté sur *Les saveurs de mon pays* qui présente délicatement ces saveurs comme suit :

Dotés d'une richesse en divers aliments, les plats iraniens représentent une variété remarquable en couleur, en parfum et arômes sans oublier les goûts exquis. Combinée de ces trois atouts, la cuisine iranienne est non seulement savoureuse, mais elle représente également une œuvre d'art appréciée de

ceux qui l'ont déjà goûtée. En un mot, pour préparer ces repas, aucune de ces trois caractéristiques, à savoir couleur, arôme et goût ne doit pas être négligée (2021 : 15).

Il s'agit d'un livre conçu pour les francophones présentant la cuisine iranienne, des entrées aux desserts en passant par divers plats, mijotés et grillés confondus, illustrations authentiques à l'appui.

L'ouvrage commence par la présentation de nos us et coutumes alimentaires en remontant dans le temps pour jeter un coup d'œil sur l'historique de ce rituel, puis s'exposent les nappes iraniennes dites *sofreh* en persan qui symbolisent la réunion de la famille pour diverses occasions en s'attardant sur trois d'entre elles, mise à part celle du quotidien autour de laquelle se rassemble la famille deux ou trois fois par jour d'après les habitudes de chacune. Les exemples descriptifs et illustrés du livre sont respectivement « les Nappes de *Haft-Sin*, de *Chab-e Yalda* et d'*Iftar* » (pp. 12-13)³. Le contenu de l'ouvrage s'est réparti en plusieurs chapitres divisés chacun par un certain nombre de rubriques.

La préparation du riz, aliment de base des Iraniens, cuit de plusieurs façons d'où leurs différentes nominations *tchelow polow* et *kateh* en constitue le premier chapitre. La présentation du safran, « extraite de la fleur d'un crocus »⁴ est la deuxième rubrique de ce chapitre puisque « La cuisine iranienne est agrémentée de safran, épice traditionnelle. Il sert à colorer et à parfumer le riz, les ragoûts et les desserts. Cultivé

Le numéro des pages concernant les exemples à travers le texte ³
renvoie au livre choisi comme notre corpus.
<https://www.epices-roellinger.com>⁴

principalement dans le nord-est de l'Iran, cette épice est connue sous le nom métonymique « or rouge » ; les conditions difficiles de sa culture sont à l'origine de son prix élevé » (p. 19). En fait, le riz sans safran n'est pas du riz iranien, il en est de même pour la plupart des plats et des desserts traditionnels, c'est pourquoi la manière de le préparer est placée en tête de toutes les recettes.

Le deuxième chapitre est consacré aux sauces iraniennes dites *khorech*, à base de différentes viandes et d'une grande variété de légumes et légumineuses, présentant chacune un goût spécial.

Les kébabs ou brochettes de viande, de poulet et de poisson, bien variés, ont pris place dans le troisième chapitre. Les repas servis avec du pain tels que *abgoucht*, *koufteh* et *kuku* y sont également insérés, après quoi se présentent un certain nombre de potages, dit *Ach*. Et respectant le même ordre qu'à la table, les desserts traditionnels font le dernier chapitre de ce livre où sont également insérées les recettes de quelques entrées, de condiments et d'accompagnements.

Il convient de souligner que chaque recette dont la présentation contient trois étapes à savoir ingrédients, préparation et cuisson, est illustrée des photos authentiques que Nezhat Yaghoubi, éditrice de l'ouvrage, a prises de tous les plats et desserts, illustration qui a multiplié l'aspect esthétique de ce livre de cuisine en donnant à ses usagers le goût de le consulter ou du moins de le feuilleter.

Document authentique

Avant d'entrer dans le vif du sujet, il s'avère indispensable de faire un bref aperçu des documents authentiques qui apparaissent dans les

méthodes de l'enseignement des langues durant les années 70 pour définir le niveau 2 de la méthodologie SGAV. Ils trouvent leur émergence massive en didactique des langues étrangères avec l'approche actionnelle et communicative des années 90. Cette approche mise sur l'apprenant lui attribue un rôle actif en le mettant dans les situations de la vie réelle non sans lui permettre de développer des compétences pratiques et d'appliquer la langue d'une manière authentique. Comme l'a souligné Jean-Pierre Cuq, le document authentique

renvoie à un foisonnement de genres bien typés et à un ensemble très divers de situations de communication et de messages écrits, oraux, iconiques et audiovisuel, qui couvrent toute la panoplie des productions de la vie quotidienne, administratives, médiatique, culturelle, professionnelle, etc. (2003 : 29).

Ce didacticien a mis l'accent sur leur diversité qui conduit l'apprenant à subvenir au fur et à mesure à ses besoins communicatifs dans différentes situations pour lesquelles il a été entraîné.

La notion d'authenticité, employée couramment par l'approche communicative, se pose essentiellement sur deux axes liés étroitement l'un à l'autre : l'authenticité de la langue à enseigner et celle de la pratique de cette langue dans le cadre de l'enseignement. Il semble que l'usage authentique de la langue étrangère ne soit possible qu'en se servant des documents du genre. En d'autres termes, leur utilisation

entraîne une authenticité de la communication au sein de la classe, puisqu'ils émanent du quotidien des apprenants, des réalités auxquelles ils sont confrontés, des questions pour lesquelles ils essaient de trouver des réponses appropriées dans le réel, etc.

