

République Algérienne Démocratique Populaire
Université Ebd El Hamid Ibn Badis
MOSTAGANEM



Mémoire de fin d'étude afin d'obtenir le magistère en
Langue française.

Option : sciences du langage.

L'étude lexicométrique des textes
injonctifs. Le cas de la recette de
cuisine.

Présenté par: HAMITI LILA épouse DAIRI.

Sous la direction de : Mr DRISS ABLALI.

President du Jury : Mr. BENAMDANE.

Examineur: Mr. BENMOUSSET.

Mr. AMARA.

Année universitaire 2009-2010

Tables des matières

Introduction.....	p 03
Présentation du corpus.....	p 06
Le choix du corpus:.....	p 07
Chapitre I : Le texte injonctif : procédural.....	p 08
1- Le texte procédural injonctif	p 09
2- La typologie textuelle	p 11
3- Les types de discours selon quelques linguistes.....	p 12
4- La cohérence textuelle de la recette de cuisine.....	p 13
5- La typologie textuelle et gradualité : « un effet de dominante ».....	p 15
6- Définition générale de l'analyse de contenu.....	p 17
6.1-pourquoi analyser les genres textuels.....	p 18
7- Le genre tu texte de la recette de cuisine.....	p 19
7.1- La structure formelle de la recette de cuisine	p 19
7.2- Les caractéristiques et détails	p 20
7.3- Visée illocutoire	p 22
7.4- Ancrage énonciatif	p 22
7.5- Cohérence et traits formels.....	p 22
7.6- Traits sémantiques.....	p 23
7.7- Cohésion.....	p 23
7.8- Eléments linguistique.....	p 23
7.9-Organisation séquentielle.....	p 25
8- La valeur du texte injonctif procédural.....	p 26

9- Les expériences réalisées sur le texte procédural.....	p 26
Chapitre II : l'analyse lexicométrique des textes de recettes de cuisine...	p 28
1- Définition de la lexicométrie.....	p 29
2- Le logiciel LEXICO 3	p 30
3- Les traitements lexicométrique.....	p 31
4- L'approche lexicométrique.....	p 32
4.1- Principe de l'approche lexicométrique.....	p 32
4.2- L'intérêt de cette approche	p 32
5- Les objectifs de l'analyse lexicométrique	p 33
6- Classification de la recette de cuisine selon la fonction du langage. p	33
7- Les temps verbaux dans la recette de cuisine	p 36
8- La macro- structure de la recette.....	p 38
9- La hiérarchie illocutoire dans le texte de la recette de cuisine.....	p 42
10- La terminologie.....	p 58
10.1- La terminologie culinaire.....	p 58
11- L'analyse des catégories grammaticales.....	p 64
Chapitre III : enquête et analyse.....	p 75
Conclusion.....	p 93
-Bibliographie	p 97
-Annexe.....	p99

Introduction :

L'analyse du discours est une discipline qui relie la linguistique aux autres théories en sciences humaines.

Le dictionnaire de linguistique Larousse définit l'analyse de discours comme « *la partie de la linguistique qui détermine les règles commandant la production des suites de phrases structurées* ».

En analyse du discours, certaines théories linguistiques n'abordent pas facilement la classification textuelle dans la description des types de textes.

On cite quelques opinions des linguistes qui expriment leur scepticisme en ce qui concerne la possibilité et l'utilité d'une telle démarche, J. M. Adam : « *La linguistique textuelle doit, selon moi, abandonner aussi toute idée de typologie des textes.* »¹.

D.Maingueneau : « *Pour maîtriser l'univers discursif, on utilise constamment des typologies fonctionnelles (discours juridique, religieux, politique ...) et formelles (discours narratif, didactique...) qui s'avèrent dérisoires ...* »².

M Charolles : « *La typologie des textes est un domaine qui m'a paru extrêmement délicat et je m'y suis peu risqué.* ».

P. Charaudeau : « *Il est prématuré, en l'état actuel des études en analyse du discours, de proposer une typologie des textes* ».

¹ J.M.ADAM La linguistique textuelle .A. Colin, coll. « Coursus »2011.

²D .Maingueneau, Dictionnaire d'analyse du discours, Paris, Seuil, 2002.

Il est important d'observer que ces opinions sont de la part des linguistes qui ont traité, dans des articles ou dans des études un certain type de texte et qui ont proposé eux-mêmes des classifications du texte.

La difficulté de cette démarche est due à l'absence d'un critère commun de classification, et à une confusion permanente entre textes et discours.

En revanche le noyau de toutes ces classifications reste celui de Werlich¹ qui selon lui les principaux types de texte sont : le narratif, descriptif, ex positif, argumentatif et instructionnel-prescriptif.

Pour la plupart de ces types nous trouvons des études assez larges citant les études sur le texte narratif ou le récit, le texte argumentatif, la description, aussi que sur des types de texte plus récents, tels que l'informatif, ou l'explicatif, ainsi le texte injonctif est décrit dans le cadre des études sur les classifications textuelles à côté des autres types, ou le plus souvent, par ses genres, surtout la recette de cuisine.

Il est soit reconnu comme type de texte à plein droit, soit contesté.

Ainsi, Greimas le considère comme un type de récit, J.M.Adam comme un type de description, et Charaudeau comme faisant partie du type informatif.

Une première observation, en ce qui concerne son statut équivoque est le fait qu'il apparaît sous un grand nombre de dénominations, tantôt comme type de texte, tantôt comme type de discours, en voilà les plus importantes :

- instructionnels-prescriptif chez Werlich
- injonctif-instructionnel chez J.M.Adam
- procédural-Longacre
- discours programmateur chez Greimas
- texte de conseil chez Luger

¹ Egon Werlich linguiste Allemand.

- texte régulateur chez Mortara Garavelli
- recetal chez Qamar
- discours de consigne chez Mourlhon- Dallies

Passons à l'intérêt que nous portons à l'approche de la lexicométrie pour l'analyse de notre corpus, dans la mesure où elle nous permet une approche quantitative de la répartition des formes de ce dernier, et donne une orientation expérimentale de l'analyse de discours.

Dans le cadre théorique de l'analyse du discours, nous nous proposons de faire une analyse lexicométrique d'un corpus composé d'un ensemble de recettes de cuisine, dans la perspective de dégager le genre de ce texte et de dégager ces caractéristiques linguistiques, en utilisant le logiciel Lexico 3 et les concepts de la statistique linguistique.

En nous intéressons à ce genre de texte, nous allons le distinguer des autres genres textuels comme les genres littéraires politiques, pour ne citer que ces deux exemples.

Notre hypothèse de base serait qu'une lecture de recettes de cuisine permet un apprentissage efficace du français langue étrangère. Autrement dit, l'utilisation des recettes de cuisine comme outil didactique permet-il un apprentissage efficace de cette langue ? Nous essayerons d'affirmer ou d'infirmer cette hypothèse dans notre travail.

Nous nous proposons de répondre, entre autres, aux questions suivantes :

- Ou peut-on classer le genre de texte de la recette de cuisine ?
- La recette de cuisine a-t-elle des caractéristiques spécifiques ?
- Peut-on la classer avec les autres textes du même genre ?
- Quelles sont les principales catégories grammaticales utilisées dans ce genre de textes ?

- Quel est le vocabulaire exploité dans ces textes ?
- Comment est-il employé?
- Quels types de mots sont le plus utilisés ?
- Quels types de phrases ?
- En ce qui concerne la ponctuation, quels sont les signes caractérisant ce genre textuel?

Présentations du corpus :

Notre corpus est constitué d'une cinquantaine de recettes de cuisine puisées du journal « *Le Soir D'Algérie* ».

Nous avons choisi de récolter nos recettes de cuisine de ce journal, car il fut le premier journal quotidien algérien à consacrer une rubrique à la gente féminine qu'il a appelé « Femme magazine », et à publier différents articles (recette de cuisine, sport et astuces beauté, etc.), en mettant à l'honneur la gastronomie traditionnelle de notre pays.

De plus le journal dispose d'une cellule Internet qui permet l'accès rapide et gratuit à toutes ses rubriques.

Les recettes prises pour notre étude sont des recettes majoritairement Algériennes, toutes rédigées en langue française par un auteur algérien, avec un langage châtié et une terminologie culinaire bien juste.

Nous pensons qu'en choisissant des textes de recettes de cuisine qui composent notre corpus, nous cernerions mieux notre problématique, et les réponses aux questions que nous nous posons seraient plus détaillées et plus fiables.

Nous concevons qu'en utilisant les méthodes de l'analyse lexicométrique ou statistique cela nous permettra de mieux cerner ce genre de texte, car ce genre d'approche est en mesure d'apporter un éclairage nouveau et intéressant sur le genre de la recette de cuisine.

Le choix du corpus:

Comme nous l'avons souligné ci-dessus, notre corpus est constitué d'une cinquantaine de recettes de cuisine. Pour ce faire, la consultation des répertoires culinaires, a été utile pour établir un corpus bien riche et déterminé. Par ailleurs notre choix s'est porté sur notre patrimoine donc les recettes algériennes qui sont rédigées en langue française par un auteur algérien.

La période choisie est celle des fêtes, le mois sacré de Ramadhan, les recettes sont publiées durant l'année 2007, car ces recettes ont un impact important durant ce mois où nous constatons qu'une part importante de lecteurs (lectrices) s'intéressent à ce genre de textes pour effectuer des plats variés pendant ce mois sacré.

Notre travail s'articulera sur trois chapitres, dans le premier chapitre nous englobons le texte injonctif, les différentes théories ainsi que la définition du texte de la recette de cuisine et l'ensemble des caractéristiques qui distinguent ce type de texte, nous finirons par un aperçu sur le vocabulaire culinaire (terminologie culinaire).

Dans le deuxième chapitre, nous présentons la lexicométrie, définition et les approches de cette discipline.

L'objectif de notre deuxième chapitre est de faire l'analyse statistique de notre corpus et évaluer le niveau de rédaction des textes de recettes de cuisine.

Le troisième chapitre est consacré à la présentation et à l'analyse de l'enquête concernant les élèves, pour cerner l'efficacité des textes de recettes de cuisine (comme outil linguistique) sur l'apprentissage de la langue française.

Chapitre N°01 :
Le texte injonctif/procédural

Nous allons, d'abord, commencer par une définition du texte injonctif. Ensuite, nous présentons les théoriciens qui ont travaillé sur ce genre de texte, aussi la structure formelle de genre, nous évoquerons aussi les caractéristiques et l'efficacité du texte injonctif. Enfin, nous concluons par les expériences réalisées sur ce genre. En effet, tout ce que nous tentons de définir nous semble important dans l'analyse de texte de recette de cuisine.

Le texte injonctif ou procédural est un texte qui a pour objectif de prescrire des actions en vue de certaines conditions. Il est souvent peu lu ou peu adapté aux situations de vie quotidienne. Alors avec les publications fréquentes des recettes de cuisine aux journaux, aux magazines et dans les revues a faciliter l'accès aux injonctions et aux procédures que présentent les textes de recette avec des dispositions adaptées à toutes catégories de lecteurs et lectrices.

Passons à la linguistique textuelle, qui est une discipline de la production Co(n) textuelle de sens, fondée sur l'analyse des textes.

Tout en mentionnant que la typologie textuelle constitue un domaine important dans la linguistique textuelle.

1- Le texte procédural injonctif :

L'acte de la parole injonctif se perçoit dans les genres courts de ce type de texte, qui communiquent, les réglementations, les conseils, les avertissements, alors que dans les genres majeurs, comme la recette de cuisine, ces des textes qui montrent des procédures à suivre car c'est une suite d'actions à suivre et à respecter.

«...selon qu'on est psychologue ou linguiste, on parlera de textes procéduraux mettant l'accent sur le contenu des actions enchaînées, les procédures, ou de textes instructionnel ou injonctifs, insistant alors sur les actes de langage dominants »¹.

¹ V. Potillo: Problématique des genres dans les productions écrites universitaires.

Les genres de ce type de texte sont eux très différents d'un linguiste à l'autre.

En observant les lieux d'émergence dans la recette de cuisine, le discours de consigne, nous constatons que ce genre est transversal à différents domaines d'activité, mais aussi à différents types textuels et à différents genres discursifs.

Il faut remarquer les études de JM. Adam, en ce qui concerne les attitudes contradictoires envers le texte injonctif ou procédural, et après plusieurs articles dans lesquels il reconnaît ce type comme un type distinct, il fini par le nier. Dans son étude de référence pour la linguistique textuelle les textes : types et prototypes, récit, description, argumentation, explication et dialogue il réduit cette fois les textes à cinq séquences de base qui apparaissent dans le titre du livre.

J.M.ADAM prend comme base de typologisation les séquences prototypiques qu'il définit comme unités constituantes du texte, comme des entités relativement autonomes, dotées d'une organisation propre : « *La plupart des textes ne sont pas homogènes* »²

Pour ce qui est de l'injonctif, qui ne figure plus parmi les types de séquences, il affirme qu'avec l'injonctif.

*« On n'est plus dans un prototype de séquentialité, mais bien dans un genre discursif avec toutes ses composantes pragmatiques (visés illocutoire injonctive, place énonciative vide destinée à être occupée par le lecteur, monde représenté non-fictionnel »*³.

Et il considère un type de description.

Pourtant un peu plus loin, dans le même livre, il affirme que ce type contient des marques spécifiques et que c'est un type bien individualisé. Nous citons le fragment

² Jean-Michel Adam, Les textes types et prototypes. 2^e édition, coll. « fac-linguistique » Armand Colin, 2005

³ Jean-Michel Adam, Analyse de la linguistique textuelle, Paris. Armand Colin, coll. Cursus, 2005

« à cause du caractère strict de ce plan de texte et des marques de surface, elles aussi spécifiques (s .n), on peut être tenté de considérer les textes procéduraux et injonctif-instructionnel comme un type bien individualisé, situé, dans un continuum, entre le récit et la description ... »³

2 - La typologie textuelle :

Les catégories textuelles de J.M. Adam sont importantes pour notre analyse, dans la mesure où le texte injonctif vise à véhiculer un savoir.

Le texte injonctif ambitionne leur lecteur à suivre des injonctions et à traduire des comportements en suivant les procédures qu'ils lui ont été commandés.

Le type de ce texte possède un fondement informatif, car il transmet un savoir faire mais se caractérise aussi par la volonté de faire suivre les procédures qu'il ordonne ou conseille, alors ce texte offre des informations et injonctions organisées.

Le texte injonctif expose aussi des suites informatives, explicatives et injonctives.

L'interprétation du texte procédural n'est pas seulement réglée par les arrangements des (proto)types séquentiels comme le mentionne J.M.Adam.

Ce sont des facteurs essentiels afin de prendre en compte le critère sémantique (thème) le titre de la recette de cuisine, le critère compositionnel (plans de texte, séquences) les injonctions et les procédures qu'il faudra suivre pour arriver à constituer le thème, ainsi que les critères énonciatifs et situationnels (engagement de l'énonciateur, emplacement spatiotemporel).

Pour ce but, il est important d'étudier les régularités micro-linguistiques et sémantico-syntaxiques (sémantique, énonciatif et illocutoire, actes de discours), comme le prononce J.M.ADAM :

« L'interprétation des textes du corpus exige le déplacement de la réflexion sur les classifications en direction non plus de la recherche de critères définitoires en termes de conditions nécessaires et suffisantes, mais de groupements d'attributs d'importance variable »⁴.

³ Mariana Pittar, Type de texte et modalité, Université Roumaine.

⁴ Jean-Michel Adam, Les textes types et prototypes. Nathan Université.

D'après J.M.ADAM, il faut tenir compte de la complexité et de l'hétérogénéité des faits de discours.

3- Les types de discours selon quelques linguistes :

R. Longacre⁵ différencie quatre types de discours : le narratif, le procédural, l'expositif et l'exhortatif; Greimas⁶ aussi quatre types, en croisant une distinction entre le pratique et le mythique, et une distinction philosophique entre qualités et actions tandis que R. de (Beaugrande et W.U.Dressler)⁷ distinguent trois types : le descriptif, le narratif et l'argumentatif, ces fonctions dominant inégalement dans les trois types de textes qu'il distinguent par ailleurs : littéraire, poétique, et scientifique. J.M. Adam⁸ deux types, en reprenant la distinction entre le nom du *faire* et de l'être qui définissent les pôles narratif et descriptif et il ajoute l'injonctif. Van Dijk⁹ distingue le narratif et l'argumentatif.

Nous représentons dans le tableau suivant les classifications de chaque linguiste :

	<i>Narratif</i>	<i>Descriptif</i>	<i>Procédural</i>	<i>Argumentatif</i>
Longacre	+	+	+	+ exhortatif
Greimas	+ idéologique	+ scientifique	+ technologique	+ axiologique
Beaugrande et Dressler	+	+		+
van Dijk	+	+		+

⁵Robert Longacre a obtenu son doctorat en linguistique de l'Université de Pennsylvanie et a enseigné à l'Université de l'Oklahoma, l'Université du Dakota du Nord, l'Université du Michigan et l'Université d'État de New York. Il est professeur émérite à l'Université du Texas à Arlington. Ses publications scientifiques dépasser 150 livres et articles. Il demeure actif dans la recherche et la participation aux conférences. Ses projets les plus récents impliquent ton Triqui et le discours en hébreu biblique.

⁶ Algirdas Julien Greimas né en 1917 à Toula, en Russie et mort en 1992 à Paris, France est un linguiste et sémioticien d'origine lituanienne et d'expression française, fondateur de la sémiotique structurale d'inspiration saussuro-hjelmslévienne et animateur du « Groupe de recherche sémio-linguistique » (EHESS/CNRS) et de l'École sémiotique de Paris. Ses principaux ouvrages sont *Sémantique structurale* (1966), *Du sens* (1970) et *Du sens II* (1983).

⁷ Linguistes anglais.

⁸ Jean-Michel Adam, professeur de linguistique à l'université de Lausanne, est l'auteur de plusieurs ouvrages de linguistique textuelle sur la description, le récit, le discours littéraire et l'argumentation publicitaire.

⁹VAN DIJK T. (1985), *Handbook of discourse analysis*, 4 vol., London, Academic Press

Adam	+			+ injonctif
------	---	--	--	-------------

Tableau1 : Classification des types de discours.

Il semble que les quatre colonnes du tableau fassent système : le narratif et le descriptif sont deux modes de la représentation, définis comme tels depuis la *Poétique* d'Aristote. Ils s'opposent par là au procédural et à l'argumentatif qui sont deux modes d'action, sur les choses et sur les esprits respectivement, et qui s'opposent en quelque sorte comme le faire au faire-faire, le cas de la recette de cuisine.

Greimas dans cette perception fait preuve d'originalité avec l'opposition pratique / mythique, qui justifie la distinction entre les textes scientifiques et les textes axiologiques (dont il donne pour exemple les descriptions littéraires). Cette opposition reste une catégorie à fonder, car il existe des textes qui décrivent des pratiques mythiques (les rituels, les recettes alchimiques, par exemple), et qui par leur précision, leur organisation séquentielle, n'ont rien à envier à nos textes techniques.

Toutes les catégories sont fonctionnelles, et difficiles à appliquer, car tout texte résulterait d'un dosage de ces fonctions : une recette de cuisine, par exemple, est un texte tout aussi procédural qu'injonctif. La problématique fonctionnelle spécifie certes la conception instrumentale du langage, mais reste nécessairement générale, si l'on estime que le langage n'a qu'un petit nombre de fonctions.

4- La cohérence textuelle de la recette de cuisine :

Dans la mesure où l'objet de notre étude est le texte de recette de cuisine (l'injonctif) et sa structure, nous nous intéressons aux travaux exploités en linguistique textuelle, tels que les travaux de Halliday et Hassan¹⁰ en 1976 sur la notion de cohérence textuelle que nous ferons le point dans le premier chapitre de notre étude.

