

## A LA RENCONTRE DE LA DIVERSITE LINGUISTIQUE ET CULTURELLE FETES ET RECETTES

**Nom de l'auteur:** Laimute RUMBIENE

**E-mail address:** lrumbiene@yahoo.com

**Institution et pays:** Collège Universitaire de Kaunas, Centre d'Études Jonasas Radvila de Kedainiai avec l'aide de Jorune Liutkiene (employée du Centre d'Information), Lituanie

### **Résumé**

**Comment réagissons-nous face à un texte en langue non familière ? (Recettes de cuisine).** Les participants se partagent et traduisent la même recette en différentes langues non familières mais identifiables: anglais, français, allemand, espagnol, polonais.

**L'ouverture aux cuisines de l'Europe.** Les participants découvrent des plats européens.

**Fêtes. Comment imaginons-nous des traditions inconnues ?** Les participants lisent les textes, font des hypothèses où se déroulent les fêtes et produisent les textes eux-mêmes.

Les activités proposées permettent d'établir les liens et la collaboration entre les enseignants de différentes langues, encouragent la compréhension des mots et la recherche de leur sens dans d'autres langues, favorisent la perception de similitudes et de différences entre les langues, profitent de la richesse des langues de leur milieu et de leurs voisins frontaliers.

**L'objectif des activités** est de sensibiliser les participants futurs enseignants de langues aux autres langues et aux autres cultures. Montrer que l'on peut comprendre certains mots et les phrases des langues sans les apprendre. Encourager les participants face à une langue inconnue dont la traduction ne doit pas être obligatoirement correcte, ils doivent faire des hypothèses et avoir confiance en leur intuition linguistique ainsi qu'observer, analyser, comparer des mots et des phrases dans diverses langues; exploiter leurs propres compétences dans la langue maternelle et les langues d'enseignement de l'école.

**Flexibilité:** les tâches présentées peuvent être adaptées aux différentes situations d'enseignement selon les objectifs, le niveau des apprenants, leur situation géographique, leur langue cible. On peut sélectionner d'autres recettes, d'autres textes et d'autres fêtes.

### **Cadre théorique**

L'apprentissage des langues devrait être favorisé par l'expérience concrète et par une approche expérientielle de l'enseignement. L'apprentissage est plus signifiant pour les apprenants lorsqu'ils ont l'occasion d'analyser des situations concrètes et réelles et lorsqu'ils sont invités à la réflexion et à la résolution des problèmes. Par la réflexion critique et le dialogue, les apprenants apprennent à se positionner dans leur identité personnelle et collective. Ils sont invités à découvrir la diversité des cultures du monde, y compris la leur. La pédagogie qui s'adapte aux caractéristiques individuelles de chaque apprenant et qui vise à actualiser leur plein potentiel accentue la transmission du capital culturel. A l'époque de la globalisation l'égalité des langues et des cultures, l'éducation aux différences devient très importante. L'enseignement des langues est étroitement lié au contexte culturel c'est-à-dire au respect de la diversité des identités et des cultures dans lequel est formé le professionnel, héritier et créateur de culture. La culture devient la structure de base de tout le système de l'enseignement des langues, véhicule de formation de mentalité, de morale, de civisme, de socialisation ainsi que d'intégration, de perception de son identité et de l'altérité. Néanmoins l'introduction des notions de « pluriculturel » et « interculturel » à l'enseignement des langues ne signifie pas le refus de son identité culturelle et l'imitation aveugle des natifs dont la langue cible est la langue maternelle. C'est la formation complexe de la personnalité où les deux cultures sont en interaction et où se construit le pont entre les différences de ces cultures.

L'objectif des enseignants de langues est d'établir un climat de complicité, de créer les conditions favorables pour l'apprentissage des langues et des cultures qui aident à parvenir au succès et au plaisir, de développer l'attitude positive envers les langues étrangères pour que l'individu puisse réaliser ses objectifs et ses aspirations. C'est aussi la communication non formelle, le respect des apprenants, l'analyse de leurs besoins, la confiance en leurs forces ainsi que l'expérience personnelle des apprenants et des enseignants qui jouent un très grand rôle dans la formation de la motivation pour l'apprentissage des langues et des cultures. Les émotions positives rendent l'apprentissage plus actif et plus dynamique.

Aujourd'hui les manuels de langues proposent seulement des documents qui familiarisent les apprenants avec la culture et la civilisation du pays dont ils apprennent la langue. Il est donc important que les enseignants enrichissent les classes de langues de nouvelles approches éducatives permettant la connaissance d'autres langues et d'autres cultures. Le futur professeur de langues travaillera dans la société multilingue et multiculturelle et enseignera aux enfants multilingues donc lui-même doit avoir les compétences plurilingues et pluriculturelles. Chaque manuel contient les sujets sur les traditions du pays de la langue cible. La langue étudiée devrait être comme un outil permettant de découvrir la richesse culturelle des autres pays. La gastronomie est le premier sujet de conversation de nombreux pays et occupe une grande partie de la culture de chaque pays. Elle est à l'origine d'un nombre considérable d'ouvrages, guides, livres de recettes, livres de grands cuisiniers et de nombreuses émissions de radio et de télévision. On ne peut pas découvrir une nouvelle culture sans introduire l'étude de sa gastronomie. Les recettes sont des textes à part, spécifiques présentant la langue et la culture dont la compréhension est relativement facile parce qu'elles contiennent une grande partie de mots similaires, transparents, internationaux. Les noms de plats et de certains ingrédients ne sont pas souvent traduits, ils entrent dans la langue comme tels. Il est donc important de connaître les noms des plats pour mieux connaître les traditions. Aujourd'hui l'accès à ce type de textes est très facile et varié grâce aux médias tels que la presse, Internet, la radio, la télé. Les recettes constituent une riche source pour apprendre les langues et les cultures.