Aujourd'hui, grâce à la nouvelle technologie, l'accès à ces sources inépuisables devient de plus en plus facile et leur grande variété favorise l'immersion des apprenants dans la langue/culture étrangères. Devant ce large éventail de documents, il ne reste que l'embarras du choix. Certes, pour tout enseignant, ce sont le besoin et l'intérêt de son public qui désignent des critères pour ce choix délicat afin de rendre l'apprentissage plus pertinent et engageant. Le concept de besoin et d'intérêt s'avère plutôt tentaculaire à notre ère, où l'apprenant a autant besoin de comprendre *l'Autre* que de se faire comprendre, où l'identité trouve sa place au cœur des communications et des échanges interculturels. Parmi les documents authentiques, les recettes de cuisine ont aiguisé notre curiosité d'où leur choix pour connaître tout ce qu'elles pourraient mettre à la disposition des apprenants comme atouts linguistiques, culturels et communicatifs sans oublier d'autres savoir-faire et savoir-dire.

L'authenticité dans l'utilisation de la langue cible, que ce soit dans le choix des documents à exploiter ou dans l'emploi de la langue dès le début de l'apprentissage, constitue l'une des grandes caractéristiques de l'approche communicative. Ayant comme principe de rendre les apprenants responsables de leur apprentissage, cette authenticité « incite les élèves à faire usage de la L2 dans des interactions où ils

s'engagent personnellement, où ils ne peuvent se contenter à rejouer ce qu'ils ont appris » (Henri Besse, 2002 : 45). Or, les recettes de cuisine figurent parmi les documents authentiques les plus pragmatiques alliant textes et images et s'appropriant à une exploitation même dans les niveaux élémentaires. Nombreux sont les avantages de l'usage de ces documents culinaires dont la motivation accrue des apprenants, plus dynamiques face aux contenus qui reflètent leur réalité. Ils développent des compétences langagières utiles dans des contextes culturels où ils sont censés s'exprimer en langue cible.

Et dans les limites de notre étude, l'utilisation de ces documents traitant la culture d'origine des apprenants, mais écrits en langue cible, voire le français, favorise indubitablement une interaction plus motivée pendant le cours, car il s'agit d'une pédagogie spécifiée qui vise leurs besoins de s'exprimer sur leur identité culturelle et de se faire connaître et comprendre sur l'une des questions essentielles de leur culture : leur univers gastronomique lorsqu'ils trouvent l'occasion de communiquer avec les Français et les francophones. L'intégration des éléments de la culture d'origine est un pas vers le raffermissement identitaire et la valorisation du sujet apprenant qui renforcent son dynamisme. L'apprenant devient de plus en plus engagé dans le processus de l'apprentissage et là, il s'agit de la pédagogie actionnelle où des situations se proposent pour occasionner des « co-actions », pour reprendre le terme utilisé par Puren (2002 : 8). Dans le sens d'actions communes à finalité collective, nous avons trouvé le culinaire comme une piste permettant de réaliser les objectifs actionnels et

communicationnels dans les cours de français en Iran, et ce, en nous fixant les objectifs suivants :

1. Faire enrichir les connaissances linguistiques
2. Equilibrer la communication culturelle qui est restée jusqu'ici quasi univoque
3. Travailler la dimension interculturelle de l'apprentissage des langues

1-Recettes de cuisine : atouts linguistiques

Les enseignants préfèrent exploiter au prime abord le contenu linguistique en se servant de ces documents. A titre illustratif, sur le plan grammatical, les notions suivantes sont à dégager : les modes verbaux (infinitif, impératif, subjonctif), les articles, les adjectifs (indéfini, verbal, participe passé), les adverbes de quantité, les unités de mesure, etc.

L'emploi d'une grande panoplie de verbes dans ces documents permet aux apprenants de les assimiler dans leur contexte approprié non sans s'initier à leurs nuances délicates qui traduisent en quelque sorte les subtilités de la langue, et ce, afin d'éviter la répétition des verbes simples et passe-partout comme « faire » à l'écrit et à l'oral. La présence d'une importante gamme d'adjectifs (qualificatif, appréciatif), le nom d'un certain nombre d'ustensiles de cuisine, le lexique thématique désignant le nom de légumes, d'épices, de plantes aromatiques et oléagineuses, de fruits, d'aliments, etc. contribuent, tous, à rehausser le niveau lexical chez le public envisagé. Cela fait

entrer en jeu l'enseignement du vocabulaire spécialisé, en l'occurrence celui du culinaire, parallèlement au travail avec la méthode qui rapproche les deux domaines du français général et du français professionnel. C'est aussi la clé de voûte du FOS (Français sur Objectif Spécifique). Comme l'a précisé Kahn, cité par Jean Binon et Serge Verlinde « maîtriser un domaine, c'est (même si ce n'est pas suffisant) maîtriser les mots qui y circulent » (2004 : 273). C'est ainsi que les mots, loin d'être appris isolément, seront assimilés dans leurs propres environnement textuels.

Il ne faut pas oublier que l'insertion des recettes de cuisine dans les cours de langue se révèle aussi très utile et bénéfique pour l'avenir professionnel des étudiants dans plusieurs branches de spécialités, entre autres, l'hôtellerie, le tourisme, la restauration et pour ceux qui assument des cours de cuisine ou bien supervisent les stagiaires dans ce domaine.

