

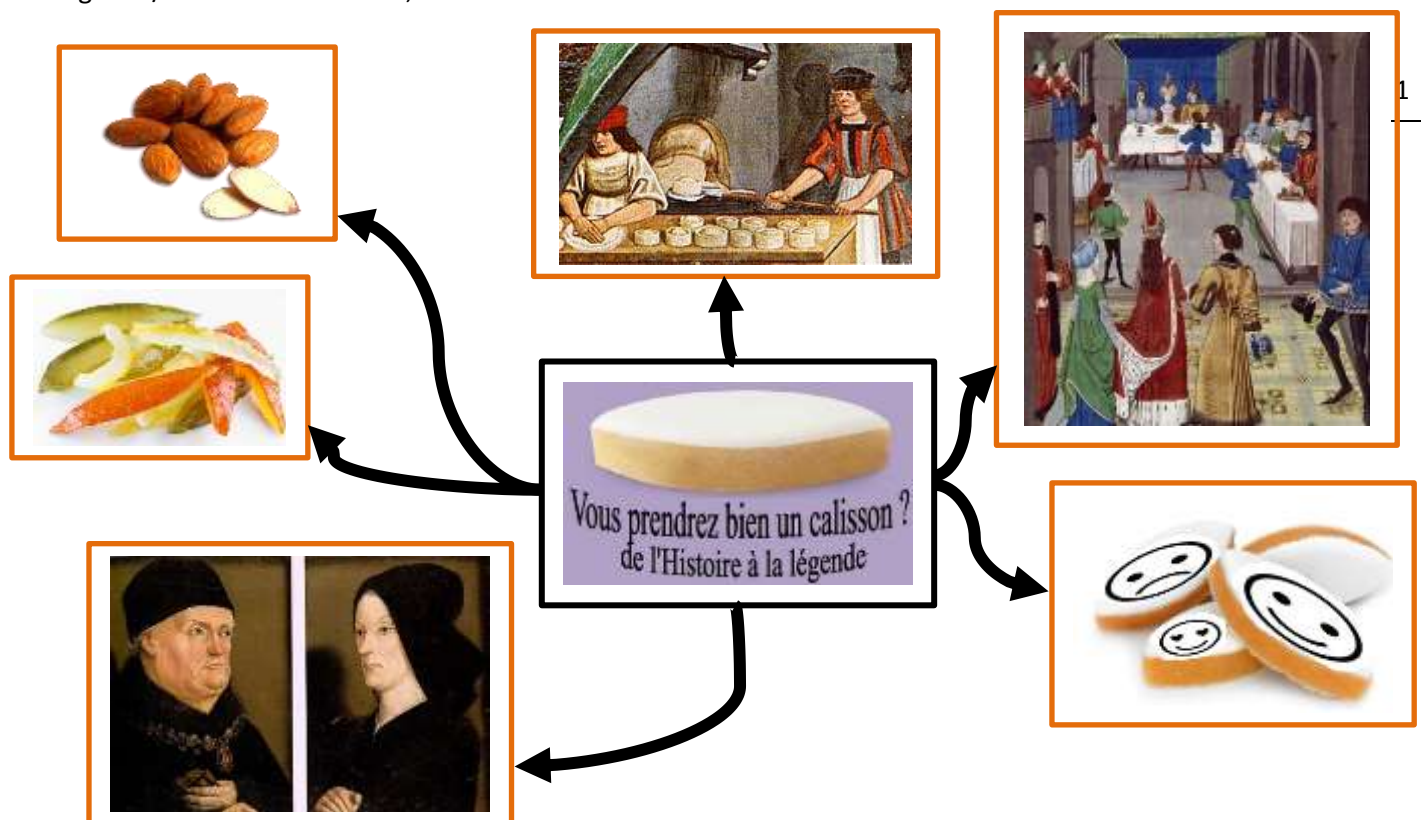
Source RFI	https://www.rfi.fr/fr/podcasts/le-go%C3%BBt-du-monde/20201218-le-calisson-une-confiserie-en-forme-de-sourire-une-d%C3%A9licieuse-bouch%C3%A9e-de-provence
Durée de la séance	1h15
Savoir-faire langagier(s)	Décrire une confiserie et raconter une légende/histoire à son propos
Outils langagiers	Lexique de la confiserie, temps du passé, style direct, adjectifs

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur 🕒 15 minutes 🗣️ Production orale et compréhension orale 🗣️ En petits groupes

Conseil : Montrer/vidéoprojeter les documents iconographiques suivants. En petits groupes, en s'aidant de la carte heuristique, les apprenants imaginent la légende qui entoure la création du calisson. Ils utilisent toutes les images pour construire leur récit. Ils présentent ensuite leurs hypothèses pour le reste de la classe.