Les activités proposées permettent d'établir les liens et la collaboration entre les enseignants de différentes langues ce qui stimule l'intérêt pour les autres langues, encouragent la compréhension des mots et la recherche de leur sens dans d'autres langues, favorisent la perception de similitudes et de différences entre les langues.

L'objectif de cette activité est de sensibiliser les participants futurs enseignants de langues, aux autres langues et aux autres cultures. Montrer que l'on peut comprendre certains mots et les phrases des langues sans les apprendre. Encourager les participants au fait que la traduction ne doit pas être obligatoirement correcte, ils doivent faire des hypothèses et avoir confiance en leur intuition linguistique ainsi qu'observer, analyser, comparer des mots et des phrases dans diverses langues.

Les participants se partagent la même recette en différentes langues non familières mais reconnaissables: anglais, français, allemand, espagnol, polonais (p.ex. beaucoup de Litvaniens peuvent reconnaître le polonais comme la langue du voisin frontalier, ceux qui apprennent le français devraient reconnaître l'espagnol etc.).

Les tâches présentées peuvent être adaptées aux différentes situations d'enseignement selon les objectifs, le niveau des apprenants, leur situation géographique, leur langue cible. On peut sélectionner d'autres recettes, d'autres textes et d'autres fêtes.

**Public cible :** enseignants de langues et étudiants futurs enseignants de langues.

### **Dimension personnelle et sociale**

Avoir confiance en sa compétence professionnelle à développer des approches éducatives pour que la prise en compte de la diversité linguistique et culturelle soit une réalité.

### **Dimension professionnelle**

Concevoir, expérimenter et évaluer des projets éducatifs ayant comme finalité le développement d'une compétence plurilingue et pluriculturelle.

Eveiller au plurilinguisme et à la pluriculturalité dans la formation des enseignants de langues:

- 1) influençant la motivation et la curiosité pour les langues;

- 2) stimulant des apprenants à recourir à des outils de référence (dictionnaires, encyclopédies, grammaires, Internet) afin d'enrichir leurs connaissances sur les langues et sur les cultures en général;
- 3) encourageant les étudiants face à une langue inconnue;
- 4) exploitant leurs propres compétences dans la langue maternelle et les langues d'enseignement de l'école (lituanien, français, anglais, allemand).

### Fiche de travail 1

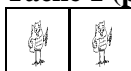
#### Comment réagissons-nous face à un texte en langue non familière ? (Recettes de cuisine)

Durée: 90 minutes

Matériel nécessaire : une recette en différentes langues, des dictionnaires.

**Note :** les participants se partagent en groupes, analysent et traduisent les recettes sans dictionnaires (voir annexe 1). Il y a autant de groupes que de langues de recettes. Chaque groupe envoie son « délégué » à la bibliothèque où il peut se servir des outils de référence tels que dictionnaires, encyclopédies et Internet. Ce sont « les experts » qui cherchent du matériel dans les livres et sur Internet dans n'importe quelle langue qu'ils connaissent. Le groupe d'experts revient avant la présentation du plat pour vérifier le travail des autres groupes.

#### Tâche 1 (pour les groupes qui travaillent sans outils de référence)



Traduisez les textes.

Comparez vos textes traduits. Avez-vous le même résultat ?

Faites attention aux similitudes et aux différences des langues. Remplissez la grille « Trouvez le mot équivalent en différentes langues » (voir annexe 2). Pouvez-vous continuer la grille ?

Mettez le travail en commun et présentez-le (ingrédients, préparation).

#### Tâche 2 (pour le groupe d'experts)



Ecoutez et corrigez (si besoin) la traduction des groupes.

#### Tâche 3 (pour les groupes qui travaillent sans outils de référence)



En quelles langues sont écrites les recettes ?

Est-ce que ces langues rappellent des langues que vous connaissez déjà ?

Quelles difficultés avez-vous rencontrées en traduisant les textes ?

Est-ce que toutes ces langues possèdent des articles ?

**Escudella I carn d'olla**, c'est la spécialité de quel pays ?

Quelles connaissances en général ont permis de comprendre les textes ?

Quelles compétences linguistiques ont permis de comprendre les textes ?

Quelles structures linguistiques ont permis de comprendre les textes ?

#### Evaluation

Pourriez-vous utiliser ce type d'activité avec vos futurs élèves ?