Dans le cadre de l'apprentissage du vocabulaire, vu l'efficacité de la mémoire visuelle, il ne faut pas négliger le rôle crucial des illustrations (photos, gravures, dessins, etc.) qui contribuent à accélérer le processus de l'assimilation chez l'apprenant. Or, les documents qui montrent le côtoiement image/mot (mot dans toute classe grammaticale : nom, verbe, adjectif et adverbe) facilitent l'accès au sens et permettent un meilleur travail sur le lexique dans tous les niveaux surtout intermédiaires où la complémentarité de ces deux canaux donne l'occasion de faire des hypothèses sur la signification des mots et des expressions.

2- Recettes de cuisine : atouts culturels

Mis à part de nombreuses notions linguistiques à dégager des recettes de cuisine, celles-ci exposent également un large éventail d'éléments culturels associés aux aspects géographique, historique, naturel (faune et flore de la région), folklorique sans oublier les habitudes alimentaires relatives à telle ou telle religion et/ou à la cohabitation de différentes ethnies et nationalités qui contribuent largement aux échanges interculturels dont les premiers signes se manifestent dans les assiettes et sur les tables des familles ou dans les restaurants.

L'exploitation de ces documents dans des cours de langue permet aux apprenants de connaître « l'Autre »⁵ sur le plan culturel et de se faire connaître aussi conformément aux objectifs de notre étude. Le vocabulaire assimilé dans divers domaines des recettes leur fournira des bagages terminologiques nécessaires pour parler des plats confectionnés dans leur famille, chez leurs proches et pourquoi pas de la gastronomie locale de leurs propres villes, villages et même de celle à l'échelle nationale. Dans l'optique de Teresa Maria Wolsowicz, « Les recettes de cuisine constituent un genre de texte fortement spécifique à la culture, qui diffèrent d'une langue à l'autre entre ce qui est présupposé et ce qui exige l'explication » (2011 : 1). Plus loin, elle estime que

Terme employé par les didacticiens.⁵

De telles ressources aideraient les apprenants à développer leur compétence culturelle, ce qui leur permettrait de communiquer dans une variété de situation à l'étranger [...] au lieu de se limiter au langage académique ou bien à des conversations superficielles utilisant le vocabulaire de base (*Ibid.* 8).

Ces documents exprimant ouvertement l'art culinaire de chaque peuple revêtent la même importance pour Dominique Carnoy-Torabi qui souligne : « Les habitudes alimentaires et, partant culinaires, sont un élément de la culture et reflètent le terroir qui les a vues naître » (2020 : 8).

Côté linguistique associé au culturel, ils favorisent un travail sur différents modèles d'appréciation verbale et gestuelle.

Compétence interculturelle

Aujourd'hui, le développement de la dimension interculturelle en didactique des langues se poursuit parallèlement à celui des autres compétences dans les matériels pédagogiques. En fait, l'approche communicative cherche à préparer l'apprenant à comprendre et à accepter « l'Autre » en tant qu'individu ayant des points de vue, des valeurs et des comportements différents. Or, pour établir une relation avec « l'Autre », il ne suffit pas de pouvoir le comprendre mais aussi de se faire comprendre lorsque l'on se trouve dans une situation de communication authentique avec lui, ce qui exige d'exprimer correctement ses idées, ses valeurs, ses points de vue, ses habitudes, ...

C'est ainsi que face au document authentique, l'apprenant n'est pas un capteur de savoir mais un constructeur de celui-ci. Il s'investit dans le processus d'apprentissage avec toute sa capacité, associant ses connaissances et ses expériences de la vie quotidienne dans sa langue maternelle à celles qu'il a acquises de la langue étrangère. Autrement dit, ces documents, considérés comme articulateurs de langue et de culture, pourront être sans aucun doute les représentants privilégiés de la culture et de la civilisation d'origine mais dans une langue étrangère.

3- Recettes de cuisine : atouts socio-psychologiques

Les recettes de cuisine sont également considérées comme un élément très important pour susciter la motivation des apprenants puisqu'elles les encouragent à déclencher la communication, à accomplir les tâches communicatives leur permettant de garder le contact avec la langue cible en dehors de la classe et indépendamment de l'enseignant. C'est ainsi qu'ils deviennent au fur et à mesure « agents actifs » dans leur apprentissage avant de se forger une identité culturelle et là, l'aspect fonctionnel de la langue étrangère se concrétise puisque les interactions telles enseignant/ apprenant, apprenant/ apprenant, apprenant/ document s'arrogent une grande part dans les cours pour renforcer la crédibilité et la vraisemblance du contenu de l'enseignement.

Outre les compétences linguistiques et communicatives, ces documents favorisent le savoir-faire, le savoir-être et le savoir-vivre. Pour Henri Holec, « l'une des fonctions des supports authentiques c'est

l’internalisation des savoirs et des savoir-faire » (1990 : 66). A titre d’exemple, la façon de dresser la table, l’ordre de servir les plats, la connaissance des repas festifs et/ou votifs, les rites à accomplir avant de se mettre à table et une fois réuni autour de la table, les informations requises pour les accompagnements de chaque repas ... Tout cela pourrait enrichir des savoirs de tout ordre des jeunes apprenants.