¹⁰ HALLIDAY (M.A.K.) & HASAN (R.) 1976. Cohesion in English. Longman.

M.A.K.Halliday et R. Hasan au début de *Cohesion in English* (1976), mettent en œuvre les connexions structurales qui relèvent essentiellement du dispositif syntaxique. La syntaxe est un puissant facteur d'intégration des données verbales qui repose sur des relations entre des termes appartenant à des catégories grammaticales déterminées et susceptibles d'occuper des positions prédéterminées.

« Pour se rendre compte du caractère limité des connexions syntaxiques il n'est qu'à songer aux phénomènes de rection verbale. Le verbe ne peut, comme on sait, régir qu'un nombre fini d'actants ou de rôles thématiques fixés dans le lexique-grammaire ; le verbe n'appelle donc, en tant que catégorie occupant la position la plus haute dans l'architecture projective de la phrase, qu'un nombre fini de positions dépendantes.

Sorti de la phrase il n'y a plus, ainsi que le soulignaient déjà E. Benveniste (1974) et R. Jakobson (1963), de cadre préconfigurant la distribution des unités verbales, il n'existe pas de structure formelle dans laquelle les unités phrastiques devraient rentrer pour occuper une position prédéfinie.

*Il n'est pas exclu de penser que certains types de discours répondent à des principes organisationnels supérieurs ».*¹¹

Pour J.M.Adam « *Le discours commence donc là où finit le pouvoir des connexions Structurales* ».

La cohérence textuelle constitue un objet d'étude fondamental dans la linguistique textuelle. Elle peut être assurée par divers moyens linguistiques tels que la progression thématique, les relations anaphoriques, les isotopies, les connecteurs, etc. Ainsi nous parlerons de cohérence thématique, cohérence anaphorique, cohérence sémantique, etc. Cependant, il me semble important de prendre aussi en considération la polyphonie dans ce contexte. Le destinataire s'attend bien sûr à ce que le texte soit polyphoniquement cohérent. C'est là un facteur qui a été nettement négligé dans les études antérieures. Par conséquent, je me suis proposé d'étudier

¹¹M. Charolles, COHESION ET COHERENCE DU DISCOURS. Université Paris III

dans quelle mesure la polyphonie pourra contribuer à l'identification des réseaux textuels et ainsi de la cohérence textuelle.

Le genre de texte de recette de cuisine est un discours procédural, injonctif, instructif. Il ordonne une suite d'actions dans un ordre chronologique, induit des actes, incite à l'action. Ces indicateurs sont l'impératif et les verbes d'action à l'infinitif.

Dans les derniers temps ce type de texte se trouve dans l'attention de la linguistique cognitive. La psycholinguistique cognitive se dirige vers le texte qu'il étudie de plusieurs points de vue. Celui qui nous intéresse le plus est la modélisation des textes.

Parmi les types de texte les plus étudiés de ce point de vue est le récit qui a donné déjà plusieurs modèles de fonctionnement dont la validité a été démontré dans l'étude sur le résumé ou sur la manière de mémorisation du texte.

La compréhension du texte est la base des études de Van Dijk et Kintsch qui saisissent la microstructure du texte formée de plusieurs propositions ou prédicats, et la macrostructure contenant plusieurs macros propositions créées la généralisation et l'abstraction de plusieurs propositions de la microstructure.

5- La typologie textuelle et gradualité : « un effet de dominante »

La spécification complète d'un texte provient de l'effet de dominante :

« Le tout textuel est, dans sa globalité et sous forme de résumé, caractérisable comme plutôt narratif, argumentatif, explicatif, descriptif ou dialogal, déterminé soit par le plus grand nombre de séquences d'un type donné, soit par le type de la séquence enchâssante » J.M.ADAM

Nous avons pris en compte l'effet de dominante pour établir le classement de nos recettes de cuisine dans un type de texte précis. Cependant, la dominante n'est pas établie seulement par la structure séquentielle des textes, mais aussi par le plan de leurs plans et par leurs structures (thématiques et illocutoires)

« La comparaison des textes « procéduraux » proprement dits, de type recette de cuisine, avec les textes de type « conseil en management » met en évidence l'idée que, pour circonscrire les spécificités d'un texte, sa structure compositionnelle n'est pas suffisante: il faut y ajouter les éléments de l'interaction socio-discursive et de la visée. »¹²

« Un texte peut être plus ou moins typique ou atypique, selon qu'il se rapproche ou se distancie du prototype de référence ou du genre discursif considéré » J.M.Adam.

Pour J.M.Adam la composition séquentielle perçoit le plan de texte et sa structure enchaînant des suites homogènes et hétérogènes) ainsi que sa structure configurationnelle est thématique (macro-structure thématique) et illocutoire (macro-acte de discours). Selon Adam *« la dominante du texte n'est établie qu'à partir de la structure séquentielle. L'interaction socio-discursive détermine la texture phrastique et transphrastique, la structure compositionnelle (les relations entre les séquences et le plan du texte), la représentation discursive, le niveau énonciatif (ancrage situationnel et prise en charge), les actes de discours (illocutoires); le choix de tous ces éléments est déterminé par l'orientation argumentative. La visée sémantique (la référence au monde) et la visée communicative (l'intention de communication) déterminent les opérations de mise en texte qui laissent des traces différentes, indices ou repères, pour celui qui interprète ou, respectivement, qui produit le texte ».*

A partir de cette théorie de J.M.ADAM, nous devons établir toutes les critères de différenciation et le classement de nos textes selon les divers genres discursifs tel que le compte rendu d'expérience, selon leur effet de dominante.

Nous classons nos textes de recettes de cuisine dans le type de texte à dominante instructionnelle ou prescriptive.

¹² CORINA CILIANU Typologie textuelle et gradualité: « un effet de dominante ». Communication 2008.

Nos textes de recettes de cuisine sont injonctifs, donnent divers instructions pour établir un objectif (le plat).

Nous illustrons dans le tableau suivant, les caractères de base du texte injonctif de la recette de cuisine.

FAIRE AGIR	TEXTE INJONCTIF
CORPUS	La recette de cuisine.
FORME	Le langage est dominé par la fonction impressive (mode impératif: injonction, conseil).
REGISTRE	le registre injonctif se caractérise par une volonté de mobilisation du récepteur : impératifs ou infinitifs, apostrophes, interrogations oratoires qui suggèrent les réponses.
POSITION DU LECTEUR	Docilité.

Tableau 2: Les caractères de base du texte injonctif.

6- Définition générale de l'analyse de contenu

Le dictionnaire *Robert* définit l'analyse textuelle comme une "action de décomposer un tout en ses éléments constitutants". L'analyse littéraire désigne alors l'acte de "lire méthodiquement" un texte, de saisir tout ce qu'il nous révèle. Analyser un texte, ce n'est pas dire en d'autres mots ce que dit un texte, mais c'est découvrir et expliquer la pensée de l'auteur et les moyens (les procédés) que lui offre le langage pour l'exprimer.

6.1- Pourquoi analyser les genres textuels

De nombreuses recherches linguistiques, pragmatiques, sémiologiques, sociolinguistiques et surtout psycho-cognitives, ainsi que les divers travaux sur la compréhension et la mémorisation, ont amené les chercheurs à la réflexion

suivante : « *La compétence discursive des sujets est, à la fois, constituée par une compétence communicationnelle et par une compétence textuelle* »¹. Ce qui explique que la capacité d'un individu à s'exprimer sur un sujet donné, à comprendre le discours lu ou entendu d'un autre individu s'appuie sur deux sortes de savoirs.

Le premier est la capacité à communiquer dans l'environnement où il se situe.

Le deuxième est la pratique acquise de l'expression, la lecture et l'écriture.

Dans cette perspective, les lecteurs savent reconnaître intuitivement le genre de texte, comme un texte « narratif » « argumentatif » ou « descriptif ». On se rend compte que la lecture est ainsi sélective et qu'un texte peut être perçu comme « captivant » ou « lent et ennuyeux » selon que sa dominante est ou narrative ou descriptive.

La façon de lire les différents genres de textes n'est pas de la même, comme la lecture d'une description, d'un dialogue ou d'un poème.

Ces différents types de textes ou de séquences textuelles exigent des stratégies et des compétences diversifiées de la part de celui qui les rédige.

C'est intéressant que l'approche globale des textes soit pensée en termes de typologie des types textuels puisque tout discours est un entrelacs de séquences textuelles. La classification a pour but la clarification et l'aide à la compréhension. Ce qui veut dire que le sens ne surgit pas du texte, il faut le chercher et le construire. « Lire (mais aussi écouter et voir) c'est agir ».

¹ J.M.ADAM, la notion de typologie de textes en didactique du français, Armand Colin.

7-Le genre du texte de la recette de cuisine :

La recette de cuisine est un texte procédural ou injonctif.

Ce genre de texte, est appelé également un discours procédural (impose des procédures), insurrectionnel (il donne des instructions fermes à suivre impérativement) ou programmatif (il programme le lecteur).

Ce genre de texte est classé dans le domaine des discours de consigne, car il donne des consignes et incite le destinataire directement à l'action, de faire et de comment faire.

Nous classons : le mode d'emploi, la notice de montage, les règlements, les règles de jeux, les guides touristiques, etc. dans la même catégorie de texte.

Pour mieux cerner le type de texte de la recette de cuisine, nous proposons de faire le point sur les traits marquants des textes de notre corpus.

7-1 La structure formelle de la recette de cuisine:

Dans la recette on distingue:

- a- Le titre : référentiel et il désigne le plat qu'on va préparer. Ecrit en gros caractère et en gras pour attirer l'attention du lecteur.
- b- La liste des ingrédients, tous les ingrédients nécessaires pour produire le plat.
- c- L'enchaînement et suite des étapes à accomplir pour aboutir au plat. Ce texte est moyennement long, constitué de phrases simples, séparé souvent en paragraphes.

Nous trouvons éventuellement dans ce texte des éléments facultatifs comme la durée globale de préparation, pour combien de personnes, le coût du plat, le degré de difficulté pour la réalisation du plat.

La dernière partie du texte, nous indique comment opérer pour faire de la deuxième partie (qui est la liste des composants du plat) la première partie qui est le plat.

On peut découper la partie du suivi des opérations en une série d'actions qui se succèdent de façon linéaire sur l'axe du temps, avec des symboles, des signes qui peuvent marquer la succession des phrases. Prenons cet exemple :

Dans un saladier, mélangez la viande hachée, 1 œuf entier, 1 noix de margarine, poivre noir, cannelle et 1 pincée de sel. Formez de petites boulettes de la grosseur d'un noyau d'abricot, plongez-les dans la sauce et laissez cuire pendant quelques minutes puis retirez-les et égouttez-les. Formez avec la purée de pommes de terre des boulettes de la grosseur d'un abricot, ensuite faites un trou au milieu de chacune d'elles. Introduisez-y une boulette de viande hachée et refermez-les (les boulettes). Trempez les boulettes dans les œufs battus puis faites-les dorer dans une friture. Retirez-les puis disposez-les sur un papier absorbant. Piquez chaque boulette d'une petite branche de persil.

Dans cet énoncé : « ensuite, puis » sont des marqueurs de succession des étapes à suivre, ils nous guident à suivre l'enchaînement du texte.

7-2 Les caractéristiques et détails :

Le texte injonctif ou procédural présente une multitude de caractéristiques qui se prêtent très bien à la modélisation. Il y a des régularités, des actions programmées, destinées à être exécutées.

En ce qui suit, nous allons présenter brièvement les caractéristiques principales de ce type de texte, caractéristiques qui rendent possible sa modélisation :

- l'organisation macrostructurale du texte en un modèle structural qui, tout en subissant des variantes en fonction du genre, suit le même schéma :

Objectif --- état initial---mode d'action---état final

- l'organisation architecturale du texte en séquences d'actions, en modules qui suivent un ordre strictement chronologique ;
- l'élimination de tout élément discursif superflu, sans valeur fonctionnelle.
- le manque de dialogue, la réduction considérable de l'implicite et de la subjectivité.
- la réduction d'éléments syntaxiques de relation ;
- du point de vue sémantique, réduction de la polysémie et des sens connotatifs en faveur des mots à sens univoque.
- la condensation maximale de l'information ;
- la présence de plus en plus massive des éléments graphiques qui organisent le texte ou remplace même l'élément verbale.

Nous procédons à mieux détailler les caractéristiques de la recette :

- Le titre est mis en évidence avec la dimension et épaisseur des caractères d'écriture; avec couleurs et en gras et son positionnement au centre.
- La présentation détaillée de la liste des ingrédients avec des mesures exactes.
- Balayage rapide du texte et segmentation automatique.
- Exploitation de différentes observations des mécanismes d'apprentissage.

Dans la dernière étape, les phrases peuvent être elles scandées par des alinéas, des signes typographiques non linguistiques qui sont perçus par le lecteur inconsciemment.

Le texte de la recette de cuisine possède une structure standard qui identifie exactement les trois différentes parties qui le compose. Ces parties sont le plus souvent en progression spatiale et en régression d'intensité (Titre gros et gras ; liste en rond; texte en rond normal, c'est un texte figé avec une forme fixe.

7-3 Visée illocutoire :

L'objectif du texte injonctif est de faire faire et comment posséder pour faire. C'est un texte qui vise à faire accomplir des actions dans un sens performatif. Sa forme est signifiante au niveau textuel car elle permet la compréhension simple et rapide de toutes les étapes.

7-4 Ancrage énonciatif :

L'ancrage énonciatif se fait dès le début par le titre bien apparent et une liste complète des ingrédients.

Nous remarquons l'absence d'énonciateur, soit nous apercevons un énonciateur impersonnel autoritaire (comme dans les proverbes); soit un énonciateur logique (comme dans une démonstration géométrique). Donc, nous ne trouvons aucune marque d'énonciation.

L'énonciateur n'est absolument pas présent dans nos textes : pas de « je » ni de « nous ». L'absence d'énonciateur vise à donner à nos textes un caractère général et une autorité indiscutable: c'est le savoir culinaire qui parle dans nos textes et non un auteur personnalisé.

Par contre l'énonciataire ou le lecteur est au cœur du texte c'est à lui que s'adresse les actions et les impératifs du texte; c'est l'énonciataire qui devra prendre en charge l'action dans le monde référentiel c'est lui qui devra contrôler les ingrédients, et agir selon les consignes afin d'arriver à la réalisation de ce qui est lui demander de faire.

7.5- Cohérence et traits formels :

- La liste qui établit les conditions de validité de l'action.
- La suite étendue d'impératifs et d'infinitifs.

7.6- Traits sémantiques :

Les expressions de temps, les nombres, liés aux indications précises : temps (20 min.de cuisson, 1h de préparation) et mesures (250 grs. De beurre, 30 cl de lait) Isotopies confiées aux ingrédients et aux matériaux : ils apparaissent dans la liste ; ils reviennent dans le texte.

Elle est confiée aussi aux verbes qui appartiennent au champ sémantique de la cuisson et de la préparation culinaire.

La typologie des adverbes de manière : doucement, légèrement ; régulièrement, etc.

À ce type de texte à une rare cohérence lexicale et sémantique, qui correspond à la structure figée.

7.7- Cohésion :

Dans notre corpus, nous remarquons une rareté et particularité des substitutions (nuisibles à la précision, comme dans le langage scientifique).

Aussi un manque de connecteurs, et pauvreté relative de leur typologie.

Nous observons une absence au niveau d'organiseurs du type (d'un côté...de l'autre, etc.)

Nous avons aussi une dominante des phrases qui débutent souvent par l'impératif, et qui sont constituées pour la plupart de propositions indépendantes.

La recette de cuisine est un texte à l'allure d'une liste de succession d'actions.

Nous retrouvons également une division par paragraphes, bien marquée, c'est que chaque paragraphe correspond à une phase de préparation.

7.8- Eléments linguistiques :

Nous constatons qu'il ya une abondance des impératifs, qui s'adressent à l'énonciataire (le lecteur). L'impératif a la particularité d'être un mode personnel (par opposition aux modes impersonnels que sont l'infinitif et les participes) dépourvu du pronom sujet.

L'impératif est un mode conatif, tout entier tourné vers le destinataire. Une même recette peut être conçue en remplaçant les impératifs par des infinitifs : l'effet serait

légèrement différent : sans marque d'énonciation et, en outre, avec effacement de l'énonciataire, on obtient un texte parfaitement dépersonnalisé. De plus l'infinitif situe l'action hors du temps, alors que l'impératif cadre explicitement l'action dans la progression.

Nous mentionnons aussi une présence de l'implicite, l'auteur ne dit pas tout dans la recette.

Nous prenons quelques exemples (comment on obtient des préparations secondaires) : la pâte brisée pour une tarte, une confiture pour une décoration, etc. nous savons que cette pâte, et cette confiture sont précédées par des articles déterminatifs. Dans ce cas les articles " la pâte ", " la confiture " sont des anaphoriques, qui renvoient à un autre texte - présent dans un savoir commun à tous les lecteurs. Il en est de même pour " la poêle ", " le four ", etc. Tout texte fait appel à des notions ou un savoir qui lui sont extérieurs.

Nous notons également la présentation des tâches à accomplir qui ne suit pas un ordre strictement consécutif : " chauffé d'avance " ; " pendant ce temps ".

Texte	Grammaire	Conjugaison	Autres
Recettes de cuisine	Phrases infinitives	Impératif	Vocabulaire technique (terminologie)
	Connecteurs chronologiques	Infinitif	

Tableau 3 : spécifiques de la recette de cuisine.

7.9- Organisation séquentielle :

La liste des injonctions et des procédures, c'est ce qui caractérise le texte injonctif ou procédural et aussi son organisation dynamique.

Nos textes ont un début qui est la présentation des ingrédients.

Une injonction qui est la suite des étapes et des instructions.

En dernier lieu le plat promis dans le titre du texte.

Mais, paradoxalement, la fin n'est que l'arrivée au début, au plat promis par le titre.

Nous constatons, à la fin de notre étude du texte injonctif que c'est un texte à structure circulaire.

Le point très spécifique des textes de recettes de cuisine, ils sont placés à la limite des récits, parce que dans les deux types de textes, nous trouvons des actions mais l'action du récit implique des personnages, des effets sur une " intrigue " ; un encadrement qui est ignoré et n'existe pas dans les textes injonctifs.

Dans un récit, nous pouvons envisager les mêmes actions de préparation d'une tarte, dans le même ordre : mais nous devons y mettre aussi une femme, tout en soulignant son application dans l'accomplissement de ses gestes, nous saurons donc que la tarte finale est destinée à quelqu'un pour certains buts narratifs.

Ces textes sont d'ailleurs proches de la description, et de la démonstration logique et donc d'une forme argumentative, qui partage la même dynamique de démultiplication sur un plan logique.

8-La valeur du texte injonctif procédural :

Pour affirmer l'efficacité des textes injonctifs ou procéduraux, certains auteurs ont montré l'importance de vérifier leur facilité d'usage ainsi que leur adaptation aux caractéristiques physiologiques et cognitives des utilisateurs. Dans cette perspective, certains linguistes comme Ganier¹³ et Hartley, ont évalué l'usage d'un document procédural auprès du public-cible permettrait d'intercepter et de corriger des défauts importants de conception avant sa diffusion.

Le texte procédural se focaliser sur les aspects formels plutôt que sur la dimension pragmatique. A cet effet, Fayol¹⁴ considère que

« la nature même des textes procéduraux (leur visée pragmatique) et les conditions usuelles de leur utilisation tendent à induire une attitude de lecture qui favorise la construction d'un modèle de la situation et des actions à réaliser (dimension pragmatique) plutôt qu'une focalisation sur la forme littéraire du texte ».