L'activité de ce type est-elle utile pour l'éveil au plurilinguisme et au pluriculturalisme ?

Pourriez-vous proposer d'autres activités plurilingues et pluriculturelles ?

## **Annexe 1**

Les langues retenues pour les 5 recettes de cuisine sont le français, l'anglais, l'allemand (langues d'enseignement), l'espagnol ( ressemble au français), le polonais (langue du voisin frontalier).

Ceux qui connaissent assez bien ces langues ne devraient traduire les textes en ces langues qu'à la fin du travail pour la vérification.

Il est recommandé de faire cette activité dans des locaux séparés car „le groupe d'experts“ doit chercher les solutions avec les outils de référence parce que toutes les salles d'études ne possèdent pas l'Internet et les dictionnaires.

## **Matériels à photocopier**

### **Escudella i carn d'olla**

#### **Ingredientes**

Ingredientes para 6 personas:

500 gr de jarrete de ternera  
300 gr de oreja y morro de cerdo  
300 gr de patatas  
300 gr de gallina  
200 gr de butifarra negra  
150 gr de garbanzos (en remojo una noche)  
100 gr de tocino graso  
100 gr de carne magra de cerdo  
100 gr de fideos gordos  
4 huesos de ternera  
3 dientes de ajo cortados finos  
2 huevos  
1 trozo de pan remojado con leche  
1 ramita de perejil cortado fino  
1 tronco de apio  
1 pie de cerdo  
1 repollo  
1 zanahoria  
1 cebolla  
1 nabo  
Sal

#### **Preparación**

Se coloca el jarrete, la gallina, la panceta, los huesos de ternera, la oreja, el morro y el pie de cerdo en un olla, todo bien cubierto de agua y se pone al fuego. Al cabo de una hora se añade a la cocción sal, los garbanzos, el nabo, la zanahoria y la cebolla picadas, la butifarra y el apio. También controlamos la carne, para retirarla cuando llegue a su punto óptimo de cocción. En cuanto a la carne magra, el tocino graso, los ajos, el perejil y el pan se pasan por la máquina de picar. Luego se añaden los huevos y una pizca de sal y se mezcla todo. Con la masa obtenida se preparan una bolas que se añaden al caldo de la cocción. Una vez que la carne está lista, se retira de la olla y se cuele un poco de caldo en otro recipiente donde se cocerán los trozos de patata y repollo. Cuando esté todo cocido, se retiran los ingredientes y se utilizará el caldo para hervir los fideos.

#### **Presentación**

Se sirve primero la sopa y después la fuente con las verduras y la carne.

**Categoría:** Plato único

**Tiempo de preparación:** poco más de 2 horas

**Temporada:** Invierno

### **Escudella i carn d'olla**

#### **Ingrédients**

Ingrédients pour 6 personnes :

500 gr de jarret de veau  
300 gr d'oreille et museau de porc  
300 gr de pommes de terre  
300 gr de poule  
200 gr de saucisse catalane noire  
150 gr de pois chiches (laisser tremper une nuit)  
100 gr de lard gras  
100 gr de viande maigre de porc  
100 gr de gros vermicelles  
4 os de bœuf  
3 gousses d'ail finement hachées  
2 œufs  
1 morceau de pain trempé dans du lait  
1 branche de persil finement ciselé  
1 branche de céleri  
1 pied de porc  
1 chou  
1 carotte  
1 oignon  
1 navet  
Sel

### **Préparation**

Mettre à chauffer le jarret, la poule, la poitrine fumée, les os de bœuf, l'oreille, le museau et le pied de porc dans une marmite sur le feu, le tout bien recouvert d'eau. Au bout d'une heure, ajouter à la cuisson du sel, les pois chiches, le navet, la carotte et l'oignon hachés, la saucisse catalane et le céleri. Vérifier la viande pour la retirer une fois arrivée au terme de sa cuisson. Quant à la viande maigre, au lard gras, à l'ail, au persil et au pain, les passer au broyeur. Puis ajouter les œufs et une pincée de sel, et mélanger le tout. Avec la pâte obtenue, préparer des boules qu'on ajoutera au bouillon de la cuisson. Une fois la viande prête, retirer la marmite et introduire un peu de bouillon dans un autre récipient pour y faire cuire les morceaux de pomme de terre et de chou. Quand tout est finalement cuit, retirer les ingrédients et utiliser le bouillon pour faire bouillir les vermicelles.

### **Présentation**

Servir d'abord la soupe, puis les légumes et la viande.