Analyse du corpus et ses apports pédagogiques

Après avoir abordé la partie théorique de cette étude, nous allons procéder à l’analyse de notre corpus déjà présenté pour en broser un tableau relativement exhaustif des éléments linguistiques, culturels et socio-psychologiques que les apprenants sont censés assimiler pour s’en servir dans leurs communications en français dans les classes de langue ou bien avec les francophones quand l’occasion se présente. Cet apprentissage tridimensionnel leur permettrait de s’exprimer sur leur propre culture culinaire grâce à la terminologie exposée finement dans les recettes, à des structures syntaxiques et grammaticales des phrases de tels documents sans oublier les culturèmes associés à la gastronomie de chaque région puisque « La cuisine et la culture gastronomique font partie intégrante de l’histoire, des mythes, des us et coutumes, des cultes religieux, autrement dit, elles constituent une partie du patrimoine culturel de chaque pays » (p. 10)⁶.

Le numéro des pages entre parenthèses dans la partie d’analyse ⁶ renvoie, tous, à la pagination du livre *Les saveurs de mon pays*.

En ce qui concerne la grammaire, ces documents s'apprêtent à des démarches inductives aussi bien que déductives. « Une grammaire explicite ou déductive consiste à énoncer une règle grammaticale avant de faire des exercices d'application [...] une démarche inductive conduit l'apprenant à faire des hypothèses puis à dégager une règle » (Bento, 2019 : 3). Lors de l'exploitation des recettes, les explications de l'enseignant ou les activités de repérages par l'apprenant peuvent être des exemples d'une combinaison des deux démarches.

Premièrement, on se penche sur l'analyse du contenu linguistique de ces recettes à commencer par l'emploi des modes verbaux (Infinitif, Impératif, Subjonctif). Dans ces documents, c'est l'Impératif qui a le palmarès des modes, puisque tous les verbes des deux étapes de chaque recette (préparation et cuisson) s'attribuent sans exception ce mode verbal, à la deuxième personne du pluriel. Bien que l'Infinitif soit également un mode récurrent pour la rédaction des recettes de cuisine, pourtant on constate à travers l'ouvrage un seul mode, l'Infinitif : « Epluchez des pommes de terre, coupez-les en rondelles. Pour cuisson, remettez la casserole sur le feu moyen. Versez 2 cuillerées à soupe d'huile dans la casserole et étalez les rondelles de pomme de terre. Ajoutez-y le riz égoutté ... » (P.21).

On y voit également la présence du Subjonctif, bien sûr après les locutions conjonctives comme dans ces exemples : « Faites cuire les pois cassés jusqu'à ce qu'ils ramollissent » (p. 97). « Après la friture de toutes les côtelettes, mettez-les sur un mouchoir en papier pour que l'huile soit absorbée » (p.111).

L'Infinitif ne s'y est présenté qu'après le causatif « faire » et les prépositions comme l'exigent les règles mais pas pour donner l'ordre de la préparation : « Faites plonger petit à petit les nouilles dedans en remuant sans cesse **pour éviter** qu'elles ne se collent » (p. 119). « Faites macérer les grains de blé pendant une nuit ou 7 heures avant **de les faire cuire** » (p. 129).

La présence des articles de tout ordre dans ces documents ne fait que consolider les acquis des étudiants à ce sujet puisque c'est le lieu par excellence pour qu'ils soient contextualisés. Il en est de même pour les adverbes de quantité et les unités de mesure. Voici un compte-rendu de ces notions présentes dans tous les ingrédients du corpus : pour les noms non comptables, entre autres, les épices « cuillerée à café / à soupe, une pincée de » et pour les épices non moulues comme la cannelle « le bâton et bâtonnet » ; pour certains ingrédients tels « épines vinettes, oignon frit, noix pilée, amandes et pistaches émincées », on a « un verre, $\frac{1}{2}$ verre, $\frac{1}{4}$ verre » ; pour les légumes à feuilles comme « persil, épinard », c'est la « botte » ; pour les légumes à fruit comme « aubergine, tomate, poivron » ainsi que l'oignon, les adjectifs numéraux accompagnés de qualificatifs « petit, moyen et grand » ; « gramme et kilo » pour ce que l'on pèse comme différentes sortes de viande.

Sur le plan lexical, la variété des verbes est remarquable. Pour les transmettre vers le français, même les plus petites nuances ont été mises en relief pour parler de telle ou telle action culinaire. Vu leur nombre très élevé dont une partie compte parmi ceux qui sont employés dans

tous les textes comme « cuire, déposer, diviser, laver, mélanger, mettre, préparer, etc. », on se contente ici de faire allusion à quelques verbes techniques qui sont problématiques pour les apprenants lorsqu'ils veulent donner leurs recettes, car leur emploi est restreint dans d'autres textes. En voici un certain nombre d'exemples : « Faites diluer la poudre de safran dans une tasse d'eau chaude » (p. 19) ; « Faites délayer la sauce tomate dans ½ verre d'eau tiède » (p. 27) ; « Ecossez les fèves, épuzzlez les graines et émincez-les (en deux) » (p. 31) ; « Lavez les raisins secs et étalez-les sur une serviette » (p. 45) ; « Faites macérer les filets de poisson dans du vinaigre » (p. 69) ; « Lavez la viande, ne la dégraissiez pas » (p. 85) ; « Une fois la viande cuite, désossez-la avant de l'écraser » (p. 129) ; « Coupez la queue des aubergines, mettez-les de côté pour chapeauter chaque aubergine une fois farcie » (p. 93) ; « Evidez la chair des tomates et farçissez chacune avec les ingrédients et remettez les chapeaux » (p. 94).