Observez les images suivantes. Faites des hypothèses sur les liens entre les images pour imaginer la légende/l'histoire du calisson, un dessert traditionnel d'Aix-en-Provence.



Conseil : Soumettre la question aux apprenants en amont de l'écoute, faire écouter le reportage. Les apprenants répondent individuellement et confrontent leurs réponses en petits groupes. Mise en commun en grand groupe et validation des réponses.

Écoutez le reportage. Il donne des informations sur ...

- ☒ les ingrédients
- ☐ la recette
- ☒ la texture
- ☒ l'aspect
- ☒ la saveur
- ☒ la légende
- ☐ la consommation
- ☐ la commercialisation

... du calisson.

TRANSCRIPTION :

Clémence Denavit : Alors, ce calisson qui nous fait venir ici, c'est une douceur d'Aix-en-Provence, fabriquée artisanalement depuis oh... plus de cinq siècles. Une pâte onctueuse, fondante, le goût de l'amande, la gourmandise du melon confit, un soupçon de granulosité, de la texture, et cette touche d'agrumes couchée sur une feuille de papier azyme et recouverte de glace royale. Une bouchée en forme de sourire en souvenir de celui esquissé par une reine dont on disait qu'elle ne souriait jamais, raconte le doyen des calissonniers.

Jean-Pierre Borely : Jean-Pierre Borely, calissonnier, comme aurait dit Fernand Reynaud, « Je ne suis rien du tout, je suis juste calissonnier. », né à Aix et toute ma vie consacrée aux calissons.

Clémence Denavit : Jeanne, l'épouse du Roy René.

Jean-Pierre Borely : Jeanne de Laval, cette pauvre femme, elle était malade et elle souriait jamais, et alors il y a la fameuse légende qui à mon avis est fabuleuse, c'est son pâtissier, pour la triste reine, et amoureux de cette reine, il a dit « Il faut que je fasse quelque chose pour ce mariage » et il a inventé le calisson, et donc en dessert on sert des calissons et donc vous aviez tous les, comment dire, tous les Aixois qui étaient montés, au mariage du Roy René on monte les officiels, donc la reine goûte ce petit gâteau.

Clémence Denavit : Et elle sourit.

Jean-Pierre Borely : Tout le monde s'étonne, « Mais elle n'a jamais le sourire, qu'est-ce qui lui arrive, mais qu'est-ce qui lui arrive? » Et il y a un Provençal qui aime bien galérer qui dit « C'est un..., c'est un..., c'est un ... c'est un ...

Clémence Denavit :..... petit câlin. »

Jean-Pierre Borely : Alors évidemment, tout le monde « ah ouais ouais... » Et de là est née la légende de l'appellation du calisson, pour le mariage du Roy René.

2 BOÎTE À OUTILS

① Repérage et conceptualisation ⌚ 15 minutes 📖 Compréhension écrite et orale ➡ En binômes puis en grand groupe

Conseil : Projeter la boîte à outils, expliquer la consigne (compléter le tableau en binômes) puis faire écouter l'audio une seconde fois, faire compléter en binômes et passer dans les groupes. Préciser que la boîte à outils pourra être complétée avec d'autres éléments découverts ultérieurement dans l'apprentissage.

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils.