**Catégorie:** Plat unique

**Temps de préparation:** Un peu plus de 2 heures

**Saison:** Hiver

### **Escudella i carn d'olla**

#### **Ingredients**

Ingredients for 6 people:

500g of hock of veal  
300g of pig's ear or snout  
300g of potatoes  
300g of chicken  
200g black butifarra (Catalan sausage)  
150g chickpeas (soaked overnight)  
100g of fatty bacon  
100g of lean pork  
100g of large noodles  
4 beef bones  
3 cloves of garlic, finely chopped  
2 eggs  
1 piece of bread soaked in milk

1 sprig of parsley, finely chopped  
1 stick of celery  
1 pig's trotter  
1 cabbage  
1 carrot  
1 onion  
1 turnip  
salt

### **Preparation**

Put the hock, the chicken, the bacon, the beef bones, the pig's ear, the cheek and the trotter into a pot, all well covered with water, and place it on the heat. After an hour add the salt, the chickpeas, the chopped turnip, carrot and onion, the butifarra and the celery. Keep an eye on the meat so you can remove it when it is perfectly cooked. As for the lean pork, the bacon, the garlic, the parsley and the bread, put this through the mincing machine. Then add the eggs and a pinch of salt and mix everything. Prepare some balls with the resulting mixture and add them to the cooking soup. Once the meat is ready, take it out of the pot and strain off a little stock into another receptacle where you cook the potato and cabbage. When this is cooked, take out the ingredients and use the stock to boil the noodles.

### **Presentation**

First serve the soup and then the meat and vegetables on a serving dish.

**Category:** Main dish

**Preparation time:** just over 2 hours

**Season:** Winter

## **Escudella i carn d'olla ( Bunter Eintopf)**

### **Zutaten**

Zutaten für 6 Personen:

500g Kalbskeule  
300g Schweinsohren oder-schnauze  
300g Kartoffeln  
300g Huhn  
200g schwarze Butifarra-Wurst  
150g Kichererbsen (über Nacht einweichen)  
100g fetter Speck  
100g mageres Schweinefleisch  
100g dicke Fadennudeln  
4 Kalbsknochen  
3 fein geschnittene Knoblauchzehen  
2 Eier  
1 Stück in Milch eingeweichtes Brot  
1 Stengel klein gehackte Petersilie  
1 Stück Sellerie  
1 Schweinsfuss  
1 Kohlkopf  
1 Möhre  
1 Zwiebel  
1 weisse Rübe  
Salz

### **Zubereitung**

Die Keule, das Huhn, der Speck, die Kalbsknochen, das Schweinsohr,-maul und der-fuss werden in einen Topf gegeben, gut mit Wasser bedeckt und erhitzt. Nach einer Stunde wird Salz, die

Kichererbsen, die weisse Rübe, die Möhre und die gehackte Zwiebel, die Butifarra-Wurst und der Sellerie dazugeben. Das Fleisch von Zeit zu Zeit kontrollieren und herausnehmen, wenn es gar ist. Das Magerfleisch, der Speck, der Knoblauch, die Petersilie und das Brot werden im Mixer gehackt. Anschließend kommen die Eier und eine Prise Salz dazu und alles wird vermischt. Aus diesem Teig werden Bällchen geformt und in die Flüssigkeit gegeben. Wenn das Fleisch gar ist, wird der Topf vom Herd genommen und ein bisschen Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gegeben, in dem die gewürfelte Kartoffel und die Kohlstückchen gekocht werden. Wenn alles gar ist, werden die Zutaten herausgenommen und in der Brühe die Suppennudeln gekocht.

### **Präsentation**

Zuerst wird die Suppe serviert und dann die Schüssel mit dem Gemüse und dem Fleisch gereicht.

**Kategorie:** Hauptgericht

**Zubereitungszeit:** Etwas mehr als 2 Stunden

**Jahreszeit:** der Winter

### **Escudella I carn d'olla**

#### **Skladniki:**

Skladniki dla 6 osob:

500g udka wolowe

300g uszek lub policzki wieprzowych

300g ziemniakow

300g kurczaka

200g czarnej butifarry (kielbasa katalonska)

groch wloski (pozostawic na noc do namoczenia),

100g tlustego bekonu

100g chudej wieprzowiny

100g duzych klusek makaronu

4 kosci wolowe

3 zabki czosnku

2 dobrze posiekane jajka

kawalek chleba namoczony w mleku

natka pietruszki

dobrze posiekany kawalek selera

noga wieprzowa

kapusta

marchewka

cebula

rzepa

sol

#### **Sposob przyrzedzenia:**

Udka wolowe, kurczak, bekon, kosc wolowa, uszka lub policzka wieprzowe, noge wieprzowa wlozyc do garnka, zalac woda i postawic na ogniu. Po godzinie dodac sol, groch wloski, posiekana rzepa, marchewke, cebule, butifarre i seler. Zwroc uwage na mieso; wyciagnij je gdy bedzie miekkie. Zmiksuj wieprzowine, bekon, czosnek, pietruszke i chleb. Dodaj jajka, szczypte soli i zmiksuj wszystko ponownie. Z powstalej mikstury uformuj mase w ksztalcie kulek i dodaj je do gotujacej sie zupy. Gdy mieso jest gotowe przecedz wywar do garnka, w ktorym bedziesz gotowal kapuste i ziemniaki. Po ugotowaniu wyciagnij skladniki i uzyj wywaru do przyrzedzenia klusek.

#### **Sposob podania:**

Zupe podac jako pierwsze danie., a nastepnie mieso i warzywa.

**Kategoria:** danie glowne

**Czas przygotowania:** Ponad 2 godziny

**Pora roku:** zima

## Annexe 2

Complétez la grille.