9- Les expériences réalisées sur le texte procédural :

D'après l'étude faite par Ganier et Sabine Pétilion, « une expérience a été réalisée sur la détection de problèmes dans un texte procédural en situation d'utilisation, Diehl a montré qu'exécuter les instructions préalablement à leur évaluation conduisait les lecteurs à se focaliser sur la description de la tâche que sur les aspects formels de l'énoncé. Diehl interprétait ces résultats en proposant que lorsqu'ils lisent un texte procédural en réalisant la tâche décrite, les récepteurs élaborent un modèle de la situation et des actions à réaliser qui va au-delà d'une simple représentation du texte. En revanche, lorsqu'ils lisent le texte sans exécuter les actions décrites, ils se concentreraient sur l'élaboration d'une représentation du texte et ne disposeraient pas des ressources externes (comme les *affordances* ou les *feedbacks* renvoyés par l'objet) leur permettant d'élaborer un modèle de situation correct. Dans le premier cas, les participants se focaliseraient plutôt sur des

¹³ Franck Ganier, La révision du texte procédural et représentations pragmatiques.

¹⁴ Michel Fayol, Professeur à l'Université Blaise Pascal de Clermont Ferrand

problèmes liés par exemple à l'ordre de présentation nécessaire à la réalisation (une instruction apparaît trop tôt ou trop tard dans le texte ou est inadéquate) alors que dans le second cas, ils n'auraient pas d'informations leur permettant de repérer des instructions manquantes ou de percevoir un ordre de présentation inadéquat et se focaliseraient plutôt sur des problèmes liés au texte lui-même (problèmes typographiques, orthographiques et grammaticaux : longueur des instructions, ponctuation, terminologie) »¹⁵

Nous concluons de cette étude que pour bien comprendre le texte injonctif qui propose des instructions écrites nécessite la représentation du niveau des mots, la représentation sémantique des énoncés et la représentation référentielle.

Ce qui permet de préserver les caractéristiques lexicales et syntaxiques des textes, qui se présente par l'ordre des mots, voix passive ou active. Ces représentations permettent au lecteur de conserver pendant quelques secondes la forme exacte de la partie du texte qu'il vient de lire, aussi préserver la reproduction sémantique des informations communiquées par les recettes qui préservent la signification mais pas la formulation exacte des énoncés.

Le rédacteur de la recette de cuisine a pour objet de se concentrer sur la description des procédures et des actions à suivre et à réaliser plutôt que sur les formes absolues du texte qu'elles soient typographiques, orthographiques ou syntaxiques, qui pourraient influencer sur les niveaux de représentation du texte.

Pour conclure, nous mentionnons que le type de texte injonctif se prête à des interprétations très intéressantes et variées de la part des linguistes et nous relevons toutes les caractéristiques propres à la recette de cuisine.

¹⁵ Franck Ganier & Sabine Pétillon .La révision de texte procédural : Effets de la manipulation du dispositif sur l'élaboration de représentations pragmatiques

Chapitre n°2 :
**L'analyse lexicométrique des textes
de recettes de cuisine.**

Pour atteindre des réponses à notre problématique de départ, en premier lieu, nous avons étiqueté les cinquante textes de recettes de cuisine, nous avons centré notre travail sur l'analyse statistique des textes que nous traitons avec le logiciel Lexico 3.

Commençons par définir quelques notions sur la lexicométrie, les approches de cette théorie et une initiation au logiciel d'analyse.

Le projet d'utiliser des techniques automatisées en matière d'analyse de contenu et d'analyse de discours est déjà ancien. La codification des thèmes en analyse de contenu est une pratique courante. Michel Pêcheux¹⁶ avait créé l'Analyse automatique du discours (AAD) en 1969, à partir d'une approche syntaxique (à la suite de Z. Harris).

L'exigence pour l'analyse est de pouvoir travailler sur des textes en « langue naturelle », avec le minimum de transformations par rapport au discours tel qu'il s'est dit ou écrit. Il est ainsi très important, dans des enquêtes à questions ouvertes, de pouvoir traiter les réponses telles qu'elles ont été formulées, et de ne pas devoir en passer par une pré codification thématique, qui est déjà l'aboutissement d'une analyse et d'un jugement. Ceci est bien entendu valable pour toutes les données orales (interviews, histoires de vie, conversations).

1- La lexicométrie Définition :

« La lexicométrie est l'application des méthodes statistiques au vocabulaire d'un texte, d'un ensemble d'énoncés considérés comme représentatifs d'un auteur ou de la langue elle-même. Son domaine d'application sera : la stylistique, si l'on cherche à apprécier la richesse du vocabulaire d'un écrivain, la philologie, si l'on tente de dater des textes les uns par rapport aux autres, la pédagogie, si l'on essaie de définir le vocabulaire fondamental d'une langue, enfin, la linguistique générale, si l'on cherche à déterminer si

¹⁶ Michel Pêcheux, philosophe et chercheur au CNRS.

la fréquence des mots et leur rang fréquentiel obéissent à des lois générales »¹⁷.

2- LE LOGICIEL LEXICO 3 :

Le logiciel Lexico 3, mis au point par André Salem¹⁸, est un logiciel de traitement « lexicométrique », c'est à dire statistique.

Il permet d'aborder l'ensemble des étapes utiles au traitement quantitatif de données textuelles : lecture des textes, spécificités externes, comptage des formes, occurrences et hapax, analyse factorielle des correspondances, spécificités internes, concordances, thème, accroissement lexical, distribution.

Le logiciel Lexico 3 rend compte de la longueur des textes, du nombre de formes, occurrences et hapax au sein de notre corpus.

Le comptage du logiciel dénombre 1572 formes

Lexico 3 précise la forme la plus fréquente dans les textes.

Il décompte la forme « , » la virgule 718 occurrences pour la ponctuation.

La forme « de » 530 occurrences.

La forme « les » 285 occurrences.

Le nombre total d'hapax pour notre corpus (711 hapax).

Les hapax sont les formes qui apparaissent qu'une seule fois dans nos textes (par exemple : tamis, volaille, pocher, napper, lanières, frémir, étaler, effeuillé, dénoyautées, colorent, arrosant, pistaches, flan, etc.)

Lexico 3 offre la possibilité de regrouper l'ensemble des textes pour lequel on calcule les spécificités, il propose aussi un inventaire distributionnel, un regroupement des concordances permettant de repérer des expressions répétées sous la forme du segment répété. Ce logiciel travaille à partir des formes, mais aussi à partir de segments répétés.

¹⁷ Dictionnaire de la linguistique générale .

¹⁸ Enseignant-chercheur à l'université Paris III.

3-Les traitements lexicométriques :

Pour la réalisation d'une segmentation automatique des textes de notre corpus en occurrences ou de formes graphiques, il nous suffira de choisir dans la police (Word) des caractères et un sous-ensemble que nous désignerons sous le nom de caractères délimiteurs.

Nous désignerons occurrence, une suite de caractères non délimiteurs bornée à ses deux extrémités par des caractères délimiteurs.

Deux suites identiques de caractères non délimiteurs constituent deux occurrences d'une même forme.

La forme est un caractère correspondant à un ensemble d'occurrences identiques.

L'ensemble des formes d'un texte constitue son vocabulaire. Nous évoquerons le vocabulaire culinaire dans la suite et en annexe.

La segmentation en formes graphiques nous permet de considérer le texte comme une suite d'occurrences séparées entre elles par des caractères délimiteurs.

La lexicométrie est une série de méthodes qui permettent d'opérer des réorganisations formelles de la séquence textuelle et des analyses statistiques portant sur le vocabulaire à partir d'une segmentation.

Le travail que nous présentons illustre quelques utilisations que l'on peut faire de ce logiciel en analyse de discours sur notre corpus:

- Dresser un premier bilan des formes utilisées ;
- Orienter les hypothèses de recherche à partir des spécificités de vocabulaire repérées.
- Rechercher et éditer systématiquement dans leur contexte les formes choisies.

-Aboutir à des hypothèses motivées sur les contraintes qui s'exercent sur le discours.

4- L'approche lexicométrique

4.1-Principe de l'approche lexicométrique :

-l'approche lexicométrique s'oppose à l'analyse textuelle traditionnelle qui ne recourt à des arguments quantitatifs que pour renforcer des opinions à priori et ne s'appuie d'ailleurs en général que sur quelques exemples, bien choisis, pour justifier ses impressions.

-la lexicométrie se veut scientifique: objet et méthode sont déterminés; les relations établies objectives et vérifiables.

-pour dépasser les approches traditionnelles trop subjectives, elle se propose d'apporter sur les textes un éclairage nouveau fondé sur le décompte et la localisation des formes qu'il contient.

La lexicométrie met en avant une approche textuelle plus objective. Il ne s'agit pas de lancer des idées sur la base d'une quelconque intuition. C'est une approche raisonnée sur des données quantitatives à partir desquelles il faudra inférer des hypothèses sémantiques.

4.2- L'intérêt de cette approche :

Cette approche permet :

- une vue d'ensemble d'un corpus important.
- une approche systématique du vocabulaire d'une œuvre ou de textes.
- un inventaire exhaustif des formes (index) et de leurs emplois (contextes) et non de quelques exemples relevés à la main et incomplets.

5-Les objectifs de l'analyse lexicométrique :

Le but de ce type d'exploration est de développer une réflexion personnelle même si cela passe par le tâtonnement, l'hésitation face à une matière brute. Cette phase améliore l'observation du texte, suscite l'esprit critique du chercheur, tant envers le texte qu'à l'égard de l'outil proposé dont il est possible d'exploiter les failles.

La lexicométrie est destinée à décrire les rapports lexicaux observables dans des textes, en des termes formalisés et quantitatifs. L'aide de l'ordinateur est précieuse pour l'établissement de cette systématique et trois des cinq étapes du traitement lexicométrique d'un texte sont automatisées, sur un corpus choisi dans le cadre de nos préoccupations

Nous utilisons pour une analyse lexicométrique un corpus lemmatisé¹⁹.

La lemmatisation nous permet de rechercher des énoncés à partir d'un patron syntaxique défini.

6-Classification de la recette de cuisine selon les fonctions du langage :

Nous avons déjà pris conscience que tout texte s'inscrit dans le cadre d'une situation de communication. Ce point de départ est celui que choisit Roman Jakobson pour son analyse des textes. Cette approche donne un autre éclairage intéressant et complémentaire.

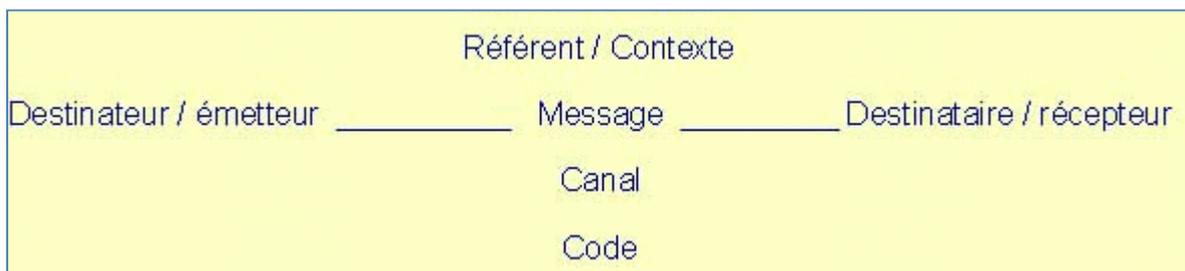
¹⁹ **Lemmatiser (v. tr.)** Identifier la racine d'un terme.

-La typologie communicationnelle de Roman Jakobson²⁰

Selon Jakobson :

« *La communication est le processus qui consiste dans une situation donnée (contexte) à représenter une information (le message) à l'aide d'un code depuis une source (l'émetteur ou destinataire) vers une cible (le récepteur ou le destinataire) pour entrer en contact avec elle* ».

Le schéma de la communication



- Réfèrent : ce dont parle le langage (le monde, ma représentation du monde).
- Émetteur : celui qui parle.
- Destinataire ou récepteur : celui qui reçoit le message.
- Message : le message lui-même.
- Code : c'est l'instrument utilisé pour délivrer le message (la langue).

L'étymologie latine du verbe lire nous le confirme : lire (*legere*), c'est choisir. Choisir d'abord, dans la multiplicité des textes offerts à nos regards, les clefs qui permettent d'y entrer. Pour cela, la notion de type de texte est certes commode en subordonnant le classement à l'intention de communication. Pourtant, la diversité des messages risque parfois de ne pas se retrouver dans une typologie forcément sommaire et simplificatrice. Il faut souvent regarder d'un peu plus

²⁰ JAKOBSON, Roman. *Essais de linguistique générale*. Tome I : les fondations du langage.

près les éléments constitutifs d'une situation de communication. Représentée ainsi, selon le modèle proposé par le linguiste Roman Jakobson.

« L'acte d'énonciation choisit toujours les accents que le message mettra particulièrement en valeur : ainsi l'émetteur peut valoriser sa présence ou privilégier le référent (ce dont on parle), le code même (la langue) qu'il emploie, voire le message lui-même. Il peut choisir de mobiliser le récepteur ou rester toujours soucieux de maintenir le contact, et selon la place qu'occupe tel élément dans le message, on est convenu de déterminer telle fonction du langage »¹.

Jakobson classe les fonctions du langage comme suite :

- Fonction référentielle (ou dénotative) : le message est centré sur le référent, le sujet même du message. Le langage décrit le monde ; il s'agit bien souvent de la fonction primordiale du langage.
- Fonction expressive (ou émotive) : le message est centré sur l'émetteur.
- Fonction conative : le message est centré sur le destinataire. Il peut s'agir d'un message *performatif* : le message peut faire naître un certain comportement chez l'interlocuteur.
- Fonction métalinguistique : le message est centré sur le langage. Le langage sert à parler de lui-même. Les usagers habituels de la fonction métalinguistique du langage sont, par exemple, les linguistes. D'autres signes appartiennent cette fonction comme "je veux dire...", "c'est-à-dire", "en d'autres termes...", etc.
- Fonction phatique : le message cherche à établir ou à maintenir le contact. "Allô ?", "n'est-ce pas ?", etc. relèvent de la fonction phatique du langage.
- Fonction poétique : le message est centré sur lui-même, sur sa forme esthétique. Le langage joue sur son propre code.
- _____

¹ JAKOBSON, Roman. *Essais de linguistique générale*. Tome I : les fondations du langage.

Ce qui nous intéresse dans notre travail de recherches, selon les fonctions du langage établi par Jakobson, la fonction conative ou la fonction injonctive ou conative vise à orienter le comportement de l'interlocuteur (impératif), c'est la fonction qui met l'accent sur le destinataire (récepteur) dans la recette de cuisine dans le but de le contraindre à faire ou à réaliser un type de plat. Le texte donne des injonctions au destinataire que l'émetteur traduit par des impératifs et des infinitifs.

7- Les temps verbaux dans la recette de cuisine :

Dans les textes présents dans notre corpus, nous constatons que toutes les phrases impératives sont terminées par un point. (Et non pas par un point d'exclamation).

La phrase impérative au mode impératif :

La phrase injonctive, dont le sujet n'est pas exprimé, a son verbe à la 2eme personne de l'impératif présent.

Exemples :

- Ecrasez le tout avec une fourchette.

-Etalez la préparation dans un moule.

La phrase impérative à un mode autre que l'impératif:

L'impératif n'est pas le seul mode apte à exprimer l'ordre.

La phrase impérative peut être formée par un verbe à l'infinitif.

Exemple:

- Cuire les aubergines au four.

-Verser les petits pois dans les cœurs d'artichauts.

- Ajouter une pincée de sel.

L’infinitif :

L’infinitif à valeur impérative :

Nous prenant quelques exemples de notre corpus :

«**Ajouter** les œufs», «**Cuire** à feu doux », « **Eplucher** les pommes », « **Préparer** une farce », «**Farcir** les pommes », « **couvrir** avec les rondelles », « **briser** les fruits », «**Travailler** pour **obtenir** une texture un peu molle », « **Délayer** la levure », « **Former** en boule ».

Dans les emplois précités, l’infinitif équivaut au mode personnel correspondant. Il présente l’idée verbale en soi. Le traducteur doit s’appuyer sur le contexte linguistique ou situationnel pour saisir la valeur temporelle de l’infinitif et le traduire d’une façon appropriée.

L’infinitif en corrélation avec les verbes modaux :

L’infinitif entretient avec les verbes modaux une relation proche de celle qu’entretient les auxiliaires être et avoir avec le participe passé. Le verbe support et l’infinitif forme le noyau verbal : «**Mettre à cuire sur feu doux**»,

Signalons aussi que certains verbes impliquent le recours à un complément infinitif comme par exemple :

Les verbes falloir, devoir, pouvoir :

«Vous **pouvez accompagner** ces papillotes de riz »,

« Vous **pouvez le servir** avec une crème »,

« On **peut confectionner** des biscuits de différentes formes »,

« On **peut la découper** en quartiers »,

«Elles **doivent être** bien cuites»,

« La viande **doit être** grossièrement hachée »,

« Les poires **doivent devenir** translucides et non défaites. »,

« Vous **pouvez ajouter** le colorant de votre choix »,

« On **peut décorer** le plat de brins de menthe »,

« Les petits pois **doivent rester** croquants »,

« La fougasse **peut aussi être faite** avec de la pâte à pain ».

. Un verbe fini à la voix passive

Lors de notre quête sur notre corpus, nous avons trouvé que l'infinitif se traduit parfois par un verbe fini à la voix passive employé à l'indicatif. (Nous le trouvons surtout dans des contextes dans lesquels l'ordre n'est pas adressé à un locuteur précis, et est exprimé par une phrase indépendante à une valeur générique).

a. *Cuire la pâte*

(lit. est cuite la pâte)

b. *Faire revenir l'oignon dans l'huile*

(lit. est fait revenir dans l'huile l'oignon)

8- La macro- structure de la recette :

1. indication de la quantité d'ingrédients (liquides et solides)

a. une quantité minimale d'un liquide

- 3 c à s de crème liquide

De vinaigre

d'huile d'olive

b. une quantité minimale d'une substance solide

- 4 c à s de semoule

persil plat haché

de farine

de glace de viande

de poudre de a vanille

- un petit morceau de cannelle

- un zeste de citron

c. une assez grande quantité d'un liquide

- 2 dl d'eau tiède

De sauce béchamel

d. une assez grande quantité d'une substance solide

- 200 g de sucre glace
 - 150 g de pâtes fraîches
 - 50 g de viande hachée
 - 100g de beurre
 - 125g de sucre
 - 100 g de copeaux de fromage
 - une tranche de pâtée
 - une gousse d'ail
 - une darne de poisson blanc
 - une branche de thym
- de romarin
- une feuille de laurier
 - un cylindre de cannelle
 - une boule de glace au chocolat

a. la préparation à la cuisson

- faire revenir les oignons
 - ébouillanter les tomates
 - nettoyer les carottes
- les champignons
- éplucher les carottes
- les poires
- peler l'échalote
- l'oignon
- l'ail
- les tomates
- épépiner les tomates
 - sécher les darnes de poisson
 - fariner les darnes de poisson

b. la réduction en morceaux

- réduire les gâteaux en miettes
- hacher l'oignon
- hacher grossièrement l'ail
- ciseler la coriandre et le persil
- couper les tomates en dés

les tranches de pâtée en copeaux

les courgettes en bâtonnets

les carottes en tronçons

les champignons en tranches

c. la cuisson

- effectuer la cuisson des pâtes à l'eau bouillante salée
 - faire cuire le poisson à four chaud
- sur feu moyen
- faire dorer les darnes de cabillaud dans du beurre chaud
 - faire revenir les oignons

l'ail

les carottes

les lardons

- faire pocher les poires dans l'eau aromatisée frémissante

d. opérations indépendantes de la cuisson

- passer les pâtes sous l'eau froide
 - égoutter les pâtes
 - mélanger les dés de tomates aux pâtes
 - ajouter la glace de viande
 - incorporer le reste du beurre en fouettant
 - verser le liquide sur le poisson
- l'huile dans une casserole
- récolter le jus de cuisson dans un poêlon

- préchauffer le four
- porter le lait à ébullition
- retirer la casserole du feu
- retirer les poires de la casserole
- laisser infuser l'eau aromatisée
- laisser refroidir les poires
- tamiser le jus de cuisson
- lier le jus de cuisson avec la poudre de vanille

e. la mise au point du goût

- assaisonner la sauce avec de l'huile d'olive
- saler et poivrer

f. la finition de la préparation culinaire

- répartir les pâtes dans les assiettes
- couvrir avec les tranches de pâté et les copeaux de fromage
- saupoudrer de persil
- d'amandes effilées
- napper le poisson du jus de cuisson

le poulet

les poires

- décorer de cacahouètes

3. les ustensiles de cuisine

a. genres de casseroles

- une casserole
- une marmite
- une poêle
- un poêlon

b. autres ustensiles

- un four- un plat à four
- un tamis

-une poche à douilles

9-La hiérarchie illocutoire dans le texte de la recette de cuisine :

La recette de cuisine est un discours directif qui donne des instructions et parfois des conseils, ce qui nous amène à traiter le problème de la hiérarchie illocutoire dans ce genre de texte.