Pour appuyer l'efficacité de ce vocabulaire verbal, on se réfère à Wolsowicz qui souligne : « Les apprenants ont tendance à utiliser les verbes nucléaires, qui constituent les noyaux de leurs catégories sémantiques et qui servent donc de prototypes ... » (2011 : 4), et ces acquis lexicologiques peuvent indubitablement les sensibiliser à s'écarter de leurs « prototypes » pour employer désormais le lexique spécifique.

Toujours dans ce cadre, un autre point important saute aux yeux. Le verbe « couper » est complété de diverses manières : en rondelle, en

lamelle, en lainière, en cube, en petits ou grands morceaux, etc., ce qui enrichit le champ lexical de ce verbe avec ses collocations.

Côté adjectif, qu'il soit qualificatif ou le participe passé de différents verbes ayant la fonction d'adjectif, on y trouve, entre autres, ceux qui forment des collocations avec le nom « plat/repas, dessert et différents ingrédients » tels « appétissant, aromatisé, décortiqué, égoutté, émincé, épicé, modeste, principal, simple, traditionnel, votif, etc. ». Les adjectifs appréciatifs comme « bon, délicieux, exquis, etc. » s'y voient également, mais pas très nombreux.

Sur le plan lexical, il ne faut pas oublier un point important souligné par Yang et Cavalla : « Certaines lexies sont souvent impliquées dans des formes phraséologiques, par exemple la lexie NEIGE apparaît dans l'expression *battre les blancs en neige* » (2019 : version électronique sans page). Aucun cas du genre n'a été repéré dans notre corpus, mais cela ne doit pas empêcher l'enseignant d'en parler lors d'exploitation de tout « cuisitext » (terme emprunté à Yang et Cavalla, 2019) en classe de langue.

Les culturèmes ne manquent pas dans cet ouvrage révélant respectivement les multiples façons de préparer des repas, de les servir et de les manger puisque parmi « diverses écoles culinaires, la cuisine iranienne accorde une importance primordiale à la cuisson complète des plats, alors que dans d'autres écoles, les repas sont plutôt mi-cuits » (p. 11). En fait, la situation climatique de l'Iran, un pays vaste à quatre

saisons, tracée dans cet ouvrage à travers la gastronomie de chaque région reflète une image du paysage naturel imprégné de saveurs.

Un autre élément culturel, c'est que « Le riz, le blé et l'orge, principaux aliments de base, sont considérés comme les piliers de la cuisine iranienne » (p. 11). Le riz dont diverses cuissons s'attribuent, chacune, un nom à part tels « *tchelow*, *polow*, *kateh* » (p. 18) ne se mange pas comme dans les pays asiatiques et encore moins en Occident, il est toujours « accompagné de différents ragoûts qui mélangent avec beaucoup de créativité et de finesse les légumes, les légumineuses et les morceaux de viande ... » (*Ibid.*). De même, une autre façon qui fait du riz iranien un plat typique, c'est que l'on y ajoute des ingrédients variés comme « Riz au poulet garni aux épines vinettes dit *Zerechk Polow Ba Morgh* » (p. 28), « Riz aux fèves avec la viande d'agneau dit *Baghali Polow Ba Mahitcheh* » (p. 31), « Riz multicolore dit *Morassa Polow* » (p. 33), couleurs qui viennent du zeste d'orange, des pistaches et des amandes décortiquées et émincées sans oublier le safran qui offre sa belle couleur et son parfum exquis à tout repas. Nous nous limitons à ces quelques exemples malgré leur grande variété qui est, nous semble-il, très rare dans la cuisine d'autres pays.

Un autre trait caractéristique du riz dans notre culture culinaire, c'est la partie la plus délicieuse de *polow* ou de *tchelow* dit *tah digue* (tah : fond ; digue : casserole). Pour le faire, on étale un peu de pain plat ou des rondelles de pomme de terre ou même d'autres légumes selon le goût dans une casserole antiadhésive sur quoi on ajoute le riz égoutté

(simple ou mélangé avec d'autres ingrédients auxquelles on a fait allusion ci-dessus).