Anglais	Français	Allemand	Espagnol	Polonais
veal				
	museau			
		Zwiebel		
			pie	
chicken				danie
	pomme de terre			
		Kohlkopf		
			cerdo	
				zupa

Continuez dans d'autres langues et avec d'autres ingrédients.

Anglais	Français	Allemand	Espagnol	Polonais	.....	.....
veal						
	museau					
		Zwiebel				
			pie			
				danie		
chicken						
	pomme de terre					
		Kohlkopf				
			cerdo			
				zupa		
					.....	
						.....

## Annexe 3

### Réponses

Anglais	Français	Allemand	Espagnol	Polonais
veal	veau	Kalb	ternera	wolowina
snout	museau	Schnauze	morro	ryj
onion	oignon	Zwiebel	cebolla	cebula
trotter	pied	Fuss	pie	noga wieprzowa
dish	plat	Gericht	plato	danie
chicken	poule	Huhn	gallina	kurczak
potato	pomme de terre	Kartoffel	patata	ziemniak
cabbage	chou	Kohlkopf	repollo	kapusta
pig	porc	Schwein	cerdo	bekon
soup	soupe	Suppe	sopa	zupa



## Fiche de travail 2

### L'ouverture aux cuisines de l'Europe

Durée: 45 minutes

Matériel nécessaire : les noms de plats

#### Tâche 1



Lisez la liste des noms de plats.
Parmi ces plats il y a ceux que vous reconnaissez immédiatement ? Rayez ces plats (voir annexe 1).
A quels pays pourraient se rattacher les plats qui restent ? Argumentez vos réponses.
Pouvez – vous continuer cette liste ?

Plats	Pays
Lasagne	
Tortilla	
Galette des rois	
Apfelstrudel	
Moussaka	
Berliner	
Salada de Moelas	
Le beetenbartsch (bortsch à la betterave rouge)	
Stollen	
Poulet au chorizo	
Salade liégeoise, ou Potée liégeoise	
Pizza	
Basler Läckerlis	
Porridge	
.....	.....

#### Tâche 2



Les cuisines de ces pays sont-elles très différentes ?
Qu'est-ce qui vous a aidé à deviner : les voyages, les rencontres, les œuvres littéraires, les films ?
Qu'est-ce que l'importance accordée au sujet gastronomique révèle du comportement commun des peuples ? Discutez.

#### Annexe 1

Il est possible que les participants donnent des réponses erronées (même s'ils sont sûrs de leurs réponses). Dans ce cas, il faudrait discuter sur ce qui les a induit en erreur.

#### Réponses.

Plats	Pays
Lasagne	Italie
Tortilla	Espagne
Galette des rois	France
Apfelstrudel	Autriche
Moussaka	Grèce
Salada de Moelas	Portugal
Berliner	Allemagne

Le beetenbartsch (bortsch à la betterave rouge)	Allemagne
Stollen	Allemagne
Poulet au chorizo	Espagne
Salade liégeoise, ou Potée liégeoise	Belgique
Pizza	Italie
Basler Läckerlis	Suisse
Porridge	Irlande

### Fiche de travail 3

#### Fêtes. Comment imaginons-nous des traditions inconnues ?

Durée: 90 minutes

Matériel nécessaire : les noms de fêtes des différents pays (p.ex. Midsommar - fête suédoise, Noyade de Marzanna – fête polonaise, Fastelavn – fête danoise, Feria de Séville- fête espagnole, Descente de l'alpage- fête autrichienne, Christougenna- fête grecque;

les textes avec la description des fêtes où les pays ne sont pas mentionnés : Midsommar - fête suédoise, Noyade de Marzanna – fête polonaise, Feria de Séville- fête espagnole, , Descente de l'alpage- fête autrichienne, Fastelavn – fête danoise, Christougenna- fête grecque.

**Note:** les participants se partagent en 2 groupes et ces groupes travaillent séparément. Le premier groupe peut se servir des outils de référence tels que dictionnaires, encyclopédies et Internet pour vérifier sa création et la comparer avec la description des fêtes trouvées dans diverses sources d'information. Les étudiants cherchent du matériel sur ces fêtes dans les livres et sur Internet dans n'importe quelle langue qu'ils connaissent.

#### Tâche 1 (au premier groupe)



Voilà les noms de fêtes de différents pays. Tout d'abord traduisez les noms de ces fêtes (éventuellement avec l'aide du professeur).

Ecrivez de brefs scénarios pour ces fêtes (comment se passe cette fête, qu'est-ce qu'on mange, quelle musique joue-t-on, etc).

Imaginez les recettes de plats pour ces fêtes (éventuellement des recettes fantaisistes)

Cherchez du matériel sur ces fêtes. Comparez la création des scénarios avec les descriptions de ces fêtes, trouvées dans différentes sources d'information. Corrigez et complétez si c'est nécessaire.

#### Tâche 2 (au deuxième groupe)



Lisez la description des fêtes (voir annexe 1).

Dites les noms de pays où ont lieu les fêtes et argumentez vos réponses.