« Le concept de hiérarchie illocutoire se fonde sur le postulat qu'il existe des rapports hiérarchiques entre les différents actes qui constituent le texte : un acte dominant verbalise la fonction communicative globale du texte et différents actes de support viennent l'étayer »²¹.

Nous avons dégagé à partir de notre recueil de corpus ce type directif présentant des rapports hiérarchiques évidents entre les différents actes de discours, ce qui nous amène à voir si la recette de cuisine est un genre de discours particulier.

Le texte injonctif de la recette de cuisine paraît très différent des autres genres de discours injonctifs, car il constitue des instructions, des injonctions et actions énumérées, qui suivent un ordre particulièrement chronologique, de plusieurs instructions.

Nous constatons que dépendamment de la chronologie des injonctions et procédures que émet le texte de la recette de cuisine, il est compliqué d'avoir une organisation entre les instructions et d'avoir un acte dominant auquel se subordonne les autres injonctions.

²¹Giuseppe Manno : Les textes procéduraux sont-ils compatibles avec la notion de hiérarchie illocutoire?
Université de Zurich

Dans notre analyse du corpus de recettes de cuisine, nous essayons de voir s'il est possible de généraliser ce modèle à l'aide de leur analyse.

Dans les années 70, certains linguistes ont tenté d'appliquer les acquis de la théorie classique des actes de discours à l'analyse de textes. Ce qui sollicite à dire que le texte a une valeur actionnelle au même titre que les actes de discours.

Alors dans une perspective pragmatique « le texte doit être vu effectivement comme une unité communicative complexe et cohérente mise à profit selon les règles grammaticales d'une langue pour résoudre un problème communicatif ».

Les textes de recettes de cuisine sont utilisés dans le but d'agir sur les interlocuteurs afin de modifier leur comportement.

Un macro-acte véhicule une intention communicative correspondant en gros à la perception globale qu'on peut avoir de l'ensemble des actes de discours, d'où la valeur globale de la recette de cuisine.

La fonction communicative globale de la recette de cuisine est marquée en règle générale de manière explicite par un acte de discours particulier.

Cependant, la fonction communicative globale du texte ne doit pas forcément être exprimée de manière explicite.

Dans nos énoncés les instructions et recommandations de faire une actions pour la majorité doit être dérivée à partir de l'ensemble des actes de discours, contenus dans le texte, le même macro-acte comporte une variété d'actes de discours qui appartiennent à des types illocutoires différents.

Accentuons-nous sur le principe que l'identification de l'intention communicative n'est qu'une des conditions nécessaires à la réussite de l'acte de discours.

Autrement dit, elle doit garantir la compréhension de l'intention communicative qu'elle produit par l'identification du type illocutoire, cependant elle doit faire en

sorte que l'allocutaire (=A) soit disposé à accéder à la requête et, que celui-ci ait les moyens de réaliser l'action requise.

Le lecteur ou récepteur du texte de la recette estime être en position dominante ou la requête est prévue par le contrat communicatif.

Le destinataire de la recette de cuisine peut ne pas accepter les injonctions, dans ce cas, il ya des contraintes qui peuvent se manifester à travers des unités inférieures à l'acte (syntagme ou morphème) ou à travers les autres formulations possibles de ces injonctions.

La hiérarchie illocutoire peut se manifester plusieurs fois dans le même texte.

Penchons-nous dans les rapports hiérarchiques dans les divers textes qui donnent des consignes et des instructions (recettes de cuisine, modes d'emploi, guides de voyage, etc.) .

La spécificité des ces textes n'est plus à démontrer²². Les études relatives à ce sujet ont permis de démontrer les nombreuses particularités de ces textes aux niveaux linguistiques avec la fréquence de l'impératif et de l'infinitif, lexique spécialisé, terminologie culinaire spécifiée, énonciatif anonymat partiel ou total, repères de renonciation effacés, forte segmentation typographique, numérotation, nature multi sémiotique : (texte et images ou photographies etc.)

Nous concluons que les textes procéduraux se différencient des autres textes écrits, de plus se sont des textes directifs qui incitent à l'action. Alors nous avons

²²Alors que les linguistes et didacticiens les appellent *textes injonctifs* ou *instructionnels* en raison des actes de discours constitutifs, les psychologues parlent plutôt de *textes procéduraux* en raison du contenu des actions enchaînées. Cette dernière dénomination nous paraît plus appropriée dans la mesure où *procédure* (d'après l'anglais *procedure* 'procédé, méthode') désigne "l'ensemble des procédés successifs utilisés dans la conduite d'une opération technique ou scientifique complexe"

(Grand Robert). À ces différences terminologiques s'ajoute un problème de fond. D'après Adam 2001b : 12, la catégorie des *textes procéduraux* étant trop vague, elle gagnerait à être remplacée par *textes d'incitation à l'action*. Cela signifierait donc que *textes procéduraux* désigne l'ensemble des genres de discours directifs. Pourtant, ce n'est que dans un sous-ensemble des genres directifs, à savoir les *textes* procéduraux, qu'il y a "abondance de prédicats représentant des actions temporellement successives" (Adam 2001b : 24).

affaire à l'insertion de l'activité de parole dans un système praxéologique plus large. Car ces textes visent en effet une intention "pratique" de faire faire et dire comment faire, de ce fait leur principale fonction est d'assister, de faciliter et de guider la réalisation d'une tâche demandée et qui est chargé de l'accomplir (Adam).

L'objectif premier du texte injonctif, qui donne des instructions et consignes, est la compétence de l'instructeur. Car il véhicule son savoir-faire à un recepneur auquel il demande de suivre exactement les instructions données à travers les étapes successives de la recette à préparer.

Il existe une relation expert-profane qui sous-tend dans le texte de la recette de cuisine, cela suppose un contrat implicite de promesse de succès : « Si vous exécutez correctement l'ensemble des indications données, alors vous obtiendrez la tarte aux fraises ».

Nous nous intéressons maintenant au discours injonctif du point de vue de la hiérarchie illocutoire, qui est différent des autres genres de discours directifs (rappels de paiement, circulaires, etc.).

Rolf nous apprend que « certains chercheurs expriment des doutes quant à la généralisation de ce modèle, qui ne serait valable que pour les textes "fonctionnels" tels que les lettres commerciales ou les textes publicitaires ».

Prenons cet exemple de la recette

Salade variée

2 tomates fraîches

1 tête de laitue

1 verre de riz

1 œuf dur

1 poignée d'olives noires

1 poignée d'olives vertes dénoyautées

1 pomme de terre

1 carotte

1 courgette (ou petits pois ou haricots verts),

l'huile

vinaigre

sel

mayonnaise

Préparation de la macédoine:

- 1.Épluchez et coupez les légumes en petits morceaux.
2. Faites-les cuire à la vapeur et saupoudrez-les de sel.
3. Retirez-les, égouttez et laissez-les refroidir puis mélangez-le tout avec 3 à 4 cuillères à soupe de mayonnaise.
4. préparez vos tomates en les vidant *après les avoir pelées et avoir retiré leurs graines* puis remplissez-les de cette farce.
5. Coupez la laitue d'une façon assez fine puis disposez-la dans une assiette plate.
6. Concernant la décoration de votre plat, préparez le riz bouilli en l'arrosant d'une vinaigrette pour remplir en suite un verre à thé (déjà rincé à l'eau).
7. Renversez alors directement le verre dans le plat. Complétez la décoration

Du point de vue textuel, la recette de cuisine est la réalisation d'un acte de discours complexe comprenant, outre le nom de la recette qui correspond au titre, deux blocs distincts²³:

Le premier bloc est l'indication des ingrédients nécessaires et leur quantité (la liste).

Le deuxième bloc est la partie procédurale ou injonctive citant toutes les instructions.

Pour ce qui est de l'indication des ingrédients nécessaires et de leur quantité, il se pose la question de savoir s'il faut considérer ce bloc comme une hiérarchie illocutoire à part. D'un côté, cette idée semble étayée par le constat que l'indication des ingrédients est clairement séparée de la partie procédurale. De l'autre, on ne saurait perdre de vue que le bloc des instructions entretient une relation d'englobant à englobé avec l'indication des ingrédients dans la mesure où la réalisation correcte des instructions dépend de la présence des ingrédients. Les instructions présupposent les ingrédients, ce qui ressort de l'utilisation de l'article défini (*Ajouter l'huile*). En outre, l'indication des ingrédients ne se retrouve pas dans les genres de discours qui portent sur "un référent déjà constitué" (Adam), tels que, nous prenons l'exemple des *conseils pour la préparation*. En effet, l'assemblage des ingrédients essentiels dans ces genres de discours est pris en charge par le producteur lui-même²⁴ :

Pâtes au fromage

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 15 min

²³ Dans certaines recettes de cuisine "didactiques", on trouve un bloc initial supplémentaire qui a une fonction informative (Lupu, 1996, *Les fruits de la vie*).

²⁴ Le même principe vaut par ailleurs aussi pour les **textes** procéduraux tels que les notices d'emballage ou les modes d'emploi.

Mode d'emploi : Faire bouillir 2 litres d'eau salée additionnée d'une cuillère à soupe d'huile.

Plonger les pâtes dans l'eau frémissante pendant 7 minutes si vous les aimez fermes ou 8 minutes si vous les préférez tendres. Égoutter.

Râper le Gruyère finement.

Servir avec une noix de beurre. Bien mélanger. Servir très chaud.

Dans cette recette de pâtes, il ya une relation d'inclusion qui ressort parce que les ingrédients constituent une partie du contenu propositionnel des instructions, plus clairement un acte de référence. Le deuxième acte de référence est représenté par l'agent de l'action, alors que l'acte de prédication est constitué par le verbe d'action :

L'indication des ingrédients, Il s'avère difficile de trancher en raison de l'absence de prédicats verbaux à la forme conjuguée. Il y a une interprétation assertive de ces syntagmes nominaux accompagnés de l'indication de quantité. (La lecture informative est sans doute de mise pour quelqu'un qui consulterait la recette par simple curiosité), suivant le contexte communicatif particulier dans lequel ces instructions sont formulées. Nous les interprétons comme des directifs implicites : car le lecteur qui consulte la recette est supposé se procurer ces ingrédients cités et respecter les quantités indiquées²⁵.

Dans le second bloc celui qui est composé à partir d'un enchainement des instructions et l'énumération particulièrement chronologique des opérations à exécuter pour obtenir le plat souhaité.

Dans la production de la recette de cuisine, le lecteur doit suivre les différentes instructions dans l'ordre chronologique afin d'exécuter les opérations correspondantes.

²⁵ Reste à savoir s'il faut postuler l'existence d'un AD implicite, qu'on pourrait paraphraser ainsi : "Si vous souhaitez suivre la procédure suivante, procurez-vous ces ingrédients et respectez la quantité indiquée".

Cet ordre chronologique est interprété par la disposition typographique qui se charge d'indiquer la succession des procédures : l'ordre d'énumération correspond, sauf indication contraire, à l'ordre d'exécution.

Dans certaines recettes, la succession est soit indiquée par des chiffres, soit par la conjonction et (ou puis, ensuite), qui est chargée de la valeur d'adjonction ("Ajouter l'huile et le vinaigre") et/ou de postériorité (et ensuite) ("Eplucher les tomates puis rincer les et couper les en dés"). Nous mentionnons que les structures implicites au participe composé ("dans un four préalablement chauffé"), voire présumées :

Versez les pâtes dans une casserole remplie d'un l d'eau salée.

D'ailleurs, dans la précédente recette de La salade variée, on relève aussi ce type d'instructions dans le bloc des ingrédients ("une poignée d'olives vertes dénoyautées"). On note aussi des présentations non chronologiques : "préparez vos tomates en les vidant *après les avoir pelées et avoir retiré leurs graines*"²⁶

Finalement, il ne faut pas perdre de vue les instructions qui verbalisent des opérations parallèles ("*En fouettant*, incorporer le lait")

Tandis que la présence de plusieurs actes de discours, est due surtout au caractère "délicat" de la fonction communicative du texte, dans une recette de cuisine, la complexité textuelle tient à la complexité intrinsèque de l'action que le récepteur souhaite réaliser.

Pour finir, le principal objectif de la préparation du plat, qu'on peut désigner avec les théoriciens de l'action par tâche, ne saura être atteint que par la réalisation des buts partiels, qui représentent les conditions nécessaires à cette atteinte.

Chaque instruction appréhende un aspect intentionnel le plat qui doit être réalisé, ainsi qu'un aspect qualitatif les procédures à suivre et comment cela doit être

²⁶ Nous verrons plus bas que la chronologie n'est pas le seul principe de structuration des recettes de cuisine.

réalisé. L'aspect intentionnel des actions correspond à la tâche à réaliser; son aspect qualitatif concerne les méthodes au moyen desquelles la tâche est réalisable.

Nous postulons que les actes de discours directifs, qui sont situés à la jonction entre action verbale et action dans le monde et ils comportent une dimension référentielle : ce qui doit être réalisé par le réalisateur, ainsi qu'une dimension opérationnelle qui explique comment cela doit être réalisé.

Nous arrivons à constater que les instructions sont la verbalisation des différentes opérations nécessaires à la réalisation de la tâche.

Ce qui explique que dans la recette de cuisine, le nombre d'instructions correspond idéalement au nombre d'opérations indispensables pour transformer les ingrédients dans le plat convoité par (A) de qui nous affirme J.M.ADAM dans son œuvre :

« La structure textuelle n'est pas le reflet fidèle du niveau actionnel : d'un côté, on relève des instructions "structurantes" qui ne correspondent pas à des opérations supplémentaires, de l'autre, la structure textuelle est le résultat des choix du rédacteur »¹.

Il nous semble délicat de parler de hiérarchisation entre les différentes instructions malgré la dépendance chronologique mutuelle. Alors que les instructions ne soient pas reliées par une simple succession chronologique, les étapes antérieures conditionnant incontestablement les étapes ultérieures, cette séquentialité ne saurait coïncider avec une subordination. Nous avons des relations de *coordination* entre les instructions.

Les recettes de cuisine constituent des énumérations d'actes ayant en principe la même force illocutoire directive, l'ensemble des instructions dans, les recettes de cuisine, les modes d'emploi, les règlements, les textes de loi, etc. constituent des séquences instructionnelles ou injonctives.

¹ J.M.ADAM, « Du renforcement de l'assertion à la concession : variations d'emploi de certes », L'information grammaticale.

Tous les actes de discours qui figurent dans les recettes ne sont pas identiques. En suivant la synthèse des propositions de Jean Michel Adam, il nous semble qu'on puisse procéder à la répartition suivante :

1) instructions obligatoires : Couper les tomates en dés, émincer l'oignon.

2) instructions optionnelles

a) actes de conseiller et déconseiller, leur proposition décrit des actions que l'émetteur juge avantageuses ou nuisibles, mais facultatives, exemple : À mon avis, *il est préférable* de les laisser relativement refroidir avant de consommer (petits fours).

b) permissions ou l'émetteur laisse au récepteur le choix de réaliser une opération facultative que l'émetteur est susceptible de vouloir réaliser:

Garnir d'amandes effilées, si désiré.

c) explications quand l'émetteur souhaite faire comprendre la nécessité ou l'utilité d'une instruction: Les faire dorer des deux côtés, elles doivent avoir une belle couleur.

3) instructions conditionnelles, leur validité est liée au respect d'une condition préalable:

Incorporer un peu de lait si le mélange est trop dur (Sauce béchamel).

Dans la recette de cuisine, la plupart des instructions sont obligatoires dominant du point de vue quantitatif et qualitatif.

D'un coté à cause de leur nombre, elles représentent pour ainsi dire la carcasse du texte. D'autre coté, le lecteur pourrait se passer de ces instructions optionnelles, ce n'est pas le cas des instructions obligatoires.

La combinaison de la relation de *coordination* entre les instructions est régulière.

C'est pourquoi, certains auteurs estiment que les rapports entre les différents actes de discours peuvent être de deux natures : ils forment soit des séquences linéaires, soit des hiérarchies. La hiérarchisation émergerait là où il s'agit d'actes de discours dissemblables.

Après cette analyse du texte procédural, nous arrivons à conclure que l'hiérarchie illocutoire ne semble pas être applicable à tous les textes injonctifs, en précisant qu'il est exact que les instructions sont les actes constitutifs du texte procédural, et que chaque instruction est une sorte d'analyse du discours, nous finissons par dire que la recette de cuisine compte autant de hiérarchies illocutoires que le nombre d'instructions qui la constituent. Ce qui nous amène à voir que l'ensemble des instructions d'une recette de cuisine n'est pas reconductible à une intention communicative unitaire, en sachant que l'émetteur souhaite mettre le lecteur en état de préparer le mets souhaité par celui-ci. Cette idée ne semble cependant pas correspondre à l'impression d'unité pragmatico-sémantique et d'homogénéité qui se dégage d'une recette de cuisine.

Cela reviendrait en fin de compte à admettre que les recettes sont dépourvues de cohérence, étant donné que la cohérence d'un texte est étroitement liée à la reconnaissance de sa fonction communicative complète.

Notre constat porte sur les explications qui sont évoquées dans les recettes de cuisine. Cependant, il existe une relation entre l'instruction et son explication est de nature hiérarchique, en ce sens que celle-ci est subordonnée à celle-là. Pour affirmation, nous pouvons très bien se passer de l'explication sans porter atteinte à la procédure, alors que l'inverse n'est pas vrai. Toujours est-il que cette subordination de deuxième rang n'empêche pas les instructions obligatoires de se situer au même niveau et, à être subordonnée. De plus, chaque opération peut se décomposer en des sous-opérations, ce qui au niveau discursif se traduit par la concomitance d'instructions de rang différent. Ce rapport hiérarchique entre les instructions est souvent marqué syntaxiquement par le gérondif de valeur modale :

Préparez tous vos légumes en les découpant en carrés, en taillant en lamelles, les courgettes, la carotte en rondelles moyens (salade variée).

On peut affirmer que dans ce texte à l'impératif au début du bloc verbalise une micro-tâche, et que les énoncés au gérondif spécifient les opérations nécessaires à sa réalisation²⁷.