Les sauces ou ragoûts dits *Khorech* sont, comme déjà évoqué, le complément de toute sorte de riz simple. Leur diversité, la richesse de leurs ingrédients, différentes façons de leurs préparations et leurs cuissons représentent des éléments culturels de la table iranienne. Cet ouvrage en expose onze recettes, mais à celles-ci s'ajoutent beaucoup d'autres, issues de la cuisine locale de différentes villes et villages avec des ingrédients différents selon la situation géographique, la faune et flore sans oublier les conditions économiques. Pour les recettes de l'ouvrage, prenons l'exemple des insulaires et des habitants des régions côtières du golfe Persique dont la viande de base des ragoûts est en général diverses espèces de poissons ou de crevettes comme « Sauce de poisson dit *Khorech-e Ghalieh Mahi* » (p. 69) dont les principaux ingrédients sont le poisson, les légumes aromatiques tels fenugrec, coriandre et ail séché, la sauce acidulée du jus de citron et de grenade ainsi que le vinaigre. Par contre, à l'Ouest du pays où l'élevage de bétail est un secteur actif, la viande rouge surtout du mouton se trouve en tête des ingrédients des ragoûts tel que « Sauce d'amandes émincées dite *Khorech-e Khalal-e Kermanschah* » (p. 70) ; elle est aromatisée d'eau de rose et acidulée de limettes séchées ainsi que d'épines vinettes. Par contre, au nord de l'Iran, région côtière verdoyante, où une multitude de légumes, les fruits forestiers et les herbes aromatiques se mêlent finement pour faire des ragoûts acidulés et parfumés comme « Sauce d'aubergines acidulées dite *Khorech-e Naz Khatoun-e Ghilan* » (p. 60)

sauce dans laquelle domine un goût combiné du jus de grenade, du jus de raisins verts, de la menthe séchée et de l'origan.

Outre le riz, les potages et les soupes, préparés avec une certaine finesse, occupent une place prépondérante dans la gastronomie iranienne, par exemple « Potage aux haricots et nouilles **épaisses** dit *Ash-e Reshteh* » (p. 119) est très populaire, considéré même comme un élément culturel dans notre cuisine, puisque c'est d'un repas votif (*Nazri*), servi lors des cérémonies religieuses à travers le pays ou presque. On le prépare également après le départ de l'un des membres de la famille en voyage surtout pour le pèlerinage de la Mecque ou d'autres lieux de culte et le partage entre voisins et proches.

Un autre culturème de la gastronomie iranienne, c'est la préparation d'un certain nombre de

plats qui se mangent avec du pain parmi lesquels figure *Abgoucht*. Il s'agit d'un repas traditionnel à base de viande d'agneau ou de mouton, de pois chiche ou de haricot blanc, d'oignon, de tomate et d'autres légumes de saison selon le goût. On l'assaisonne avec des épices telles curcuma, cannelle, cumin, poivre, gingembre, citron séché, etc. (p. 83).

Les plats farcis, en général à base de différents légumes, selon la végétation de chaque région, servis soit comme plat principal soit comme entrée, ne manquent pas d'enrichir la table des Iraniens. Parmi ceux présentés dans cet ouvrage, on fait allusion à quelques-uns comme « Aubergines farcies dites *Dolmeh-e Badendjan* » (p. 93), « Poivrons

farcis dits *Dolmeh-e Felfel* » (p. 95) « Feuilles de vigne farcies dites *Dolmeh-e Bargu-e Moo* » (p. 97).

Les desserts traditionnels dont on se régale en général pour telle ou telle occasion constituent des éléments purement culturels de la cuisine iranienne. Le « Dessert de la farine de blé dit *Halva* » (p. 144) préparé sur une panoplie de recettes garnit non seulement « la Nappe d'*Iftâr* » (p. 13) comme dessert pour la rupture de jeûne pendant le Ramadan, mais aussi lors des funérailles au cimetière, des cérémonies de deuil dans les mosquées, etc., un geste culturel fait par toute famille endeuillée selon les us et coutumes. En plus, il est comme une nourriture votive, très répandue parmi plusieurs couches sociales. D'autres desserts à base de riz sont à souligner ici, entre autres, « Riz sucré au safran dit *Sholeh Zard* » (p. 140), « Riz au lait dit *Chir Berendj* » (p. 142), « Dessert de la farine de riz à l'iranienne dit *Fereni* » (p. 143).

Les repas iraniens sont accompagnés, entre autres, de différentes sortes de condiments tels que « Condiment d'aubergines écrasées dit *Torchi-e Liteh* » (p. 155) et « Condiment à divers légumes marinés dit *Torchi-e Makhlout* » (p. 156). Autrefois, faisant partie de l'art et de la culture culinaires de tout Iranienne, cet accompagnement se préparait, surtout avant l'arrivée de l'hiver, dans les foyers par les femmes, mais de nos jours, à l'instar d'autres alimentations, il est industrialisé avant de se mettre à la disposition des consommateurs, urbanisation et travail des femmes l'exigent, mais la version « faite maison » continue toujours à être préparée chez les cordons bleus. L'aspect culturel de cet élément

culinaire réside non seulement dans la préparation et sa consommation, mais aussi dans la période où il se présente sur la table.

La cuisine de différentes régions du pays comme cela se fait dans plusieurs pays est un autre indice culturel de l'art culinaire sur lequel l'apprenant peut s'exprimer puisqu'il y en a qui viennent d'autres régions, proches ou reculées, pour continuer leurs études supérieures dans les universités de grandes villes. A propos de la cuisine locale présenté dans ce corpus, en voici quelques repas : « Mouton ou agneau au yaourt dit *Khoresht-e Mast-e Esfahan*, spécialité d'Ispahan (p. 146), « Boule de viande de Tabriz, dite *Koufteh Tabrizi* » (p. 98) et « Potage spécialité de Chiraz dit *Ach-e Sabzi Chiraz* » (p. 126).