POUR PRÉSENTER L'HISTOIRE D'UNE CONFISERIE

Décrire une confiserie

Pour nommer une confiserie :

- ➔ Une douceur = une friandise, un délice
- ➔ Une bouchée
- ➔ Un petit gâteau que l'on sert en dessert
- ➔

Ex : « Et donc en dessert on sert des calissons [...] donc la reine goûte ce petit gâteau. »

Pour décrire une texture :

- ➔ Une pâte onctueuse = une pâte crémeuse
- ➔ Une pâte fondante = qui fond en bouche
- ➔ La texture
- ➔ La granulosité
- ➔

Ex : « Une pâte onctueuse, fondante »

Pour quantifier des ingrédients :

- ➔ Une touche d'agrumes = une note d'agrumes très légère
- ➔ Un soupçon de granulosité = un tout petit peu de granulosité
- ➔

Pour décrire une saveur :

- ➔ La gourmandise de = la douceur de
- ➔ Le goût de l'amande
- ➔

Ex : « la gourmandise du melon du confit »

Pour décrire l'aspect d'une confiserie :

- ➔ Être couché sur
- ➔ Être recouvert de
- ➔ Être en forme de
- ➔

Ex : « Cette touche d'agrumes couchée sur une feuille de papier azyme », « recouverte de glace royale »

Raconter une légende/ une anecdote autour de la confiserie

Pour raconter des événements passés :

- ➔ Depuis plus de cinq siècles
- ➔ Elle était malade et elle ne souriait jamais.
- ➔ Il a inventé le calisson.
- ➔ On sert des calissons [...] donc la reine goûte ce petit gâteau.
- ➔ Et de là est née la légende de l'appellation
- ➔

Pour mettre en valeur :

- ➔ Cette pauvre femme, cette triste reine
- ➔ La fameuse légende, une légende fabuleuse
- ➔ Le doyen des calissonniers
- ➔

Pour raconter de manière vivante :

- ➔ Toute ma vie consacrée aux calissons : attachement affectif fort
- ➔ « Je ne suis rien du tout, je suis juste calissonnier. » : citation humoristique
- ➔ Il a dit « Il faut que je fasse quelque chose pour ce mariage. » : paroles rapportées
- ➔ Qu'est-ce qui lui arrive, mais qu'est-ce qui lui arrive ? : création d'un effet d'attente
- ➔ Il dit c'est un ... c'est un ... c'est un ... : sollicitation du public pour répondre
- ➔

3 EXERCICE

① Systématisation ⌚ 25 minutes 🗨 interaction orale 🔄 En binômes

Conseil : Imprimer et découper les cartes. Former des binômes de façon ludique : distribuer à la moitié du groupe une image de confiserie et à l'autre moitié un nom de confiserie. Les apprenants se déplacent dans la classe pour former des paires nom-image. Distribuer une carte confiserie (A et B) à chaque binôme ainsi constitué. À tour de rôle, chaque apprenant donne à son binôme les informations dont il dispose pour l'aider à compléter sa carte. Après l'échange, encourager les apprenants à ajouter dans la boîte à outils les nouvelles expressions de leurs cartes. Prévoir une présentation de chaque confiserie pour le groupe complet. Procéder à un retour collectif au tableau en fin d'activité.

Trouvez votre binôme en faisant correspondre les images et les noms de confiseries ! Ensuite, avec l'aide de votre binôme, retrouvez des informations sur la confiserie célèbre présentée sur votre carte. Utilisez les expressions de la boîte à outils. À la fin de l'échange, complétez votre boîte à outils avec les expressions nouvelles et faites une présentation de votre confiserie pour tout le groupe.

 A La papillote de Lyon Description : bonbon de chocolat ou de pâte de fruit Histoire : • Monsieur Papillot, confiseur ; • licenciement de l'employé et commercialisation de l'idée.	 B La papillote de Lyon Description : Histoire : • chocolats volés par son employé pour en faire cadeau à une femme, emballés dans des messages d'amour ;
 A Les pâtes de fruits d'Auvergne Description : Histoire : • création d'une recette de pâtes de fruits par les confiseurs de Clermont-Ferrand;	 B Les pâtes de fruits d'Auvergne Description : cubes de pulpe de fruits, saveur intense (abricot, pommes, poires, prunes, fruits rouges...) Histoire : • découverte des « confitures sèches » (ancêtres des pâtes de fruit) au Moyen-Âge (voyages en Orient) ; • fréquemment offertes aux personnalités importantes.