Le rapport de type entre l'énoncé à l'impératif et celui au gérondif par exemple (*préparer* et *légumes* étant les hyperonymes de *écosser* et de *haricots*) sert à structurer une suite d'instructions constituant un bloc homogène. En d'autres termes, l'instruction "structurante" qui parvient à travers la réalisation des opérations correspondantes : "l'exécution des opérations suivantes vous permettra *et préparer tous vos légumes*".

Nous ajouterons que les recettes peuvent également être structurées par un rapport holonymique (tout-parties) entre les référents constitutifs du plat souhaité.

Exemple : Dans un bouquet de basilic, vous allez prélever 10 belles feuilles que vous couperez en menus morceaux avant de les mettre dans le mortier. Vous y ajouterez les gousses d'ail épluchées, dégermées et aussi coupées en morceaux. Vous allez me piler tout cela en versant l'huile petit à petit tout en incorporant le parmesan peu à peu afin d'obtenir en fin de compte la «pommade».

La chronologie ne semble pas être le seul principe de structuration des recettes de cuisine : un *principe référentiel* permet de procéder au regroupement de blocs d'instructions. Alors que surtout dans toutes les recettes de cuisine personnalisées, les instructions "structurantes" sont fréquentes en raison de l'absence de numérotation et de la présence du texte continu, dans la plupart des autres cas, cette structuration explicite est rare.

Ainsi dans la "Salade variée", ces regroupements sont-ils en gros signalés par la numérotation et par les différents alinéas²⁸.

²⁷Notons toutefois qu'en cas d'absence des instructions au gérondif, *Préparez tous vos légumes*

Evoquant maintenant le statut des suites d'instructions constituant des blocs homogènes. Selon Jean Michel Adam on peut distinguer différentes phases dans la construction des référents constitutifs du plat souhaité. Ces phases sont susceptibles d'être regroupées en des macro-actions.

Dans la recette de cuisine, Jean Michel Adam distingue les phrases en paragraphes.

La première séquence d'actes constitue la macro-action, portant sur la préparation du plat. Cette unité est soulignée par les anaphores pronominales.

Les différentes macro-actions postulées par Adam correspondent à autant de hiérarchies illocutoires au sein du même texte.

En effet, chaque opération et partant chaque instruction, coopère vers le but super ordonné commun celui de la préparation d'un plat.

Les blocs distincts, l'indication des ingrédients et les instructions sur lesquels l'analyse du discours abstrait doit porter et conférer à l'ensemble une valeur directive.

La dénomination "recette de cuisine" est insuffisamment spécifiée du point de vue propositionnel.

L'analyse du discours serait identique pour toutes les recettes de cuisine. Les actes de discours relèvent du niveau pragmatique, nous rejoignons la position d'Adam :

« Un texte est [...] un tout de sens sémantico-pragmatique, une unité configurationnelle. Un texte est presque toujours résumable par un titre (donné ou à déduire) ou par une proposition ».

²⁸ Le rapport entre ces principes de structuration varie selon les **textes** procéduraux: dans les modes d'emploi et les normes rédactionnelles, c'est plutôt le principe référentiel qui prime sur le principe

C'est sa première façon de faire sens pour quelqu'un : un nom du plat pour la recette de cuisine, nom de la voie ou du sommet à atteindre pour les topos-guides, désignation du problème pour les conseils.

Le rédacteur d'une recette se trouve dans une posture directive particulière, car il a l'intention de mettre A en condition de préparer le mets que celui-ci même souhaite. La tâche (la préparation du plat convoité) est en effet fixée par le bénéficiaire des instructions.

Nous avons vu que la recette de cuisine peut être vue comme la contribution complexe à la résolution du problème praxéologique de celui qui la consulte, est que le récepteur souhaite que l'instructeur lui apprenne quelque chose et qu'il ait le droit d'interrompre cette activité si cette condition n'est plus valable.

Les textes procéduraux tels que les recettes de cuisine sont des genres de discours directifs liés à la condition que récepteur souhaite utiliser l'appareil sur lequel porte le texte. Le rédacteur d'une recette ne souhaitera que A coupe les légumes, les émincer finement, les couper en rondelles ou lamelles, etc. On estime que le récepteur souhaite préparer la salade, le récepteur se sentira concerné par les instructions de l'émetteur uniquement s'il a l'intention plus ou moins volontaire (Greimas) de préparer la salade sans se sentir capable de le faire de manière autonome.

La forme plus explicite l'analyse du discours hiérarchiquement supérieure commun aux différentes instructions comme une structure directive conditionnelle : "Si vous désirez préparer la Salade variée, suivez la procédure suivante"

La fonction des différentes instructions consiste donc à spécifier la partie de l'analyse du discours qui communique la tâche difficile à réaliser ("suivez la procédure suivante").

« L'analyse du discours des textes procéduraux dont la tâche est définie par le bénéficiaire de la recette, le rédacteur peut se limiter à indiquer le titre de la recette et à formuler les instructions nécessaires.

La tâche peut être déduite à tout moment à partir des différentes opérations. Finalement, la compétence générique, qui "consiste pour l'essentiel à se comporter comme il convient dans les multiples genres de discours »¹

Cela rapproche les textes procéduraux des textes assertifs en soulignant qu'ils ne feraient pas partie des textes²⁹ directifs : la consultation de ces textes servirait à acquérir un savoir relatif aux opérations à réaliser. Que nous ayons pourtant affaire à une fonction communicative directive, cela ressort clairement de la formulation des instructions à l'impératif ou à l'infinitif jussif, de même que des sous-titres des modes d'emploi.

Nous croyons que cette position s'explique par le fait que les instructions, de même que les textes procéduraux, sont des directifs particuliers dans la mesure où il s'agit de dire à A comment faire quelque chose. Il y a en effet lieu de distinguer deux catégories de genres de discours directifs :

1. les genres directifs qui disent de faire quelque chose. Ceux-ci définissent la tâche à exécuter par A.
2. les genres directifs qui disent comment faire quelque chose. Ceux-ci interviennent dans la phase de la réalisation d'une tâche complexe.

Les textes procéduraux font partie de cette deuxième catégorie dans la mesure où leur but consiste à dire à A comment préparer un mets, comment faire fonctionner un appareil, comment rédiger un article scientifique, etc.

Du fait que c'est A qui fixe la tâche à réaliser, l'objectif majeur de L n'est pas d'amener A à préparer tel plat, mais plutôt de lui indiquer la manière dont la préparation du plat

¹Charaudeau, P. et Maingueneau, D. (2002), *Dictionnaire d'analyse du discours*, Paris, Editions du Seuil.

²⁹ Alors que globalement nous avons affaire à une structure directive conditionnelle, il n'en va pas forcément de même au niveau local : au moment où L soumet à A telle ou telle instruction, il est en droit de présupposer l'accord de A sur la tâche à exécuter. En d'autres termes, chaque instruction est plutôt sous-tendue par la structure : "*Puisque* vous désirez préparer la salade, coupez le chou en quatre, retirez-en le trognon, etc."

Nous pourrions en effet admettre que l'instructeur réagit à la demande d'aide de A précédant l'élaboration de la recette:

"*Comment peler et épépiner les tomates*" : 1. Retirer le pédoncule des tomates et inciser leur base en forme de X.

Les plonger dans l'eau bouillante et les y laisser jusqu'à ce que la peau commence à se détacher.

3. Les égoutter, les laisser refroidir puis les peler.

Dans notre analyse du corpus, nous avons traité des recettes de cuisine en particulier et des textes procéduraux en général avec la notion de hiérarchie illocutoire. Contrairement aux apparences.

Pour ces genres de discours l'existence d'un acte abstrait hiérarchiquement supérieur qui est inférable à partir du titre du texte, c'est à ce dernier que sont subordonnées l'indication des ingrédients ainsi que les instructions.

Le rédacteur d'une recette de cuisine souhaite mettre le récepteur en condition de préparer le plat souhaité par ce dernier, cet analyse du discours abstrait annonce la procédure à suivre par le récepteur pour accomplir la tâche complexe.

Notre analyse démontre que le modèle de la hiérarchie illocutoire est applicable aux textes procéduraux qui sont compatibles avec le modèle de la hiérarchie illocutoire, il nous semble prématuré d'affirmer que la généralisation de ce modèle textuel est possible.

10-La terminologie :

Le dictionnaire de linguistique Larousse définit la terminologie : « *On appelle terminologie l'étude systématique de la dénomination des notions (ou concepts) spécifiques de domaines spécialisés des connaissances ou des techniques. Cette définition correspond à l'option des travaux terminologiques issus de la doctrine de E. Wuster. Elle part des notions spécifiques à un domaine, et recherche les formes linguistiques qui lui correspondent ; cet école, qui donne la priorité à la notion, considère que la notion scientifique ou technique peut se réaliser identiquement dans un signifiant de n'importe quelle langue* »¹.

La terminologie est un ensemble de termes, de mots dont il est fait un usage fréquent et abusif.

Un ensemble des termes relatifs à un système notionnel élaboré par des constructions théoriques, par des classements ou des structurations de matériaux observés, de pratiques sociales ou d'ensembles culturels. Terminologie d'un domaine, d'une théorie; terminologie homogène; terminologie grammaticale, linguistique, mathématique, philosophique, scientifique, technique; terminologie de la médecine, de la musique; terminologie des sciences exactes, des sciences sociales; lexique d'une terminologie ».

Dans ce présent travail, on s'intéresse à la terminologie culinaire.

10.1- La terminologie culinaire :

Les recettes de cuisine ont une terminologie culinaire spécifique avec des termes particuliers, un vocabulaire technique utilisé. Les termes sont accommodés selon plusieurs catégories : les termes culinaires concernant les gestes, les modes de cuisson, les types de préparations ; le matériel ; les ingrédients ; les termes de

¹Dictionnaire de linguistique générale Larousse.

boucherie ambigus ou peu connus ; et les mesures concernant les quantités et les temps de cuisson.

Une terminologie même spécialisée doit être envisagée comme composée de signes linguistiques. La théorie du signe linguistique est constituée essentiellement par la relation entre signifiant et signifié et F. DE SAUSSURE souligne l'aspect psychologique qui se caractérise par l'exclusion du référent et l'introduction de concept au niveau du sens : il précise que le signe est constitué du signifiant et du signifié et considère le référent ou dénoté comme extra-linguistique. Par conséquent l'unité terminologique est constituée par la relation entre le signifiant (l'image acoustique) et le signifié (le concept). Celui-ci ne dépend pas directement de l'objet auquel il se réfère. Pour DE SAUSSURE, le rapport de l'objet au signifiant c'est l'image mentale provoquée par la perception exacte ou fautive de l'objet qui suscite l'apparition du signifiant qui lui est corrélé arbitrairement et inversement. Le signifiant propre à l'unité terminologique ne peut donc faire apparaître dans l'esprit de celui qui l'a inventé ou utilisé que l'image mentale à laquelle il est habituellement associé, non seulement dans son parler mais aussi dans son univers scientifique. Ainsi donc, la signification est liée, avant tout, à la représentation mentale susceptible de varier selon certaines conjonctures perceptibles, ce qui explique l'hétérogénéité des langues et, par conséquent, celle des terminologies. La traduction des termes techniques ne doit pas prendre leurs contenus comme des réalités (référents) incontestables mais comme de simples conceptions (signifiés) qui peuvent changer d'une époque à l'autre ou d'une langue à l'autre et même souvent d'un scientifique théoricien à l'autre. Se posent alors diverses questions aux réponses fort délicates relatives aux différents types de définition, ainsi que sur ce qui doit être la description des signifiés lexicaux (la méta-lexicographie). A cette étape, le lexicographe doit prendre en charge le problème de la diversité et de la valeur des types définitoires. Parmi les types de définitions utilisées dans la description terminologique, nous citons la définition hyperonymique parce qu'elle se fonde sur un modèle structural de description du

signifié qu'on appelle analyse sémique ou analyse componentielle issue principalement du parallélisme entre le plan du contenu et le plan de l'expression selon Hjelmslev. Les principes de l'analyse sémique peuvent être appliqués à l'unité terminologique de sorte qu'elle fait l'objet d'un découpage en traits minimaux de signification ou sèmes. L'analyse sémique semble être intéressante dans l'analyse du concept propre à l'unité terminologique à condition de prendre en considération la spécificité de chaque langue quant aux processus régissant la forme du contenu. Toutes ses données sur le concept et sa relation avec l'unité terminologique ne sont qu'à la phase de la réflexion, mais elles constituent certainement une sorte de plateforme pour l'analyse de nos fiches terminologiques propres à l'élaboration d'un dictionnaire académique en sciences du langage et psychologie.

La recette de cuisine n'est pas isolée tant que le savoir culinaire se transmet oralement, par l'exemple et la pratique, de mère en fille puis de belle-mère à belle-fille. Les jeunes-filles, mêmes celles qui étudient ou travaillent, consacrent une part considérable de leur temps à la cuisine, activité privilégiée qui sera un de leurs principaux devoirs d'épouse et à laquelle elles ne sauraient manquer. Elles assimilent ainsi tout un ensemble de connaissances –actions, terminologie, utilisation des instruments, gestes, estimation des quantités et des durées, appréciation des consistances, des couleurs, des odeurs, des goûts ; nécessaire pour reproduire les mets de leur groupe social et en improviser de nouveaux à partir des mêmes données.

Or une recette- une suite des opérations à effectuer pour confectionner un plat- est indissociable de ces acquis familiaux à tous ceux qui connaissent cette recette. Compte tenu de ce savoir implicite et partagé, les termes auront un sens précis mais ils ne sont pas eux-mêmes descriptifs. La recette de cuisine n'est jamais une description. Comme la très justement noté P.Lemmonier (1976 :115), elle est « parfaitement adaptée à son usage par les ménagères. Elle est relativement inutilisable si nous nous intéressons à la technique culinaire ». Ajoutons que, pour ces raisons, elle n'est utilisable que dans un contexte culturel donné. Vouloir

transposer une recette exige des adaptations portant justement sur tout ce qu'elle a d'implicite.

« **Baratter** » avec un bâton à ailettes vivement roulé entre les paumes peut devenir, sans inconvénient majeur pour le résultat, « **fouetter** » avec un fouet à fils ou un batteur électrique ; « **écraser** » des amandes sur la pierre à moudre ou « prendre un sachet d'amandes en poudre » acheté au supermarché donneront un produit comparable, bien que de goût légèrement différent sans doute ; mais les modes d'action, avec ce qu'ils révèlent des comportements de l'organisation sociale et économique qui n'auront plus rien de commun.

Dans son souci d'efficacité, la recette nous tait tout ce qu'impliquent l'apprentissage et la pratique de la cuisine, tout l'acquis culturel nécessaire pour la comprendre et la réaliser de la bonne manière. Or, c'est précisément ce qui intéresse la description ethnographique. Celle-ci devra donc éviter tout terme technique se référant à des pratiques différentes et dont la définition prête à discussion. La terminologie française des techniques de préparation des aliments et particulièrement de cuisson foisonne de tels exemples. C'est pourquoi le terme le plus neutre -cuire- sera employé pour exprimer toutes les formes de traitement par le feu, sans préjuger de la signification des termes vernaculaires qui seront définis ultérieurement.

Le hindi connaît aussi un terme global, équivalent linguistique de cuire : pakana. Mais à la polysémie de ce mot correspond un sens assez imprécis dans le strict domaine culinaire. Il met l'accent sur la transformation des aliments sans égard à la manière dont ceux-ci sont traités et s'emploie généralement à la forme intransitive pour dire qu'un aliment « cuit », qu'un mets « est cuit », « est prêt » ou que les condiments macèrent et « se font » dans leur milieu de conservation.

Nous citons quelques termes du vocabulaire culinaire français :

Travailler :

Remuer, mélanger, battre un mélange quelconque, à l'aide d'un ustensile (fouet, spatule) ou à la main. Ce terme a gardé une signification proche du terme 'travailler' original, qui était au temps jadis un type de torture!

Sauter :

Faire dorer dans le beurre, ou d'autres matières grasses, des aliments pour les saisir.

Hacher :

Réduire en petits morceaux avec un instrument tranchant. Pour les viandes, on peut utiliser un hachoir électrique, pour les herbes, rien ne vaudra le hachoir à main ou la paire de ciseaux coupant les herbes dans un verre...

Huiler :

Mettre une fine pellicule d'huile dans un moule, sur le marbre pour l'empêcher d'adhérer. S'emploie aussi quand une pâte d'amandes, un praliné est mal ou trop broyé ou bien travaillé dans de mauvaises conditions.

Effiler :

Découper en tranches très fines. On peut effiler des blancs de poulet, des amandes (en pratique, l'achat d'amandes effilées est à recommander).

Emincer :

Découper en tranches très fines et régulières.

Beurrer :

Enduire un récipient de beurre (ou un autre corps gras) pour éviter que les aliments collent aux parois. On peut beurrer à l'aide d'un pinceau en badigeonnant de beurre fondu, en promenant à l'aide d'une fourchette un morceau de beurre ferme sur un plat préalablement tiédi au four.

Blanchir :

1/ Immerger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante. On blanchit pour ramollir ou attendrir, pour nettoyer, pour débarrasser d'un excès de sel ou pour faciliter l'épluchage en cuisant rapidement la peau qui se détache alors bien mieux.2/ En pâtisserie, fouetter vigoureusement œufs et sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse et s'allège.

Blondir :

Faire revenir un aliment jusqu'à ce que sa couleur devienne blond clair.

Bouler :

Travailler une pâte avec la main en creux en donnant un mouvement tournant pour obtenir une boule.

Braiser :

Cuire dans un récipient fermé (cuisson longue, à feu doux, avec peu de liquide).

Pocher :

Cuire dans un liquide à une température juste en dessous de l'ébullition qui se traduit par un frémissement à la surface du liquide.

Pommade :

Ecraser le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Sert de base à la préparation de nombreux gâteaux.

Rafrâchir :

Verser de l'eau froide sur des légumes juste après la cuisson afin qu'ils gardent leur couleur et ne continuent pas de cuire.

Réduire / réduction :

Faire évaporer la partie liquide d'un aliment à feu doux, pour lui donner une consistance plus épaisse et/ou renforcer son arôme.

Nous citons en Annexe tous les termes de la terminologie culinaire.

A partir de notre analyse, nous constatons une dominance des deux verbes (faire et mettre).

Les verbes du langage culinaire comme : faire revenir, faire sauter, faire prendre sont des verbes réversibles qui ont apparus après une restriction dans la langue française.

11- L'analyse des catégories grammaticales :

Analyse des prépositions :

Nous trouvons dans nos données textuelles, sur la base du patron syntaxique : préposition suivie d'un verbe à l'infinitif.

pour_PREP	réussir_ V INF
pour_PREP	ôter_ V INF
pour_PREP	consommer_ INF
pour_PREP	dorer_ V INF
pour_PREP	servir_ V INF
pour_PREP	finir_ V INF
pour_PREP	contrôler_ V INF
pour_PREP	éviter_ V INF
pour_PREP	réaliser_ V INF
pour_PREP	affermir_ V INF
pour_PREP	creuser_ V INF
pour_PREP	répartir_ V INF
pour_PREP	contrôler_ V INF
pour_PREP	faire_ V INF
pour_PREP	former_ V INF
pour_PREP	vérifier_ V INF

Tableau 3: Liste des prep.POUR + V Inf.

à_ PREP	bouillir_ V INF
à_ PREP	manier_ V INF
à_ PREP	cuire_ V INF
à_ PREP	obtenir_ V INF
à_ PREP	être_ V INF
à_ PREP	battre_ V INF
à_ PREP	prendre_ V INF
à_ PREP	fouetter_ V INF

Tableau 4: Liste des prep. à + V Inf.

sans_ PREP	briser_ V INF
sans_ PREP	éplucher_ V INF
sans_ PREP	remuer_ V INF
sans_ PREP	cesser_ V INF (de remuer)
sans_ PREP	sécher_ V INF

Tableau 5: Liste des prep. SANS + V Inf.