Quant aux boissons traditionnelles, il y en a un large éventail à base de différents extraits des plantes aromatiques qui sont consommées fraîches à table avec le repas ou bien celles médicinales prises quotidiennement comme infusion et tisane douées de propriétés antispasmodique, calmante, cardiotonique, digestive, diurétique, sudorifique, tonique, etc. dont la menthe, la mélisse, la buglosse, la camomille, le sisymbre ... Malgré cette abondance de boissons en Iran, ce livre n'en présente qu'une seule appelée *Dough* « à base de yaourt nature dilué dans l'eau fraîche, salée et aromatisée de menthe » qui se sert « avec différents repas traditionnels notamment les kébabs et *Abghoucht* » (p. 11). Bien que le marché des boissons gazeuses et sucrées soit achalandé ces derniers temps, les Iraniens retournent vers les habitudes des anciennes générations en s'attachant à la

consommation de tout ce qui vient de la nature, surtout d'une manière organique.

Ainsi, nombreux sont les aliments typiquement iraniens méconnus des autres nations qui nécessitent des explications : ce qui donne lieu à des interventions authentiques de l'Iranien qu'est l'apprenant. L'exemple de *kashk*, explicité dans l'ouvrage :

Considéré comme aliment riche en calcium [...] un produit laitier à base de yaourt nature bien crémeux. Pour la préparation, on fait absorber l'eau du yaourt, puis on en fait des boulettes avant de les laisser sécher. Pour la consommation, il faut faire tremper les boulettes dans l'eau et une fois ramollies, les mettre dans un mixer pour avoir un liquide épais (p. 11).

A souligner que l'art culinaire de chaque peuple s'effectue sous formes variées comme frire, faire sauter et dorer, griller, rôtir, mijoter, bouillir, égoutter (le riz), etc. donc il s'agit, à notre sens, d'un point culturel important que l'on peut dégager de ces recettes où « le feu » se présente avec ses collocations verbales et adjectivales tels « allumer, adoucir, éteindre le feu » ou bien « feu doux / moyen / vif ».

Il reste à jeter un coup d'œil sur les acquis socio-psychologiques de notre corpus « cuisitext ». On parle souvent de la motivation que ces documents créent chez l'apprenant du fait qu'ils lui montrent l'utilité et la fonctionnalité de ce qu'il apprend. Or, la fonction motrice de ces supports va au-delà de ce savoir et réside en grande partie sur leur efficacité à rendre l'apprenant un agent actif dans son apprentissage. En

fait, depuis la méthode directe « apprendre à communiquer » se révèle comme la priorité de tout enseignement et avec l'approche communicative, on voit apparaître la prise en compte d'autres éléments dans ce processus, dont les intérêts et besoins langagiers de l'apprenant. Cette approche considère la langue avant tout comme un instrument d'interaction sociale, et elle a une visée plus globale que les méthodes précédentes, celle de « compétence de communication ».

Comme la perspective actionnelle de l'approche communicative place la parole dans son contexte et exige des activités qui nécessitent la motivation de l'apprenant-énonciateur à communiquer et à exprimer son intention d'une façon naturelle, donc, la parole ainsi contextualisée donne lieu à des interactions authentiques centrées sur un thème, en l'occurrence, culinaire. Lorsque le public apprenant muni de ses bagages linguistiques et culturels s'exprime sur la cuisine de son pays dans une situation réelle, ce n'est que la réalisation des visées socio-psychologique, actionnelle et culturelle de son enseignement/apprentissage.

Pour faire la lumière sur ces activités qui servent d'entraînement en classe de langue, on peut demander aux apprenants de présenter leurs recettes à l'intérieur des groupes ou pour le groupe classe. Ceci serait plus animé une fois exercé au sein des ateliers pratiques. Dans les universités où les étudiants viennent des différents coins du pays et qu'ils possèdent des traditions culinaires parfois très différentes les unes des autres, l'expérience nous montre qu'en général les interactions et les échanges sont vifs et qu'il y a beaucoup d'animation dans le cours.

Cela contribue également au rapprochement des cultures interethniques au sein d'une même communauté linguistique, mais dans une langue étrangère.

Une autre activité qui s'avère efficace pour l'expression, surtout au niveau intermédiaire, consiste à leur demander de décrire de vive voix ou en rédigeant de petits paragraphes les différentes étapes de la préparation de tel ou tel repas, de dessert, de salade, etc. Ensuite, on leur fait écrire une recette à leur initiative ou celles réalisées dans la famille à partir des mêmes ingrédients. Quant au niveau élémentaire, on leur demande de reproduire les actions, les gestes et les mimiques pratiqués pour réaliser une recette et ce, en illustrant les actions telles « laver, râper, frire, remuer, ajouter, ... », des adjectifs « délicieux, sucré, salé, piquant, acide, etc. » pour ainsi faire deviner le nom du repas par leurs camarades et récapituler le vocabulaire de la cuisine introduit dans les cours via ces recettes. Un autre entraînement pour ce niveau, c'est de dresser une liste avant de faire des emplettes pour préparer tel ou tel plat, telle entrée, etc. Ici, on met l'accent sur l'emploi des déterminants, entre autres, divers articles, des adjectifs indéfinis, ceux numéraux, des adverbes de quantité ainsi que des unités de mesure.

