

## Décrire des actions : les verbes « culinaires »

Une des compétences que doivent acquérir nos étudiants est la capacité à s'exprimer avec clarté et précision. En effet, il leur faudra non seulement expliquer des notions aux élèves, mais aussi faire en sorte que ces mêmes élèves soient en mesure d'exprimer clairement leur pensée, afin d'occuper *une place active dans la vie sociale, économique et culturelle* (décret « Missions » de 1997).

Un langage riche et soigné peut s'acquérir à l'occasion de chaque prise de parole des élèves, pourvu que l'enseignant fasse la sourde oreille si ce qu'on lui dit est trop laconique ou obscur et demande à l'orateur de reformuler son idée dans le but d'être parfaitement compris. Des exercices spécifiques, que l'on proposera à intervalles réguliers à la classe, pourront tout autant contribuer à l'amélioration de l'expression verbale des apprenants.

Je vous propose ci-dessous un exercice de ce genre, destiné au départ à des étudiant(e)s du régendat en économie familiale et sociale, dans la mesure où le vocabulaire abordé relève exclusivement de l'art culinaire. Il conviendra également, moyennant peut-être quelques adaptations, à des élèves de l'enseignement secondaire : ce n'est pas tant l'enrichissement du lexique que le développement de compétences communicationnelles qui est visé par cette activité (bien que les deux aillent de pair).

Au terme de cette activité, l'élève devrait être capable de définir un verbe d'action et d'en déterminer les actants, c'est-à-dire les réalités qui ont une fonction par rapport à l'action. Par exemple, pour le verbe « envoyer », les actants sont : 1. un expéditeur ; 2. une lettre, un colis, une carte postale, un mail... ; 3. un destinataire. Cette connaissance des actants n'est pas superflue ; elle permet d'avoir un portrait sémantique complet, en vue d'une utilisation adéquate, du verbe. Si l'on sait que « susciter » signifie « provoquer, entraîner », mais qu'on ignore par ailleurs qu'il est suivi ordinairement d'un nom désignant un sentiment (« susciter de la colère, de la tristesse, du bonheur, etc. »), on ne sera pas porté à en faire un usage régulier ou adapté.

Le déroulement de l'activité est simple : on forme 5 groupes ; chaque groupe reçoit un tableau comprenant 5 colonnes (voir ci-dessous), chaque colonne correspondant à un groupe et comprenant 4 espaces numérotés. L'une de ces colonnes contient 4 verbes ; chaque groupe prépare par écrit la définition des 4 verbes qui lui sont attribués, en suivant la consigne et en s'aidant si nécessaire d'un dictionnaire<sup>8</sup> ; une fois les définitions terminées, le jeu peut commencer : l'un après l'autre, chaque groupe explique l'un des verbes qu'il a dû définir. Le verbe **n'est en aucun cas** dévoilé ! Seul le numéro précédant le verbe est mentionné. A chaque tour de parole, c'est un autre membre du groupe qui s'exprime ; dans chacun des groupes, on recherche en silence le verbe défini et on le note dans le tableau à l'emplacement prévu ; la correction est collective et a lieu lorsque tous les verbes ont été définis ; le groupe qui a découvert le plus de verbes a gagné<sup>9</sup>.

**Bon amusement !**

---

<sup>8</sup> On veillera alors à choisir dans le dictionnaire l'acception la plus courante du mot recherché et à en reformuler la définition afin de la rendre compréhensible dans le cadre d'un échange oral.

<sup>9</sup> Prolongement possible : chaque groupe se voit attribuer une nouvelle colonne de mots du même tableau que ses membres devront, par écrit, employer correctement dans des phrases.

## Vocabulaire de la cuisine : les actions

Tâchez de faire deviner les verbes suivants en citant notamment les sujets et les compléments dont ils sont le plus souvent accompagnés.

Exemple : C'est une action qu'un **cuisinier** accomplit à l'aide d'une **poêle** ; c'est une action que l'on applique souvent aux **pommes de terre**. On pourra aussi définir le verbe : C'est une action qui consiste à faire dorer des **pommes de terre** ou d'autres aliments, le plus souvent à la **poêle**.