A partir de ces tableaux, nous établissons des concordances mieux cerner la nature des prépositions et des verbes utilisés.

Les prépositions les plus utilisées sont : « pour » (30 occurrences) et « à » (14 occurrences).

Nous constatons qu'il ya un usage très fréquent de toutes autres prépositions (avec, autour de, entre, par, sans, pendant, selon, etc.), que nous démontrons dans le Tableau précédant.

Nous illustrons avec les exemples suivants:

-Décorez avec les olives.

-Versez la sauce autour du rôti.

-Intégrer le fromage entre les tranches d'aubergine.

-Aromatiser selon votre goût.

Analyse des adverbes :

L'adverbe est un mot invariable qui précise ou change le sens d'un verbe, d'un adjectif, ou d'un autre adverbe.

Nous observons que dans le texte injonctif, le rédacteur emploie fréquemment des adverbes, à une fréquence importante.

Prenons exemple des adverbes suivants :

« Puis » est employé de manière excessive (47 occurrences) dans les phrases suivantes :

-Faire fondre puis ajouter la farine.

-Une couche de pâte puis une couche de farce.

« Bien » (24 occurrences) dans :

-Choisir de petites poires bien seines.

-En prenant soin de bien mélanger les ingrédients.

« Doucement » (09 occurrences) dans :

-Incorporer doucement l'eau de fleur d'oranger.

-Porter doucement à ébullition.

L'analyse des conjonctions :

En analysant nos textes avec le logiciel, nous observons que les conjonctions de coordination sont nécessaires dans l'enchaînement des phrases et l'organisation progressive des procédures et des injonctions attribuées aux lecteurs.

De ce fait, nous obtenons 494 occurrences de conjonctions dans l'ensemble de notre corpus.

La forme la plus fréquente est la conjonction « et » avec 442 occurrences, suivies de la conjonction « ou » avec 48 occurrences, ensuite viennent les différentes conjonctions : « car », « ni », « mais ».

Nous illustrons dans le Tableau suivant (6) les fréquences des conjonctions de coordination.

Forme	Fréquences
et	441
ou	48
car	3
mais	2
donc	1
ni	1

Tableau 6 : Fréquence des conjonctions de coordination.

Analyse des substituts

À l'impératif non négatif, les pronoms suivent le verbe. Ils y sont rattachés par un trait d'union.

Dans notre corpus, nous avons des substituts grammaticaux : pronoms personnels, possessifs, démonstratifs, numéraux et cardinaux, interrogatifs et relatifs.

Nous illustrons ces substituts dans les tableaux suivants :

es pommes de terre en deux puis faites - **les** cuire à l ' eau salée . Retirez et égouttez
à l ' eau salée . Retirez et égouttez - **les** , passez - les rapidement à la moulinette
e . Retirez et égouttez - les , passez - **les** rapidement à la moulinette . Ajoutez à la
eur d ' un noyau d ' abricot , plongez - **les** dans la sauce et laissez cuire pendant quelques
pendant quelques minutes puis retirez - **les** et égouttez - les . Formez avec la purée
minutes puis retirez - les et égouttez - **les** . Formez avec la purée de pommes de terre
boulette de viande hachée et refermez - **les** (les boulettes) . Trempez les boulettes
tte de viande hachée et refermez - les (**les** boulettes) . Trempez les boulettes dans
fermez - les (les boulettes) . Trempez **les** boulettes dans les œufs battus puis faites
boulettes) . Trempez les boulettes dans **les** œufs battus puis faites - les dorer dans
ettes dans les œufs battus puis faites - **les** dorer dans une friture . Retirez - les puis
- les dorer dans une friture . Retirez - **les** puis disposez - les sur un papier absorbant
friture . Retirez - les puis disposez - **les** sur un papier absorbant . Piquez chaque

Tableau 7 : Concordances pour la forme *les* dans certains passages de notre corpus.

nger et le sucre jusqu ' à obtention d ' **un** sirop assez épais et cuisson parfaite de
 ser les pommes , frotter la surface avec **un** demi - citron . Préparer une farce épaisse
 z bien le tout et laissez de côté . Dans **un** saladier , mélangez la viande hachée , 1
 de petites boulettes de la grosseur d ' **un** noyau d ' abricot , plongez - les dans la
 e terre des boulettes de la grosseur d ' **un** abricot , ensuite faites un trou au milieu
 au milieu
 grosseur d ' un abricot , ensuite faites **un** trou au milieu de chacune d ' elles . Introduisez
 . Retirez - les puis disposez - les sur **un** papier absorbant . Piquez chaque boulette
 d'huile d ' olive Délayer la levure dans **un** peu d ' eau tiède , ajouter un peu de farine
 vure dans un peu d ' eau tiède , ajouter **un** peu de farine (environ 5 cuillères à soupe
) . Travailler pour obtenir une texture **un** peu molle et homogène . Former en boule
 omogène . Former en boule , couvrir avec **un** linge et laisser reposer dans un endroit
 endroit
 ir avec un linge et laisser reposer dans **un** endroit tiède à l ' abri des courants d
 courants d
 déposer dans une terrine , recouvrir d ' **un** linge et laisser reposer encore 30 minutes
 minutes
 30 minutes . Étaler la pâte pour former **un** oval , déposer sur une plaque beurrée .
 beurrée .
 ines . Introduisez dans chaque aubergine **un** peu de dersa . Refermez l ' aubergine et
 aubergine et
 ser dans une assiette à dessert . Mettre **un** peu de crème fouettée à l ' intérieur de
 intérieur de
 sez dans le moule . Mettez le moule dans **un** plat faisant office de bain - marie . Enfournez
 marie . Enfournez
 résiste à la pression du doigt . Laissez **un** peu refroidir avant de placer le moule dans
 moule dans
 moulez la crème complètement froide . Si **un** peu de caramel reste collé au fond du moule
 du moule
 4 , poireaux : 2 , tomates : 3 , jus d ' **un** citron , crème fraîche liquide : 3 c . à
 c . à
 s , émincez finement les poireaux . Dans **un** bol , mélangez la crème avec la moutarde
 moutarde
 travail . Sur chacune d'elle , disposez **un** peu de poireaux émincés et les cuisses de
 cuisses de
 sur une plaque beurrée et farinée . Dans **un** bol , mélangez le jaune d'œuf avec un peu
 un peu
 ns un bol , mélangez le jaune d'œuf avec **un** peu d'eau et badigeonnez - en la surface
 surface
 chaussons . Enfournez 15 à 20 min . Dans **un** bol , mélangez vinaigre , moutarde , jus
 , jus
 it l'huile . Présentez les chaussons sur **un** lit de salade et la vinaigrette à part .
 part .
 nnez - les d ' une noix de beurre et d ' **un** peu de fromage râpé . Faites - les dorer
 dorer
 e plaque à pâtisserie , la recouvrir d ' **un** papier huilé . Dans un bol , battre en crème
 battre en crème
 la recouvrir d ' un papier huilé . Dans **un** bol , battre en crème légère le sucre avec
 sucre avec
 ne pâte homogène . Farce aux noix : dans **un** récipient , bien mélanger noix , sucre et

s avec cette purée et trempez - les dans un mélange de lait , œufs , maïzena et 1 pincée
beurre environ . Chauffer sur feu moyen un fait - tout en cuivre , bas de préférence
lement au four . Disposer le gâteau dans un plat allant au four et parsemer de
beurre
erole , ajoutez , hors du feu , les œufs un par un en prenant soin de bien mélanger
ajoutez , hors du feu , les œufs un par un en prenant soin de bien mélanger
entre chaque
au hachis de viande déjà cuit . Beurrer un moule rond en verre à feu de 30 cm de diamètre
eu doux de teinte dorée . Renverser dans un plat sur un papier dentelle . Couper en
einte dorée . Renverser dans un plat sur un papier dentelle . Couper en 6 triangles
uf , 100 g de chapelure , sel , poivre , un bain de friture . Rincez et séchez les aubergines
- cuisson . Égouttez - les . Intercalez un morceau de fromage entre deux tranches d
aubergines . Pressez le tout pour former un sandwich . Disposez les croque - aubergines
- aubergines dans un plat à gratin . Glissez - le au four et
les feuilles de céleri réservés . Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt
devient chaude . Plongez les beignets , un à un , en prenant soin de les imbiber d'huile
ent chaude . Plongez les beignets , un à un , en prenant soin de les imbiber d'huile
ulevant la masse à la béchamel . Beurrez un moule à soufflé avec le reste de beurre
e terre , de fenouil et de sardines dans un moule ou une terrine en commençant et en
- Recouvrez de film alimentaire , mettez un poids dessus et laissez prendre une nuit
urre , fines herbes , crème fraîche Dans un saladier , cassez six œufs , salez , poivrez
t sans cesse au fouet . Ciselez finement un bouquet de fines herbes dans l ' omelette
qu ' ils conservent leur couleur . Dans un bol , mélanger le vinaigre avec la moutarde
ler le persil . Émincer le poulet . Dans un saladier , mélanger le riz avec les haricots
er le tout de vinaigrette . Décorer avec un peu de persil . Servir . 30 / Filets de
ilets de merlan aux tomates braisées sur un coulis de persil Pour 4 personnes , préparation
de thym effeuillé , enveloppez - la dans un linge et mettez - la au réfrigérateur .
°C) . Essuyez et déposez la dinde dans un plat de cuisson . Enduisez - la de deux
t arrosez - la régulièrement en ajoutant un peu d ' eau . Après 1 h 30 de cuisson ,
r , disposez la dinde et les légumes sur un plat chaud . Ajoutez dans le plat deux cuillerées
œufs (selon la grosseur des œufs) Dans un récipient , faire une fontaine au milieu
ramasser avec les œufs . A l ' aide d ' un rouleau à pâtisserie , abaisser la pâte

couche de pâte . Pincer le courtour avec un "nekkach" . Pour finir , décorer chaque mande . Mettre à cuire à four moyen dans un plat enfariné pendant 20 mn . Dès la sortie de miel , 1 mesure d ' eau de rose Dans un récipient , mettre les amandes , le sucre ferme . Laisser reposer . A l ' aide d ' un rouleau à pâtisserie , abaisser la pâte sser la pâte à une épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de farine . Découper farine . Découper ensuite des ronds avec un verre à thé . Badigeonner la surface avec ndes effilées . Disposer les gâteaux sur un plat enfariné et mettre à cuire au four l ' aide d ' une cuillère en bois ou d ' un fouet électrique , monter en crème légère e glace et la vanille , ajouter les œufs un à un en prenant soin de bien mélanger . ce et la vanille , ajouter les œufs un à un en prenant soin de bien mélanger . Verser ion dans une poche à douille équipée d ' un embout de 1 cm (vous pouvez aussi utiliser out de 1 cm (vous pouvez aussi utiliser un entonnoir ordinaire) , déposer des longueurs deux en étalant de la confiture sur l ' un d ' eux . Remplir à moitié d ' eau une casserole Retirer du feu , mettre le chocolat dans un bol et le déposer sur l ' eau encore chaude ure . Travailler le sucre et les œufs en un mélange mousseux , verser sur la composition obtenir une pâte homogène . Verser dans un plat beurré , introduire à four préchauffé ndant quelques instants afin d ' obtenir un sirop léger . Ajouter l ' eau de fleurs dre Préparation : Mélanger le sucre avec un peu d ' eau . Porter à ébullition . (Pour crème selon votre goût . à l ' aide d ' un fouet . Transvaser le tout dans la casserole roidissant à sa surface , la couvrir d ' un papier film plaqué directement sur la crème Étalez la moitié de la préparation dans un moule rectangulaire ou carré . Couvrez avec chauffez le four th . 7 (210°C) . Dans un bol chaud , mélangez la levure , le sel et souple . Laissez monter la pâte dans un endroit chaud . Lorsqu ' elle est bien montée oulues , 250g de sucre glace , zeste d ' un citron , 1 cuil . à soupe de vanille , 3 : 1 blanc d'œuf , amandes effilées Dans un récipient , mélanger la farine , le sel lué dans l ' arôme correspondant) . Sur un plan de travail enfariné , étaler la pâte à une épaisseur de 2 à 3 mm à l'aide d ' un rouleau à pâtisserie . Recouvrir avec une le rouleau à pâtisserie . A l ' aide d ' un couteau , découper ensuite des bandes de surface de blanc d ' œuf à l ' aide d ' un pinceau , puis saupoudrer d ' amandes effilées drer d ' amandes effilées . Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four

ensuite les mettre dans une marmite avec **un** peu d ' eau et ajouter le jus de citron
préparer le sirop . Mettre le sucre avec **un** peu d ' eau et laisser cuire . Une fois
être dans une casserole et leur ajouter **un** verre ou presque du sirop préparé . Laisser
' à ce que la gelée prenne . Verser dans **un** moule . On peut la découper en quartiers
per la pomme de terre et l ' oignon dans **un** saladier . Ajouter le hachis de bœuf , le
ien mélanger en pétrissant . Couvrir d ' **un** film alimentaire , laisser 1 heure au réfrigérateur
d'une vinaigrette pour remplir en suite **un** verre à thé (déjà rincé à l ' eau) . Renversez
coupé finement puis disposez - les dans **un** plat et arrosez - les d ' une vinaigrette
s en rondelles . Faites - les cuire dans **un** peu d ' eau avec le sucre et la cannelle

Tableau 8 : Concordances pour la forme *un* dans tout le corpus.

Nous trouvons aussi des pronoms démonstratifs :

Préparer la pâte, puis rabattre celle-ci sur deux couches.

Des pronoms personnels : le, la , les, etc. Comme le relève le logiciel :

à soupe de sucre . Cuire à feu doux **la** viande coupée en morceaux avec le smen ,
, viande coupée en morceaux avec le smen , **la** cannelle , l ' eau de fleurs d ' oranger
sirop assez épais et cuisson parfaite de **la** viande . Eplucher les pommes , enlever une
chaque fruit (au sommet) en réservant **la** tige . Creuser les pommes , frotter la surface
t la tige . Creuser les pommes , frotter **la** surface avec un demi - citron . Préparer
es rondelles , bien tasser pour empêcher **la** farce de couler en cours de cuisson . Plonger
de , l poignée de pois chiches (trempés **la** veille) , l oignon , l cuil . à soupe de
e Dans une cocotte , mettez le poulet ou **la** viande , l ' huile , smen , oignon râpé
, ajoutez les pois chiches et continuez **la** cuisson . D ' autre part , épluchez , lavez
outtez - les , passez - les rapidement à **la** moulinette . Ajoutez à la purée deux œufs
s rapidement à la moulinette . Ajoutez à **la** purée deux œufs entiers , sel , poivre noir
deux œufs entiers , sel , poivre noir et **la** cannelle puis mélangez bien le tout et laissez
ez de côté . Dans un saladier , mélangez **la** viande hachée , l œuf entier , l noix de
de sel . Formez de petites boulettes de **la** grosseur d ' un noyau d ' abricot , plongez
n noyau d ' abricot , plongez - les dans **la** sauce et laissez cuire pendant quelques
ez - les et égouttez - les . Formez avec **la** purée de pommes de terre des boulettes de
urée de pommes de terre des boulettes de **la** grosseur d ' un abricot , ensuite faites
Provence 2 tb d'huile d ' olive Délayer **la** levure dans un peu d ' eau tiède , ajouter
uile , le miel et assez d ' eau pour que **la** pâte soit souple ; former à nouveau en boule
isser reposer encore 30 minutes . Étaler **la** pâte pour former un oval , déposer sur une
uate , les répartir avec les herbes sur **la** moitié supérieure de l ' oval ; faire quelques
l ' oval ; faire quelques entailles sur **la** partie inférieure , puis rabattre celle
nférieure , puis rabattre celle - ci sur **la** partie supérieure et bien souder les bords
nt une dizaine de minutes , puis baisser **la** température à 200°C et laisser encore une
a fougasse peut aussi être faite avec de **la** pâte à pain

Tableau 9 : Concordances pour la forme *la* dans certains passages de notre corpus.

Ce que nous constatons dans cette analyse faite dans le deuxième chapitre est la diversité des catégories grammaticales utilisées dans les textes de recettes de cuisine.

Chapitre n°3:

Enquête et analyse

Analyse du questionnaire destiné aux élèves de troisième secondaire:

Nous avons tenté de savoir si les élèves de terminale ont des difficultés d'apprentissage et si les recettes de cuisine les intéressent comme moyen didactique. L'enquête auprès de ces derniers nous a permis de savoir le rôle du texte injonctif dans l'apprentissage de la langue française.

Item n°1 : Y'a-t-il des tâches que vous trouvez difficiles à accomplir dans votre apprentissage quotidien du français?

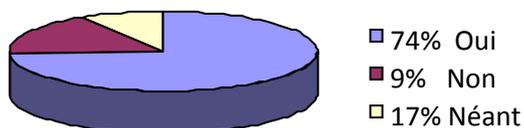


Diagramme 1 : Enquête sur les difficultés de l'apprentissage de la langue française.

74% des interrogés ont répondu par l'affirmative. Les apprenants et pour la plupart d'entre eux disent qu'il est difficile pour eux de prendre la parole. C'est-à-dire, de parler le français. Aussi, il leur est vraiment difficile de rédiger quoi que ce soit en français. Nous supposons que ce cas de figure serait dû à la formation subie durant tout leur cursus d'apprentissage. Certes, il n'existe pas d'apprentissage sans obstacles sans difficultés ou sans une situation problème. C'est pourquoi la formation des élèves d'apprendre à se mobiliser, à utiliser toutes les ressources pour résoudre des situations-problèmes « *Les situations-problèmes sont les situations que l'enseignant organise pour l'ensemble d'un groupe-classe, dans le contexte d'un nouvel apprentissage : nouveau(x) savoir(x), nouveau(x) savoir-faire etc.* »³⁰, à

³⁰ Roegiers. X, 2003, « *Des situations pour intégrer les acquis scolaires* », p.37, Bruxelles, éditions De Boeck, 276 pages.

mettre en œuvre un projet, à aborder des situations imprévues et à coopérer avec d'autres personnes.

L'apprentissage à son tour n'est pas aussi une tâche facile à réaliser et surtout quand il s'agit d'une langue étrangère.

Pour une simple définition, nous dirons qu'apprendre est un acte intellectuel où les connaissances ne s'apprennent pas d'une manière statique et ne s'accumulent pas. Les connaissances apprises ne viennent pas remplir le cerveau de l'apprenant. Mais, elles transforment plutôt des idées et des représentations existantes d'une manière graduelle. De plus, l'apprentissage ne peut être lié uniquement au milieu scolaire car même en dehors de ce milieu il peut avoir lieu.

Apprendre et s'instruire vont de paire. D'ailleurs, plus nous apprenons, plus nous nous perfectionnons. Apprendre est une démarche concrète³¹ et volontaire dont le but est d'acquérir des compétences utiles à mobiliser pour résoudre des situations complexes.

Apprendre selon la théorie behavioriste signifie un processus mécanique, c'est-à-dire l'acquisition des connaissances se fait par la répétition de la bonne réponse. IL s'agit de la formule suivante : stimulus/réponse. Ce courant exclut tous les facteurs extérieurs.

Par contre, la théorie constructiviste sur laquelle se base la nouvelle méthodologie considère l'apprentissage comme un processus de construction des connaissances qui se réalise dans l'interaction entre l'apprenant et son entourage au niveau duquel il évolue. Ce courant met en relation les nouvelles et les anciennes connaissances. En d'autres termes, ce qu'un apprenant va apprendre dépend essentiellement de ce qu'il a déjà appris. Qu'en est-il de l'enseignement ? Puisque un apprentissage efficace dépend automatiquement d'un enseignement efficace.