Les descriptions de ces fêtes rappellent-elles les fêtes de votre pays ?

#### Tâche 3 ( pour tout le monde)



#### Répondez aux questions suivantes

A partir de quelle expérience personnelle avez-vous construit vos hypothèses ?
Quelles connaissances des autres cultures ont influencé votre création ?
Quelles œuvres littéraires et quels films vous ont aidé à émettre des hypothèses ?

## Evaluation

Ce type d'activité permet-il d'améliorer votre compétence plurilingue et pluriculturelle ?
--

Utiliserez-vous la même activité avec vos élèves ?
--

### Annexe 1

#### Matériels à photocopier

#### Le premier jour du printemps – la noyade de MARZANNA

Le 21 mars. Ce jour-là, le printemps commence. Le moment où la nature se lève et l'hiver se prépare à partir. Nos ancêtres croyaient qu'on pouvait accélérer l'arrivée du printemps en noyant un mannequin.

La noyade de Marzanna est une vieille coutume, apparue au XV<sup>ème</sup> siècle. Cette tradition a été pratiquée jusqu'à aujourd'hui, même si elle a perdu son unique caractère et sa magie. De nos jours c'est plutôt un jeu qu'une cérémonie sacrée. Marzanna, une poupée de paille, habillée en robe avec une fêrulle à la main, symbolise la fin de l'hiver.

#### Comment cela se passait-il autrefois?

Les paysans sortaient Marzanna du village en la portant au-dessus de leurs têtes. Ils allaient avec elle au bord de la rivière et la brûlait. Pendant cette cérémonie ils dansaient et chantaient des chansons spécifiques comme celle-ci: "*Marzanno, Marzanno ty zimowa panno w wodę Cię wrzucamy, bo wiosnę witamy.*" (Marzanna Marzanna mademoiselle d'hiver nous te jetons dans l'eau puisque le printemps est arrivé). Puis on jetait le mannequin dans l'eau.

Après avoir noyé Marzanna, les gens commençaient à appeler le printemps. Cette coutume concernait particulièrement les Slaves mais aussi les peuples de la Russie de l'Ouest. Là-bas on commençait à faire venir le printemps déjà le premier mars. Chez nous c'était toujours à la fin du mois de mars. Il faut savoir qu'autrefois c'était le premier jour du printemps c'était le 23 mars, le jour de la Saint Georges.

Juste après la noyade de Marzanna, tout le monde revenait dans la campagne en tenant dans les mains de branches vertes, ou avec des petits arbrisseaux, appelés „Gaik- Maik” qu'on décorait d'un papier blanc et de rubans. Au bout de cette branche on mettait une clochette. Les membres du cortège apportaient „Gaik-Maik” dans la campagne en chantant et en dansant. Les chansons les plus typiques disaient que Gaik venait de la forêt et qu'il apportait la vie à la nature et que les gens qui l'apportaient étaient de bons hommes.

Les enfants et les jeunes filles montaient sur les toits et les collines et puis en chantant, ils demandaient au printemps non seulement de venir mais aussi de leur apporter des dons. Ils continuaient ce rituel durant tout le mois jusqu'au moment où ils voyaient les signes de la nature. Le signe primordial était le premier coup de tonnerre du printemps. Les autres signes qu'on attendait étaient l'apparition de plusieurs genres d'oiseaux, surtout de l'alouette, de l'hirondelle, de la cigogne et du coucou. Les paysans croyaient que les oiseaux apportaient les clés grâce auxquelles le printemps ouvrait la terre pour pouvoir y mettre les plantes.

Comment cela se passe-t-il aujourd'hui?

Aujourd'hui la poupée est encore le symbole de la fin de l'hiver, mais la forme de la célébration est différente. Marzanna est toujours présente.

A l'école, le 21 mars est un jour libre. Les enfants font un mannequin représentant Marzanna et ils vont avec elle au bord de la rivière comme le faisaient leurs ancêtres. En plus ils se déguisent. Ils portent des vêtements drôles et bizarres, se maquillent le visage et ils se promènent dans les rues. C'est une grande fête pour tous, vu qu'on participe à plusieurs formes de distractions, par exemple des concerts gratuits pour tout le monde. Chacun s'amuse bien et est heureux de l'arrivée du printemps.

## **LA FERIA**

Quinze jours après la semaine sainte, la ville se prépare à fêter et vivre la " Feria de Abril". L'ancienne " foire aux bêtes " est devenu, au fil des générations, la fête incontournable qui marque le retour du printemps.

Le commerce des bestiaux a fait place au spectacle de jolies et élégantes gitanes qui jouent leurs éventails. Ce rendez-vous est l'une des occasions de se montrer, chaque après-midi, sur l'autre rive du Guadalquivir, chevauchant de magnifiques montures.

Le soir venu, toute la ville se rend sur le champ de foire dans le quartier de Triana, entre les rues Morato et Ramon de Carezza, pour se réunir dans des casetas, ces abris de toiles loués par de riches particuliers et par des sociétés qui s'en servent comme moyen de représentation.

Dans les casetas, on mange les plats traditionnels, on boit des vins en provenance des terroirs et on danse jusqu'au petit matin.