 Les bêtises de Cambrai A Description : Histoire : • erreur de fabrication d'un jeune confiseur ; • grand succès des bonbons !	 Les bêtises de Cambrai B Description : bonbons durs de forme rectangulaire (sucre caramélisé et menthe). Histoire : • « Tes bonbons sont ratés, tu ne fais que des bêtises ! » ;
 Les marrons glacés A Description : châtaigne confite dans un sirop de sucre, enrobée de sucre glace Histoire : • Louis XIV enchanté, fait découvrir à sa Cour ;	 Les marrons glacés B Description : Histoire : (2 origines) • confiturier de Louis XIV, expérimente la confiture de marron ; • découverte du marron glacé également attribuée à un cuisinier italien.
 Les pralines / praslines de Montargis A Description : Histoire : • utilisées par le Duc pour séduire les femmes, développer des relations à la Cour de Louis XIII et calmer une révolte du peuple contre le pouvoir royal !	 Les pralines / praslines de Montargis B Description : amandes grillées et cuites dans le sucre (caramélisées), arôme gourmand et subtil . Histoire : • fabriquées par le confiseur du Duc de Praslin, recette secrète ;

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement 🕒 20 minutes 🗂 Production orale 🗨 préparation en petits groupes, présentation en grand groupe

Conseil : Organiser une simulation de visite touristique. En petits groupes, les apprenants choisissent une confiserie, la décrivent et racontent une légende/histoire à son sujet. Il est possible de faire quelques recherches en ligne. Insister pour que la présentation soit expressive de manière à capter l'attention des touristes.

Pour des touristes francophones, vous animez une visite dans un atelier/un magasin de confiserie. En petits groupes, présentez une confiserie de votre choix : décrivez-la et racontez une légende/histoire à son sujet. Votre présentation doit être expressive !

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Nommer une confiserie			
Décrire et quantifier des ingrédients			
Décrire l'aspect/la texture/la saveur d'une confiserie			
Raconter une légende/histoire de manière expressive			

6

Exemple de présentation : Le loukoum est emblématique de la confiserie turque. Il s'agit d'une douceur fondante en forme de cube, à base de sucre, d'amidon, avec une note d'eau de rose et éventuellement une touche de fruits secs. Il est mou, moelleux, et recouvert de sucre glace.

Le loukoum est connu depuis plus de 500 ans. C'était au départ un médicament pour soulager le mal de gorge. D'ailleurs, son nom signifie « repos de la gorge ». À la fin du XVIII^e siècle, une boutique spécialisée a vu le jour dans le quartier du bazar à Istanbul. Très rapidement, le loukoum est devenu une confiserie à la mode et un cadeau parfait pour accompagner une déclaration d'amour ! La reconnaissance internationale n'a pas tardé : le loukoum a gagné une médaille d'or à l'Exposition internationale de Bruxelles en 1897. Savez-vous pourquoi il est également connu sous le nom de « Turkish Delight » ? C'est parce qu'un Britannique a fait découvrir cette confiserie dans son pays. Comme il ne pouvait pas se rappeler le nom de la friandise, il l'a appelée comme cela !

Source des images (mise en route) :

<http://histoiresdaix.org/spectacle.htm>
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/a0/King_Rene_and_Jeanne_de_Lavalle_Louvre.jpg/320px-King_Rene_and_Jeanne_de_Lavalle_Louvre.jpg
<https://www.atrianon.com/calissons-d-aix-en-provence/61-calissons-d-aix-en-provence.html>
<https://pixabay.com/fr/photos/confits-fruits-d-agrumes-orange-2519543/>
<https://pixabay.com/fr/photos/amandes-badam-la-nutrition-%C3%A9nergie-1740161/>
<https://sk.pinterest.com/pin/424605071092797937/>
<http://culturefrancaispatisserie.blogspot.com/2012/04/le-moyen-age.html>

Systématisation

https://www.al4gen-confiserie.com/images/b_1216529_image1.jpg
https://www.cqourmand.fr/store/pates-de-fruits_1_pate-de-fruits-grande-tradition-ballotin_atbal650g.html
https://www.generation-souvenirs.com/142-large_default/betises-de-cambrai-aux-fruits.jpg
https://fr.123rf.com/photo_15991263_marron-glac%C3%A9.html
<https://www.marieclaire.fr/cuisine/recette-pralines-praline-de-montargis,1212664.asp>