³¹ Elle s'exerce sur des supports (textes ou documents.)

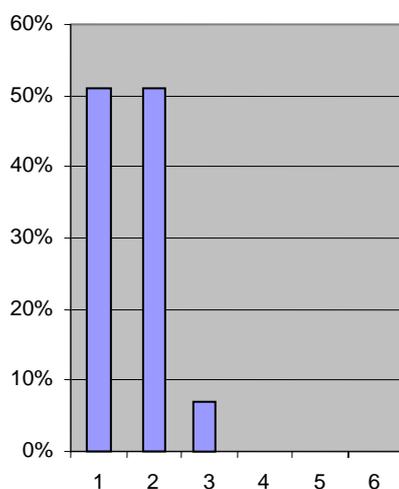
Enseigner c'est maîtriser des contenus, être compétent, performant et faire acquérir un savoir à l'apprenant. C'est aussi le fait de planifier des objectifs, de s'interroger sur les compétences à installer chez l'apprenant et la manière dont celles-ci pourront être acquises.

Enseigner c'est également animer des situations d'apprentissage, aider l'apprenant dans son travail, éveiller sa curiosité et le guider dans le choix de ses projets ou de ses exposés. L'enseignant part d'un programme qu'il devra simplifier au maximum possible afin de le rendre transmissible. Par ailleurs, il s'autoévalue et évalue son apprenant par une évaluation dite sommative et l'autre formative. Il devra, d'abord, repérer les lacunes de son apprenant pour essayer, ensuite, d'y remédier.

Enseigner signifie aussi continuer à s'instruire, c'est-à-dire, ne jamais cesser d'apprendre. L'enseignant ne devra surtout pas se scléroser dans des connaissances et des attitudes dépassées. Celles-ci ainsi que ses méthodes pédagogiques devront être fréquemment et régulièrement mises à jour car c'est un étudiant éternel.

L'enseignement apprentissage du français langue étrangère nécessite, en grande partie, la réalisation de deux principales tâches : une dite expression orale et l'autre dite expression écrite ?

Item n°2: Quelles tâches trouvez-vous difficiles à accomplir dans votre apprentissage quotidien ?



1. Parler couramment ;
2. Ecrire correctement ;
3. Néant.

Diagramme 2 : Les tâches difficiles dans l'apprentissage quotidien.

51% des apprenants interrogés ont des tâches difficiles à réaliser dans leur apprentissage quotidien. 51% pensent qu'il n'est point question, pour eux, de prendre la parole et s'exprimer. D'ailleurs, l'expression orale constitue un véritable obstacle. Même étant en fin de cursus, ils ne parviennent pas encore à parler couramment le français.

À côté, ils reconnaissent qu'ils n'arrivent pas non plus à écrire correctement en français. En effet, l'écriture correcte est une tâche difficile à réaliser pour 43% d'entre eux. Nous remarquons que les futurs bacheliers n'ont acquis ni la compétence d'expression orale, ni celle d'expression écrite. Certes, il n'existe pas un apprentissage sans difficultés. De même que, l'acquisition de toutes les compétences ne peut avoir lieu au bout de leurs années de cursus. Mais, la réalisation de telles tâches est un acte privilégié car être apprenant de français

signifie être apte à parler et à écrire correctement cette langue. Cela peut être réalisable à force de lire et de faire de la pratique systématique de la langue³². C'est-à-dire c'est un moyen d'être armé linguistiquement.

Quant aux techniques d'expression écrite³³, celles-ci constituent également une autre difficulté pour eux.

Item n°3: Avez-vous l'impression d'apprendre efficacement au lycée?

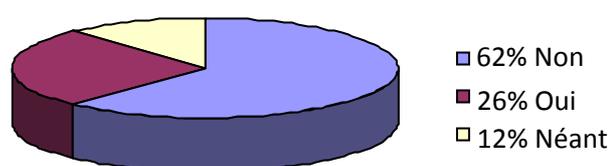


Diagramme 3 : Enquête sur l'efficacité de l'apprentissage au lycée.

Plus que la moitié des interrogés ne sentent pas qu'ils apprennent efficacement au lycée. En effet, Un apprentissage efficace ne concerne pas uniquement l'acquisition des connaissances mais, il s'agit plutôt de savoir les utiliser dans des contextes différents. Autrement dit, appliquer une solution connue dans une situation nouvelle. C'est un apprentissage qui ne se fixe pas seulement le transfert des savoirs comme étant le principal objectif. En réalité, il suppose l'acquisition de pratiques, de compétences, d'attitudes et de valeurs culturelles.

Adoptant une méthode pédagogique active, l'apprentissage efficace tente de former des apprenants actifs, autonomes, bref des praticiens efficaces. Or, cela n'est point le cas des élèves interrogés. La plupart d'entre eux reconnaissent qu'ils ont répondu par la négative parce qu'ils se sentent incompetents. Ils disent qu'ils se

³² Comme la grammaire, l'orthographe, la conjugaison et d'autres.

³³ Un résumé et une synthèse de documents.

sentent incapables de parler ou d'écrire en français. L'apprentissage inefficace est dû, selon eux, à leur formation qui n'équilibre pas entre théorie et pratique. Ils disent aussi que les contenus d'enseignement ne répondent ni à leurs besoins ni à leurs attentes. Ils reconnaissent avoir acquis un savoir et non un savoir-faire.

Ils ajoutent qu'il s'agit d'une formation excessivement riche sur le plan théorique mais, selon eux, ce genre de contenus ne remédie point à leurs lacunes. Ils disent qu'ils n'arrivent, ni à parler couramment, ni à écrire correctement en français. D'ailleurs, c'est la raison pour laquelle ils exigent plus de pratique. Une pratique qui leur permettrait un enrichissement du vocabulaire.

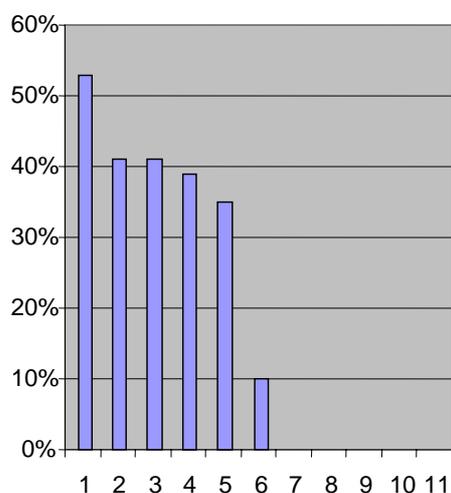
Tout ce qui est relatif à l'apprentissage efficace demeure presque inaperçu chez la plupart des élèves. Ils disent qu'ils ont besoin de faire davantage de la grammaire, de l'orthographe, de la conjugaison, du lexique et les techniques d'expression écrite et orale. Ainsi, ils pourront témoigner d'une certaine satisfaction et auront, par ailleurs, confiance en eux.

D'autres étudiants répondent en disant que la note est prioritaire aussi bien pour eux que pour leurs formateurs. Et cela ne signifie point un apprentissage efficace selon eux.

Quant à ceux qui ont répondu par l'affirmative, ils reconnaissent avoir découvert plusieurs choses qu'ils ignoraient. Mais, ils signalent une inadéquation au niveau de leur formation : Celle-ci n'équilibre point entre la théorie et la pratique.

La majorité des élèves disent n'avoir aucun sentiment d'apprendre efficacement à l'université. Cependant, parviennent-ils à réaliser quelques tâches malgré cela ? Si non, quelles tâches trouvent-ils difficiles à réaliser ?

Item n°4 : Laquelle de ces disciplines vous pose problème :



- 1- Expression orale ;
- 2- Conjugaison ;
- 3- Orthographe ;
- 4- Grammaire ;
- 5- Expression écrite ;
- 6- Lexique.

Diagramme 4 : Enquête sur le niveau de complication de certaines disciplines.

53% des enquêtés ont choisi les disciplines dites didactique et expression orale. Il nous semble évident que les étudiants rencontrent des difficultés en didactique, pédagogie et expression orale puisque celles-ci s'étalent sur une durée, A notre sens insuffisante dans leur formation.

L'accroissement du volume horaire de disciplines telles que la grammaire l'orthographe la conjugaison et le lexique ne peut que garantir l'acquisition de multiples compétences.

Un futur bachelier doit davantage étudier ces matières car elles lui permettent d'être armé sur le plan théorique et pratique. D'ailleurs, si le nombre de celles-ci avaient été accru, la plupart des étudiants n'auraient pas déclaré qu'ils trouvaient difficile la réalisation des tâches sus-citées. Pour eux, il s'agit de disciplines complexes.

L'expression orale quant à elle, forme aussi un véritable obstacle pour 53% des apprenants interrogés. Ces derniers, reconnaissent qu'ils sont incapables de s'exprimer couramment en français. Ils disent qu'ils commettent beaucoup d'erreurs et de fautes ; par conséquent la prise de parole est une tâche difficile à réaliser.

La compétence orale est l'une des compétences majeures que doit acquérir chaque apprenant afin de pouvoir communiquer.

La pratique systématique de la langue semble, également, poser problème aux formés. Plus de 40% déclarent que l'orthographe et la conjugaison forment un grand obstacle. Et pour 30%, il s'agit de la grammaire et l'expression écrite.

En effet, ces disciplines sont des disciplines-clés. Nul, ne peut nier que c'est grâce à la pratique régulière de celles-ci que le formé se forge et se perfectionne sur le plan linguistique. D'ailleurs, la maîtrise de la conjugaison, de la grammaire et de l'orthographe signifie la réalisation d'une expression écrite et orale cohérente, sans fautes et sans erreurs, c'est-à-dire, écrire correctement et parler couramment en français. Cependant, cela ne veut point dire que nous ne privilégions pas l'apprentissage par erreurs.

L'étudiant, en dernière année de cursus devrait, en principe, maîtriser toutes ces disciplines. Selon les statistiques, la plupart des enquêtés ont des difficultés concernant la maîtrise du français sur le plan oral et écrit. Cependant, se sentent-ils aptes à réaliser les tâches relatives au métier d'enseignant ?

Item5 : Pensez-vous que l'emploi de recette de cuisine facilite l'apprentissage du français langue étrangère ?

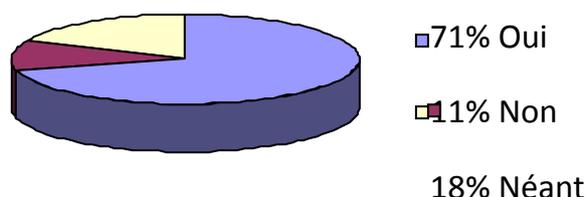


Diagramme 5 : Enquête sur l'impact de la recette de cuisine sur l'apprentissage du français langue étrangère.

71% des élèves interrogés trouvent que les recettes de cuisine facilitent l'apprentissage du français langue étrangère.

Pour eux les recettes de cuisine sont un type de texte qui les motive énormément. Autrement dit, ce genre textuel les pousse à lire et à chercher. Aussi, ils disent que c'est un texte trop facile, à la portée de tous les élèves, même les plus faibles.

Les recettes de cuisine sont, également, un moyen qui leur permet de travailler en groupe. En effet, le travail en groupe contient plusieurs avantages aussi bien sur le plan pédagogique que sur le plan social. Le travail en groupe est une manière qui permet à l'élève d'exercer leurs capacités, et de casser l'isolement des personnes apprenant seules. Cette manière suppose aussi coproduction, répartition des tâches, échange d'idées et aide mutuelle. Autant d'éléments favorisant la motivation et l'interaction au cours de l'apprentissage.

Le travail en groupe contient également une dimension sociale et psychologique dans la mesure où il stimule les personnes plutôt discrètes et timides. Il les aide à s'extérioriser, à prendre la parole et à utiliser au mieux leurs

compétences. Les étudiants s'insèrent dans la société, se responsabilisent et s'organisent de plus en plus. Le travail en groupe crée un sentiment de confiance en soi et une certaine entente entre les apprenants.

Ils reconnaissent, également, que l'emploi de tel type de textes leur permet de se remettre en cause. Autrement dit, il les pousse à s'autoévaluer, à s'autocorriger, donc à être compétent.

Se remettre en cause signifie s'autoévaluer. L'apprenant effectue cette démarche afin de connaître ses points forts et ses points faibles³⁴.

Aussi, l'autoévaluation est synonyme d'autonomie d'apprentissage car c'est l'apprenant qui pose un regard critique sur lui-même en vue d'une remédiation. Il participe activement à son apprentissage, ce qui lui permet de réussir dans sa vie professionnelle.

A force de s'autoévaluer, l'apprenant, parvient à se perfectionner en remédiant à ses lacunes. Il trace son propre chemin : il considère la remédiation à ses lacunes comme un objectif à atteindre. La documentation est le meilleur moyen d'y arriver. Une fois son objectif atteint, il se fixe un autre objectif.

Se remettre en cause est une pratique obligatoire dans le parcours du formé car elle lui permet d'évoluer et d'être performant.

L'engagement dans l'apprentissage est étroitement lié à l'autoformation, autoévaluation et autonomie. En d'autres termes, c'est un processus dans lequel les apprenants prennent l'initiative, déterminent leurs besoins et leurs lacunes et apprennent à apprendre.

S'engager dans son apprentissage ne signifie pas être seul, au contraire celui-ci doit se faire avec l'aide d'autrui : l'apprenant ne doit pas hésiter à poser des questions aux formateurs et de demander leur avis et leurs conseils.

³⁴Ses lacunes, ses tâtonnements, bref ses incompétences.

L'engagement du formé dans son apprentissage est synonyme d'aptitude, il faut qu'il l'effectue. C'est une pratique primordiale pour un meilleur rendement.

La plupart des élèves interrogés disent que ce type de texte éveille en eux le goût d'apprentissage et de la documentation. Ils avouent que c'est le fait d'avoir affaire à des mots qu'ils ne connaissent pas qui les à pousser à fréquenter les bibliothèques et chercher dans les dictionnaires.

La bibliothèque est l'un des meilleurs moyens qui met à la disposition du lecteur des connaissances. Elle est en effet, une réponse à toute interrogation.

Fréquenter des bibliothèques signifie développer en soi la capacité de se documenter. L'efficacité d'un apprentissage est étroitement liée au degré d'utilisation des sources (livres et revue.). Autrement dit, plus l'apprenant lit, et plus il devient compétent et autonome. C'est une sorte d'alimentation pour son esprit et une manière de combler ses besoins.

La lecture pour un apprenant en langue étrangère est une pratique essentielle et obligatoire. Il devra lire davantage afin de se renseigner, d'agir et d'étendre ses connaissances. Ainsi, il devient maître de son apprentissage. Cependant, il faut qu'il y'ait une lecture pluridisciplinaire pour un meilleur rendement.

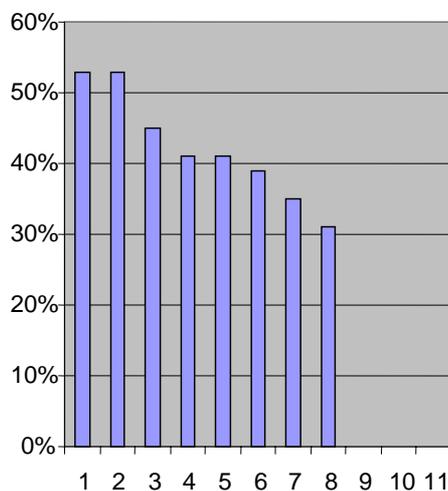
Lire un ouvrage de littérature veut dire se permettre de connaître un patrimoine culturel, développer un esprit critique et enrichir un univers de pensée. C'est aussi une certaine façon qui permet de se détendre, de lutter contre l'ennui et de s'évader de la vie quotidienne pour se mettre dans un monde qui compense les difficultés du monde réel. Les ouvrages de littérature comportent également un aspect esthétique qui permet au lecteur d'enrichir son vocabulaire, d'améliorer sa syntaxe et de mémoriser l'orthographe.

Or, il est aussi important que les étudiants consultent des ouvrages de grammaire, de conjugaison et d'orthographe.

Une lecture doit concerner toutes les disciplines pour un rendement plus efficace. L'élève ne doit jamais cesser de lire même après qu'il ait obtenu son diplôme. En effet, la lecture d'ouvrages lui permet de construire son savoir et d'être un agent actif de son apprentissage. Il s'agit d'une autoformation dans laquelle il se retrouve seul devant une multitude d'ouvrages et de revues et doit faire un choix.

L'apprentissage et la maîtrise de toute discipline suscitent une documentation, c'est pourquoi il serait préférable de consulter tout ce qui permet le perfectionnement.

Item 6 : Si oui, qu'a-t-il d'avantage ce type de texte ? Vous a-t-il permis de



- 1- Enrichir votre vocabulaire
- 2- Ecrire
- 3- Parler
- 4- Améliorer la grammaire
- 5- Améliorer la conjugaison
- 6- Lire
- 7- Ecouter
- 8- Améliorer l'orthographe

Diagramme 6 : Les avantages de la recette dans l'acquisition du français.

D'après les statistiques, nous remarquons que plus que la moitié des élèves trouvent que les recettes de cuisines est un moyen pour enrichir le vocabulaire et pouvoir écrire en français.

Aussi, plus de 40% considèrent que ce type de textes leur permet de parler couramment la langue française.

D'autres, le jugent comme un outil qui permet l'amélioration de la grammaire, de la conjugaison. Ils disent qu'il permet, aussi, la lecture et l'écoute.

Selon les interrogés les recettes de cuisine permet l'installation de plusieurs compétences.

Qu'est-ce qu'une compétence ? La notion dite compétence est d'origine juridique. Selon le dictionnaire le Robert la compétence est « *l'aptitude reconnue légalement à une autorité publique de faire tel acte dans des conditions déterminées.* »³⁵

Le dictionnaire Larousse quant à lui, la définit comme suit :

« *COMPETENCE n.f. (latin. *Compétentia*, juste rapport). Aptitude d'une personne à décider ; capacité reconnue en telle ou telle matière.* »³⁶

Elle est, aussi, définit comme étant :

« *Une situation complexe comprenant de l'information essentielle (...) et mettant en jeu les apprentissages antérieurs ; la compétence est une activité complexe nécessitant l'intégration et non la juxtaposition de savoirs et de savoir-faire antérieurs et aboutissant à un produit évaluable qui les intègre.* »³⁷

Cette définition indique qu'une compétence ne signifie guère une accumulation des connaissances. Au contraire, il s'agit plutôt d'une situation complexe faisant appel à des connaissances antérieures et faisant, également appel à un apprenant ayant un esprit critique, analytique et synthétique. En d'autres termes

³⁵ Robert, in Reboul. O, 1980, « *Qu'est-ce que apprendre ?* », Paris, p.182, éd Presses Universitaires De France, 206 pages.

³⁶ Larousse, 1979, « *Dictionnaire encyclopédique Larousse* », Paris, p .345, éd Larousse, 1515 pages.

³⁷ De Ketele. J.M, Chastrette. M, Cros. D, Mettelin. P, Thomas. J, 2003, « *Guide du formateur* », Bruxelles, p.100, éd De Boeck, 254 pages.

l'apprenant doit sans cesse se poser des questions, analyser et synthétiser ce qui lui est proposé par ses formateurs ou ce qu'il se propose lui-même comme objectifs à atteindre. Par exemple, la résolution d'une situation problème lors des examens la démarche préconisée suscite qu'il soit davantage attentif, consciencieux, cohérent, rigoureux et créatif. C'est ce genre d'attitudes qui fait qu'une personne soit compétente. D'ailleurs, quelle serait l'utilité d'un cours s'il est, juste, réécrit lors d'une évaluation sommative ?