→ **RISSOLER**

Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D	Groupe E
1. délayer :	1.	1.	1.	1.
2. blanchir :	2.	2.	2.	2.
3. saisir :	3.	3.	3.	3.
4. pocher :	4.	4.	4.	4.

Groupe B:	1. parer	2. napper	3. déglacer	4. confire
Groupe C:	1. relever	2. pétrir	3. évider	4. paner
Groupe D:	1. clarifier	2. monder	3. peler	4. émincer
Groupe E:	1. écaler	2. diluer	3. monter	4. barder

## CORRIGÉ

Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D	Groupe E
<p><b>délayer</b> : dissoudre dans un liquide.</p> <p><b>blanchir</b> : cuire quelques minutes dans une grande quantité d'eau salée, (départ eau froide) jusqu'à une température avoisinant l'ébullition.</p>	<p><b>parer</b> : supprimer les parties non utilisées d'une viande, d'une volaille, d'un poisson, d'un légume ou d'une pâte.</p> <p><b>napper</b> : recouvrir entièrement un mets avec une sauce, une crème</p>	<p><b>relever</b> : rehausser la saveur d'un mets à l'aide d'épices ou de condiments.</p> <p><b>pétrir</b> : en boulangerie ou en pâtisserie, remuer en tous sens, avec les mains ou mécaniquement, de la farine détremée avec de l'eau.</p>	<p><b>clarifier</b> : on peut clarifier le beurre pour ôter le petit lait et la caséine et ne garder que les lipides. On peut aussi clarifier un œuf en séparant le jaune du blanc.</p> <p><b>monder</b> : retirer la peau d'un fruit après</p>	<p><b>écaler</b> : enlever la coquille des œufs durs.</p> <p><b>diluer</b> : rendre moins concentré par addition d'eau ou d'un autre liquide.</p> <p><b>monter</b> : battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air et</p>

<p><b>saisir :</b> exposer quelques minutes certaines préparations à feu vif ou à four vif pour cuire ou commencer une cuisson.</p> <p><b>pocher :</b> cuire des aliments dans un liquide (eau, bouillon, lait) plus ou moins abondant et maintenu à une température proche de l'ébullition (à frémissement).</p>	<p>ou une gelée de façon uniforme.</p> <p><b>déglacer :</b> dissoudre à l'aide d'un liquide (vin, consommé, crème fraîche, vinaigre, etc...) les sucres contenus dans un récipient après cuisson pour faire un jus ou une sauce.</p> <p><b>confire :</b> cuire des aliments lentement dans du sucre ou dans de la graisse dans le but de les conserver.</p>	<p><b>évider :</b> ôter la partie centrale de certains fruits (pommes, poires, etc...).</p> <p><b>paner :</b> enrober un aliment de panure (mie de <u>pain</u>, <u>chapelure</u>) avant de le faire frire, sauter ou griller.</p>	<p>l'avoir plongé quelques secondes dans de l'eau bouillante.</p> <p><b>peler :</b> ôter la peau d'un fruit ou d'un légume.</p> <p><b>émincer :</b> couper en tranches ou lamelles plus ou moins fines des légumes, des fruits ou de la viande. Cette opération se fait au couteau ou à la mandoline.</p>	<p>d'augmenter ainsi son volume (blancs en neige) ou avec adjonction simultanée d'huile (mayonnaise).</p> <p><b>barder :</b> recouvrir d'une mince bande de lard un morceau de viande, une volaille, un gibier, parfois même un gros poisson devant être braisé. La barde est maintenue par de la ficelle qui est le plus souvent retirée après la cuisson sauf pour les gibiers rôtis.</p>
---	---	---	---	---

Les définitions proviennent des sites suivants :

<http://chefsimon.com/lexique/parer.html>

<http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/apprendre/termes/p.html>

Pierre-Yves DUCHATEAU