Si les casetas sont privées et qu'il n'est pas facile pour un touriste de s'y faire inviter, c'est en revanche dans les allées que l'on trouve une véritable ambiance de fêtes avec des danses endiablées sous le rythme du flamenco. Ne restez pas en reste. Vous ne tarderez guère pour vous faire inviter et entrer dans la danse.

La Feria de printemps marque aussi le début de la saison taurine. Dans la célèbre arène de Maestranza, c'est l'heure des corridas où les toreros manifestent leur courage sous le regard et les "Olé"d'aficionados exigeants. Y aller durant cette période est bien sûr l'idéal pour découvrir une ville en fête mais c'est aussi la pleine saison touristique. Alors, réservez votre hôtel avant de partir.

## **Descente de l'alpage**

Le mois de septembre est le mois de *descente de l'alpage* et le début des fêtes d'actions de grâce pour la récolte. Le 14 septembre (Jour de la Sainte Croix), la descente de l'alpage a lieu au Vorarlberg avec du bétail décoré et un accueil musical. Le lendemain 15 septembre se tient aussi un marché aux bestiaux.

## **MIDSOMMAR (OU LES JOIES D'UNE FÊTE DES FLEURS)**

C'était le jeudi 21 juin, veille de la Saint-Jean. Je venais de prendre l'avion pour ne pas manquer cette splendide opportunité de fêter l'équinoxe. Quelle appréhension ! Dans l'avion, je rêvais de mon pays natal. La fête Saint-Jean est probablement le moment le plus magique de l'année avec des filles habillées de belles robes blanches, portant des couronnes de fleurs, et des gosses délicieusement bronzés par le soleil de juin. Il y a une fraîcheur irrésistible qui fait rêver chaque âme, vieille comme jeune.

Cécilia, ma copine, a passé la nuit chez moi. Le lendemain nous nous sommes réveillées tôt pour cueillir des fleurs pour nos couronnes et pour le totem de Saint-Jean.

Après une heure de maquillage et de préparations, nous nous sentions prêtes pour aller à la fête, qui était dans une jolie banlieue chic. La fête a commencé à midi, mais Cécilia et moi avons décidé de prendre la voiture et aller dans un petit pré pour boire une ou deux « pripps lätt öl », une bière légère, pour nous mettre dans le bon esprit de fête. Nous avons l'impression de figurer dans un roman des années soixante : deux jeunes filles avec une canette de bière, dans un pré, écoutant de la musique et parlant du bon vieux temps ! Ah, je n'oublierai jamais ce moment qui était presque le meilleur de la journée !

Finalement on a abandonné le pré pour aller à la fête. Près de soixante-dix personnes nous attendaient dans le jardin de la « forteresse » de la famille Selt. Après quelques cocktails (du vin blanc moussant avec des petites baies rouges, congelées dedans), c'était l'heure de décorer et de dresser le totem. Nous, les filles, avons cueilli les fleurs et les mecs avaient la tâche de les attacher au totem et de le

dresser, ce qui n'est pas très facile, car c'était un totem grand et majestueux ! On a beaucoup ri lorsque les garçons ont fait de leur mieux pour que le totem ne tombe pas

Après cette cérémonie solennelle (sans laquelle il n'y pas de fête Saint-Jean !), il fallait danser autour du totem ! Et en dansant, on ne chante pas n'importe quoi, non, ce sont de vieilles chansons enfantines comme par exemple « les petites grenouilles ». En faisant quelques pas difficiles, à la grenouille, je suis tombée, mais heureusement je n'ai pas taché ma nouvelle robe !

Pour savoir qui serait son cavalier de table, on prenait tous un bout de papier avec les paroles d'une chanson écrites dessus. Une fille et un garçon avaient la même chanson, donc quand le garçon chantait sa chanson, la fille avec les mêmes paroles devait aller le rejoindre et se mettre à table avec lui. Moi j'ai eu un type bizarre qui faisait semblant de venir de Dalarna, une région du nord. Le problème, c'est que leur accent est... assez moche et je m'énervais un peu. Tout d'un coup, il a avoué qu'il venait de la capitale et qu'il faisait ça pour rire.

Nous avons très bien mangé ! C'était un repas typiquement « fête Saint-Jean », c'est à dire du hareng mariné, des pommes de terres, du saumon, de la knäckebröd (pain craquant ) et du rosbif. À boire il y avait de la vodka, « Absolut » bien sûr, et de la bière, « Pripps » ! Avant de boire une gorgée de vodka, il faut absolument chanter, et l'hôte de la journée avait composé tout un petit bouquin avec des chansons classiques qui accompagnent la vodka. Pour le dessert nous avons eu de délicieuses fraises avec de la glace... miam miam ! Cela avec un bon café, et de la bonne compagnie, la vie, peut-elle être plus belle ? La nuit s'avancait. À minuit passé le soleil se leva de nouveau et à trois heures c'était comme en plein jour. On a mangé des hot-dogs. Qui n'a pas un petit creux après avoir fait la fête pendant 15 heures ? Et en accédant au royaume de rêves, nous avons réfléchi à notre merveilleuse journée. Bien évidemment nous n'avons pas oublié de mettre sept fleurs sous l'oreiller. Cette tradition nous permet de rêver de notre bel-amour. De qui j'ai rêvé ? C'est un secret...