Conclusion

Aujourd'hui en didactique des langues, comme le souligne Cuq « A la notion de simple transmission *ex cathedra* de connaissance s'est substitué le concept d'une nécessaire adaptation de l'enseignement aux besoins et styles

des apprenants par la variation des activités proposées » (2003 : 226). La perspective actionnelle de l'approche communicative, vise les compétences fonctionnelles pour offrir un cadre d'apprentissage plus intégré et pratique. Elle considère l'apprenant comme un acteur social qui utilise la langue pour accomplir des tâches significatives dans des contextes réels. A cet effet, les activités se concentrent sur des tâches concrètes, centrées sur l'apprenant (ses besoins et intérêts) le plaçant au centre du processus éducatif. L'accent est mis sur l'interaction avec les locuteurs natifs, d'une autre culture bien sûr, et les activités prévoient des échanges sociaux éventuels.

Ainsi, on constate dans les manuels de langue des activités et tâches demandant à l'apprenant d'interagir en fonction de sa propre culture. Ces activités préparent le sujet apprenant pour des communications authentiques dans la langue cible tout en mettant en valeur son identité. Or, les données linguistiques fournies par la méthode en la matière ne suffisent pas pour exprimer un contexte culturel différent. L'apprenant se doit de traduire des éléments de sa langue maternelle, qui n'existent pas toujours en tant que tels dans la langue cible. Ceci, sans l'intervention de l'enseignant, aboutit la plupart du temps à des productions lacunaires, calquées sur la langue maternelle avec des maladresses et des erreurs.

En ce qui concerne le thème culinaire, souvent présent dans les ensembles pédagogiques de l'enseignement/apprentissage des langues, pour ses nombreux atouts pédagogiques non seulement au niveau culturel mais aussi linguistique, nous avons pensé à nous appuyer sur un support authentique, *Les saveurs de mon pays*, dans nos cours de FLE, afin de répondre aux besoins communicatifs des élèves dans les échanges interculturels du domaine. La cuisine iranienne, très riche en diversité, nous a permis de développer et de consolider le savoir langagier de nos apprenants

mais aussi d'aborder la dimension interculturelle des activités proposées par la méthode d'une manière appropriée. Le résultat que nous avons voulu communiquer par le présent article, témoigne des interactions plus dynamiques s'encrant dans la réalité. Ceci encourage les apprenants à s'impliquer plus dans leur apprentissage et entraîne le développement des compétences essentielles pour communiquer et interagir avec succès dans un monde multiculturel.

Déclaration

Conflit d'intérêt

Les auteures affirment qu'il n'y a aucun conflit d'intérêt à déclarer.

ORCID

Nahid Djalili Marand		http://orcid.org/0000-0002-1641-5548
Atefeh Navarchi		https://orcid.org/0000-0003-3635-0697

Références :

Bento, Margaret (2019). « Enseignement de la grammaire dans les manuels de français langue étrangère et approche actionnelle », *Lidil* [En ligne] <http://journals.openedition.org/lidil/6465>

Besse, Henri (2002). *Méthodes et pratiques des manuels de langue*, coll. Crédif, Didier.

Binon, Jean et Verlinde, Serge (2004). « L'enseignement/apprentissage du vocabulaire et la lexicographie pédagogique du français sur objectifs spécifiques (FOS) : le domaine du français des affaires », *éla* 135, pp. 271-283

Braud, Valérie (2005). « Recettes de cuisine en cours de langue ». *Les Cahiers de l'APLIUT* – Vol. XXIV n° 3, pp 127-133.

Carnoy-Torabi, Dominique (2019). « Saucisses à la persane et coings au *kaïmak*, l'Orient sur la nappe : 17-19^e siècle ». *Plume*, n° 29, pp 63-81.

Carnoy-Torabi, Dominique (2020). « Des tables orientales aux cuisines françaises, 19^e siècle », *Plume*, n° 31, pp 7-28.

Cuq, Jean-Pierre (2003). *Dictionnaire de didactique du français langue étrangère et seconde*, Paris, CLE International.

Djalili Marand, Nahid (2021). *Les saveurs de mon pays*, Téhéran, les Editions Miras-e Irani.

Holec, Henri (1990). « De l'apprentissage autodirigé considéré comme une innovation », in *Mélange du Crapel* n° 24

Puren, Christian (2002). « Perspectives actionnelles et perspectives culturelles en didactique des Langues-cultures : vers une perspective co-actionnelle co-culturelle », *Des Langues modernes*, le n° 3, « L'interculturel », juil.-août-sept, pp. 55-71

Yang, Tong et Cavalla, Cristelle (2019). « L'enseignement du lexique auprès des apprenants de niveau A2 ». version électronique de *HAL Open Science*. <https://hal.science/hal-02513624>

Wolsowicz, Teresa Maria (2011). « Les stratégies de communication et les interactions interlinguales dans la présentation de recettes de cuisine en L2 et L3 ». *Recherches en didactique des langues et des cultures*, Edition électronique, pp 1-11.

Comment citer : Djalili Marand, N., Navarchi, A. (2025). Les recettes de cuisine en classe de langue : s'exprimer sur sa propre culture culinaire, *Recherches en langue française*, 5(10), 89-120. DOI: 10.22054/RLF.2025.85434.1210.



Recherches en langue française © 2020 par Université Allameh Tabataba'i sous la licence Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International