### **Fastelavn**

Les origines de Fastelavn remontent avant l'ère chrétienne. Il s'agissait alors d'une fête païenne qui marquait le retour du printemps.

Aujourd'hui, Fastelavn se fête souvent le lundi qui précède le mardi gras français. Tous les petits participent à cette fête. Dans les crèches, les jardins d'enfants et les écoles, il s'agit d'un jour de réjouissance pour les enfants et les parents qui ont la possibilité de venir. Les enfants arrivent déguisés à l'école où ils vont "faire sortir le chat du tonneau" (slå katten af tønden).

Au cours de la semaine précédente, tous les enfants préparent activement Fastelavn. Ils fabriquent des guirlandes, des personnages, des fleurs en papier de soie, des boules multicolores et surtout un chat noir en feutre bourré de coton, et décorent un tonneau en bois vendu à cette occasion dans les supermarchés. Le chat noir, les guirlandes, les serpentins, les confettis sont mis dans le tonneau. Souvent on y ajoute aussi des friandises, des gâteaux, des fruits. Le tonneau rempli de ces trésors est suspendu au plafond, souvent dans la salle de gymnastique. Les enfants costumés donnent un coup, chacun leur tour, sur le tonneau à l'aide d'une petite matraque en bois prévue à cet effet jusqu'à ce que le tonneau se casse et que le chat et tout le reste tombent à terre. L'enfant qui casse le tonneau est proclamé roi des chats (kattekonge) et reçoit une couronne et le chat noir. L'enfant qui précède le gagnant est proclamé reine des chats (kattedronning) et reçoit également une couronne. Bonbons, gâteaux etc. sont distribués aux enfants ainsi que des brioches de Fastelavn (fastelavnsboller).

### Fête de Noël : *Christougenna*

Dans ce pays orthodoxe qui a adopté le calendrier grégorien, on célèbre la naissance de Jésus le 25 décembre et non le 7 janvier comme en Russie. La période des fêtes de fin d'année débute la veille de Noël et va jusqu'à l'Épiphanie, elle s'étend donc sur une période de 12 jours appelée "Douzaine". La fête de Noël est moins importante que la fête de Pâques.

La veille de Noël, un repas de réveillon frugal clôt une période de jeûne de 40 jours. On se couche tôt pour assister à la messe qui commence à quatre heures du matin. Le 25 décembre, au retour de l'église, toute la famille mange du miel, des fruits secs et le « Christopsomo » (littéralement « le pain

du Christ ») sorte de galette aux noix que la maîtresse de maison a préparé la veille et où elle a pris soin de laisser l’empreinte de sa main symbole de la marque des doigts du christ, preuve qu’il est né.

Traditionnellement, chaque maison s'ornait d'une maquette de bateau en bois décorée d'une guirlande lumineuse ou de petites bougies. Le bateau est l'emblème traditionnel de Noël. Le sapin de Noël a fait son apparition en 1839. Dans l'Église orthodoxe, on n'utilise pas la crèche. Le jour de Noël, la famille se rend au cimetière, un prêtre chante un psaume à la mémoire des disparus.

### **Bibliographie**

Petrauskas V. Ispanų – lietuvių kalbų žodynas.-Vilnius:Žodynas, 2001.-786 p.

Petrauskas V. Italų – lietuvių kalbų žodynas.-Vilnius: Žodynas, 1993.-749 p.

Rascón A. Lietuvių - ispanų kalbų žodynas.- Vilnius: Žodynas, 2002.-794 p.

Vaitkevičiūtė V. Lenkų –lietuvių kalbų žodynas = Słownik Polsko-Litewski.-Vilnius: Enciklopedija, 2001.-1021 p.

Križinauskas J. Vokiečių –lietuvių kalbų žodynas = deutsch – litauisches Wörterbuch / Juozas Križinauskas, Stasys Smagurauskas . – 2-asis patais. Ir papild. Leid. – Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidybos inst., 2001. – 1240 p.

Balaišienė I. J. Prancūzų-lietuvių kalbų žodynas = Dictionnaire Français - Lituanien. – Vilnius: žodynas, 2004. – 919p.

Piesarskas B. Didysis Anglų – lietuvių kalbų žodynas. - Vilnius: Alma littera, 2000. – p.1136.

Kalbų vaidmuo Europos integracijos procese. – Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla, 2002.

<http://fooddownunder.com>

<http://www.red2000.com/spain/index-eng.html>

<http://www.deborahmillemaci.com>

<http://www.twilightbridge.com/hobbies/festivals/patrick/index.htm>

<http://www.spain.info/TourSpain/Gastronomia>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/gastronomiedumonde>

[http://catholique-nanterre.cef.fr/faq/fetes\\_noel\\_monde.htm#Grèce](http://catholique-nanterre.cef.fr/faq/fetes_noel_monde.htm#Grèce)