L'objectif de l'enseignement/ apprentissage du français contribue non seulement à l'acquisition des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être par les apprenants, mais il s'agit également d'installer de nouvelles compétences chez ces derniers. Ce qui n'est guère une tâche facile, surtout lorsqu'il s'agit d'une langue étrangère.

Le concept de langue étrangère se construit par opposition à celui de langue maternelle. Il serait évident que toute langue non maternelle est une langue étrangère enseignée à des parleurs non natifs comme le français en Algérie qui est appris au niveau des trois cycles primaire, moyen et secondaire.

L'objectif général de l'enseignement/ apprentissage de la langue française est d'installer chez l'apprenant des compétences linguistiques et communicatives. Il est indispensable qu'un apprenant du français sache :

- **Ecouter :**

Ceci l'amène inévitablement à la compréhension de l'oral, selon Louis Porcher : « *La compétence de réception orale est de loin la plus difficile à acquérir et c'est pourtant la plus indispensable. Son absence est anxiogène et place le sujet dans la plus grande insécurité linguistique.* »³⁸

La perception auditive joue un rôle fondamental dans l'accès au sens. Si un discours est mal perçu il est aussi mal interprété.

³⁸ Cruca. I, Cuq. JP, 2002, « Cours De Didactique Du Français Langue Etrangère Et Seconde », Grenoble, p. 133, éd Presses Universitaires De France, 452 pages.

- **Lire :**

Il doit apprendre à déchiffrer toutes les formes de discours. La pratique de la lecture silencieuse doit entraîner une augmentation de la rapidité de compréhension. La lecture à haute voix quant à elle, permet à l'enseignant de détecter le plus rapidement possible, les difficultés de déchiffrement et de compréhension. Ces activités susciteraient progressivement la découverte des structures syntaxiques de la langue française, l'acquisition du vocabulaire et l'adaptation du niveau de langue

- **Ecrire :**

Rédiger est un processus complexe et faire acquérir une compétence en écriture n'est certainement pas une tâche facile.

En effet, écrire n'est pas seulement une jonction de mots, mais face à cette jonction, il est nécessaire que la cohésion soit présente. En 1^{er} lieu, il faut donner à l'apprenant l'envie d'écrire. Comme, par exemple, choisir lui-même le thème qui l'intéresse lors des expressions écrites. En 2^{ème} lieu, il faut lui apprendre l'usage des ouvrages de référence « dictionnaire, livre de grammaire, d'orthographe » en cas de doute quoique le savoir-écrire s'acquière avec l'expérience et s'enrichit à force de lire.

- **Parler :**

En Plaçant l'apprenant dans une situation de communication motivée, autrement dit, en le stimulant par des questions et en le mettant à l'aise. En effet, il n'est point correct d'intimider l'apprenant par des remarques futiles qui peuvent le transformer en une personne muette en classe. Au contraire, il faut l'encourager à participer aux conversations afin qu'il communique, parvienne à s'extérioriser et à prendre la parole.

Ainsi, pour qu'une langue étrangère soit acquise, il est nécessaire qu'un apprenant sache : lire, écouter, écrire et parler. Or, ces compétences ne seront pas installées d'une manière quelconque. Elles suscitent inévitablement l'application d'une approche pédagogique appelée approche par compétences.

A vrai dire, l'enseignant n'est plus appelé à réciter des savoirs, à donner des exercices qu'il corrige lui-même ou à empêcher les apprenants de prendre la parole. Aujourd'hui, une méthode active s'oppose à l'ancienne méthode³⁹, Combs et Pope définissent l'apprentissage comme suit :

« Apprendre était perçu comme un processus passif qui reposait sur des enseignants chargés de présenter, structurer et transmettre des contenus aux élèves, ces derniers agissant comme des « éponges » qui absorbaient les informations telles qu'elles leur étaient présentées (...) Apprendre est considéré comme un processus actif, centré sur des objectifs précis, au cours duquel les élèves transforment et adaptent les contenus qui leur sont transmis. »⁴⁰

Il s'agit d'un changement du statut de l'apprenant et de l'enseignant. Ce dernier devra jouer le rôle d'un animateur qui aide l'individu ou le groupe d'apprenants à travailler, éveille leur curiosité, les guide dans le choix de leurs projets ou de leurs exposés. Il les conseille sur l'utilisation des moyens tels que les ouvrages théoriques et les sites d'Internet pour la réalisation de leurs travaux.

De même qu'il dirige le travail, suggère les initiatives, organise les débats, conduit les apprenants à la réflexion et à la découverte, les motive pour développer leur créativité et provoque en eux un besoin de connaissances pour une parfaite maîtrise de l'écrit et de l'oral à travers une méthode active qui privilégie la discussion et surtout l'interaction.

L'apprenant quant à lui, devient actif et peut s'appropriier le savoir selon son propre rythme. Il n'est point permis qu'il récite le cours de son maître mot à

³⁹ Pédagogie par objectifs caractérisée par l'acquisition et l'accumulation des savoirs par les élèves.

⁴⁰ Combs. B, Pope. J, 2006, « Motiver ses élèves », p.43, Bruxelles, éditions De Boeck, 149 pages.

mot. Au contraire, il est invité à produire son propre cours, tout en respectant les objectifs fixés au départ par son institution.

Synthèse :

Un grand nombre des élèves en classe de terminale ont des difficultés d'apprentissage du français langue étrangère. Autrement dit, il s'agit d'élèves qui réalisent difficilement quelques tâches. Des tâches telles qu'écrire correctement le français et parler couramment cette langue.

Aussi, la plupart des élèves interrogés n'ont pas l'impression d'apprendre efficacement au lycée puisque les contenus d'enseignement ne remédient guère à leurs lacunes. En effet, plusieurs disciplines telles que la grammaire, l'orthographe, la conjugaison et autres leur posent problème. Cependant, ils pensent que l'emploi de recettes de cuisine pourrait faciliter l'apprentissage du français .D'après eux ce type de textes leur permet d'acquérir plusieurs compétences. Des compétences telles que la capacité d'écrire, de parler, d'enrichir le vocabulaire, d'améliorer la grammaire, la conjugaison et autres.

Conclusion :

Une recette de cuisine est une synthèse de l'ensemble des ingrédients et des opérations nécessaires pour effectuer une préparation alimentaire en cuisine. Elle précise notamment, pour un nombre de personnes donné, les quantités de chaque ingrédient de la recette, les temps de préparation et de cuisson.

Les différentes opérations à effectuer sont les injonctions ou les procédures, que le lecteur de la recette de cuisine doit suivre tout en respectant leur ordre chronologique afin d'aboutir au plat cité en titre de la recette.

Ces opérations à faire sont souvent décrites en utilisant une terminologie culinaire spécifique avec des termes spécialisés propres aux techniques culinaires.

Il s'agissait dans ce travail d'emprunter à l'analyse lexicométrique un certain nombre de points qui nous permettaient de comprendre le mécanisme du texte de la recette de cuisine, et particulièrement l'impact de ce type de texte sur l'apprentissage de la langue française en le considérant comme outil linguistique pour sa richesse lexicale et grammaticale.

Il nous importe de mettre en premier plan la classification de la recette de cuisine dans les différents types de texte, en second plan de définir ses diverses catégories grammaticales en utilisant l'approche lexicométrique ou statistique et en dernier plan de démontrer l'efficacité de ce type de texte dans l'acquisition et l'apprentissage de la langue française.

Ainsi, nous avons tenté dans un premier temps de déterminer le type de texte de la recette de cuisine comme un texte injonctif procédural et d'explicitier les définitions de certains linguistes en ce qui concerne le texte injonctif.

Nous nous sommes intéressés à la recette de cuisine dans sa conception la plus large en tant qu'ensemble d'injonctions et procédures .Et au mode de fonctionnement du discours injonctif.

Nous avons pu constater dans l'ensemble des recettes qui composent notre corpus la dominance des injonctions, la classification de la recette de cuisine comme un texte injonctif ou procédural, constatation faite à partir de certaines théories linguistiques et une interprétation significative.

Dans un second temps, nous avons analysé nos textes en utilisant l'analyse lexicométrique avec le Logiciel Lexico 3.

Nous avons montré, à travers cette analyse, les statiques des différentes catégories grammaticales qui composent la richesse vocabulaire et grammaticale de ce type de texte.

Nous sommes alors parvenus à mettre en avant la valeur linguistique de la recette de cuisine, en sachant que ce texte est considéré comme un texte médiocre et faible.

Au terme de notre deuxième chapitre, nous sommes arrivés à montrer, l'effet des modalités verbales (l'impératif et l'infinitif), des modalités adverbiales, des conjonctions de coordination, de la ponctuation et des autres catégories grammaticales dans l'enrichissement du texte de la recette de cuisine.

Dans un dernier temps, après l'enquête effectuée auprès des apprenants de la langue française, en présentant un questionnaire.

Du fait des réponses obtenues, une constatation ressort est que la recette de cuisine est un moyen efficace dans l'apprentissage de la langue française.

Cependant, cette langue occupe une place privilégiée par rapport à toutes les autres langues étrangères en Algérie.

L'apprentissage du français n'est guère une tâche facile à la portée de tout les gens, c'est pourquoi nous nous intéressons à la recette de cuisine.

L'apprentissage du français vise à installer diverses compétences chez les lecteurs de la recette. Cependant, ce type de texte ne suscite pas un niveau d'étude important car il correspond à un domaine quelconque, car le texte de la recette de cuisine est considéré comme un texte accessible à toutes classes de la société, avec ces différents niveaux d'études. Sachant que, la qualité et la valeur des outils et les méthodes d'apprentissage doivent être non seulement connus mais parfaitement maîtrisés grâce à l'autoformation.

Aujourd'hui beaucoup de travail reste à faire pour améliorer cette situation difficile. Les résultats obtenus à partir de l'enquête.

Une formation doit s'attacher à construire les compétences fondamentales, elles seront progressivement maîtrisées grâce à la pratique de la recette de cuisine.

A la lumière de tout ce qui a été dit, nous proposons quelques suggestions que nous pensons indispensables à une meilleure acquisition de la langue française. Ce qui ressort, c'est la nécessité de :

- Equilibrer entre, d'une part, la pratique : le champ professionnel et, d'autre part, la théorie : le champ des connaissances et des idées avec ses apports réflexifs et méthodologiques. Nous pensons que la progression pédagogique de la formation ne peut être réalisable qu'à partir d'une pratique individuelle des directions données dans la recette.
- Lire beaucoup de recettes de cuisine pour pouvoir se perfectionner au niveau langagier.
- Organiser des stages pédagogiques dans les écoles, et de là nous remettons en cause la fréquence des stages pédagogiques qui devront dans les jours à venir commencer dès l'école primaire.
- Exercer l'autoformation en se prenant en charge.
- Etre plus studieux et fournir plus d'effort pour pouvoir dépasser le niveau médiocre.

Nous pouvons dès lors nous poser le questionnement suivants à savoir quelles seraient les modalités qui régissent les textes injonctifs, en faisant le parallèle entre ces différents discours injonctifs ? C'est ce que nous essayerons d'étudier dans une prochaine recherche.

BIBLIOGRAPHIE :

1 OUVRAGES :

- ✓ Adam Jean-Michel, 2005, *Les textes types et prototypes. Récit, description, argumentation, explication et dialogue*, 2e édition, coll. "Fac-Linguistique", Armand Colin, 223 p.
- ✓ ADAM, Jean-Michel, 1985, « *Quels types de textes ?* », in *Le Français dans le Monde*.
- ✓ Adam Jean-Michel, 2005, *La linguistique textuelle, Introduction à l'analyse des discours*, Armand Colin, 234p.
- ✓ Adam Jean-Michel, Jean- Blaise Grize, Magid Ali Bouacha, 2004, *Textes et discours : catégories pour l'analyse*, Langages EUD, 272p.
- ✓ Claude Frey, Danièle Latin, *Le corpus lexicographique*, Edition Duculot, Champs Linguistiques recueils, 423 p.
- ✓ Fayol, M. (2002). *Les documents techniques : bilan et perspectives. Psychologie Française*.
- ✓ Frédéric Calas, *Cohérence et discours « Travaux de stylistique et de linguistique françaises »*: Série Etudes linguistiques.
- ✓ JAKOBSON, Roman. *Essais de linguistique générale*. Tome I : les fondations du langage.
- ✓ MAINGUENEAU D. (1998), *Analyser les textes de communication*, Paris, Nathan.
- ✓ M. Riegel, J.-C. Pellat, R. Rioul, *Grammaire méthodique du français*, P.U.F.

- ✓ VAN DIJK T. (1985), *Handbook of discourse analysis*, 4 vol., London, Academic Press
- ✓ WEINRICH, H. (1989), *Grammaire textuelle du français*, Paris : Didier Hatier.

2- REVUE:

- ✓ Revue Langage, FRANCK GARNIER, 2006, « La macro sémantique » VOLUME 40 N° 164.
- ✓ Revue Faits de langues, Mars 1999, Oppermann Evelyne « L'infinitif injonctif en français médiéval : de la représentation d'un ordre oral à l'instruction écrite ». n°13.

3-DICTIONNAIRES :

- ✓ Larousse, 2002, « Dictionnaire du petit Larousse grand format », Paris, éd le Larousse, 1851 pages.
- ✓ Larousse, 1979, « Dictionnaire encyclopédique Larousse », Paris, éditions Larousse, 1515 pages.

4- SITOGRAPHIE :

- ✓ www.lesoirdalgerie.com, Consulté le Septembre 2007.
- ✓ <http://histoiremesure.revues.org/index840.html#tocfrom1n1>, Consulté le 26/05/2008.
- ✓ www.persee.fr Consulté le 17/12/2009.
- ✓ <http://cairn.info/revue-langages-2006-4-page-71.htm>. Consulté le 02/02/2009.

ANNEXE

Notre questionnaire D'analyse :

1-Y'a-t-il des tâches que vous trouvez difficiles à accomplir dans votre apprentissage quotidien du français?

OUI NON

Pourquoi.....
.....
.....
.....
.....

2- Si oui, lesquelles de ces tâches trouvez-vous difficiles à accomplir dans votre apprentissage quotidien ?

- Ecrire correctement - Parler couramment - Autres

Précisez.....
.....
.....
.....
.....

3- Avez-vous l'impression d'apprendre efficacement au lycée ?

OUI NON

Pourquoi.....
.....
.....
.....
.....

4- Laquelle de ces disciplines vous pose problème

Grammaire Orthographe Conjugaison Lexique Expression orale
 Expression écrite

5- Pensez-vous que l'emploi de recette de cuisine facilite l'apprentissage du français langue étrangère ?

Oui Non

Pourquoi.....
.....
.....
.....
.....

6- Si oui, qu'a-t-il d'avantage ce type de texte ? Vous a-t-il permis de :

- 1- Parler
- 2- Ecouter
- 3- Ecrire
- 4- Lire
- 5- Enrichir votre vocabulaire (apprendre ne nouveaux mots)
- 6- Maitriser la conjugaison
- 7- Maitriser la grammaire
- 8- Maitriser l'orthographe
- 9- Autres (précisez)

LE CORPUS

1/Viande aux pommes farcies

300 g de viande de mouton désossée, 500 g de sucre, 1 cuil. à café rase de cannelle, 1 cuillère à soupe de smen, 1 verre d'eau de fleurs d'oranger, 1 kg de pommes, 1 citron.

Farce : 100 g d'amandes moulues pas trop fines, quelques gouttes de fleurs d'oranger, 100 g de raisins secs (facult.), 2 jaunes d'œufs, 1 cuil. à soupe de sucre.

Cuire à feu doux la viande coupée en morceaux avec le smen, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre jusqu'à obtention d'un sirop assez épais et cuisson parfaite de la viande. Eplucher les pommes, enlever une petite rondelle de chaque fruit (au sommet) en réservant la tige. Creuser les pommes, frotter la surface avec un demi-citron. Préparer une farce épaisse avec les amandes, les raisins secs, les jaunes d'œufs, l'eau de fleurs d'oranger, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre, cannelle. Farcir les pommes, couvrir avec les rondelles, bien tasser pour empêcher la farce de couler en cours de cuisson. Plonger les pommes dans le sirop épaissi. Cuire à feu doux pendant 25 min sans briser les fruits. Au moment de servir, arroser les pommes avec de l'eau de fleurs d'oranger.

2/M'chimechette

Poulet ou viande, 1 poignée de pois chiches (trempés la veille), 1 oignon, 1 cuil. à soupe de smen, 2 à 3 cuil. à soupe d'huile, 500 g de pommes de terre, 250 g de viande hachée, 4 à 5 œufs, poivre noir, cannelle, sel, l'huile pour friture

Dans une cocotte, mettez le poulet ou la viande, l'huile, smen, oignon râpé, poivre noir, cannelle et le sel puis faites revenir sur feu moyen. Couvrez d'eau, ajoutez les pois chiches et continuez la cuisson. D'autre part, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en deux puis faites-les cuire à l'eau salée. Retirez et égouttez-les, passez-les rapidement à la moulinette. Ajoutez à la purée deux œufs entiers, sel, poivre noir et la cannelle puis mélangez bien le tout et laissez de côté. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, 1 œuf entier, 1 noix de margarine, poivre noir, cannelle et 1 pincée de sel. Formez de petites boulettes de la grosseur d'un noyau d'abricot, plongez-les dans la sauce et laissez cuire pendant quelques minutes puis retirez-les et égouttez-les. Formez avec la purée de pommes de terre des boulettes de la grosseur d'un abricot, ensuite faites un trou au milieu de chacune d'elles. Introduisez-y une boulette de viande hachée et refermez-les (les boulettes). Trempez les boulettes dans les œufs battus puis faites-les dorer dans une friture. Retirez-les puis disposez-les sur un papier absorbant. Piquez chaque boulette d'une petite branche de persil.

3/Pain : Fougasse aux olives

500 g farine 20 g levure 1 ts miel liquide 3 dl d'eau tiède ou du lait, selon le goût 2 tb d'huile d'olive 1 1/2 ts sel de mer

Pour le remplissage : 100 g d'olives vertes ou noires dénoyautées 1 ts d'herbes de Provence 2 tb d'huile d'olive

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède, ajouter un peu de farine (environ 5 cuillères à soupe pour une quantité totale de 500 g). Travailler pour obtenir une texture un peu molle et homogène. Former en boule, couvrir avec un linge et laisser reposer dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air pendant environ 30 minutes. Verser ensuite avec le reste de farine sur le plan de travail, avec le sel, l'huile, le miel et assez d'eau pour que la pâte soit

souple; former à nouveau en boule, déposer dans une terrine, recouvrir d'un linge et laisser reposer encore 30 minutes. Étaler la pâte pour former un oval, déposer sur une plaque beurrée. Partager les olives en quatre, les répartir avec les herbes sur la moitié supérieure de l'oval; faire quelques entailles sur la partie inférieure, puis rabattre celle-ci sur la partie supérieure et bien souder les bords. Badigeonner d'huile d'olive et mettre au four à 200°C pour environ 30 minutes.

Variante de cuisson: Mettre au four très chaud (250°C) pendant une dizaine de minutes, puis baisser la température à 200°C et laisser encore une vingtaine de minutes au four.

Pour les paresseux: La fougasse peut aussi être faite avec de la pâte à pain (ou de la pâte à pizza) achetée chez le boulanger... Comme pour toutes les variantes possibles et imaginables de pâte à pain ou à brioche.

4/Conserves : Aubergines au vinaigre et à l'ail

2 kg d'aubergines, 1 tête d'ail, 1 cuil. à soupe de cumin, 1 piment vert fort, jus de 2 citrons, sel, vinaigre, huile

Pour réussir cette conserve, choisissez de toutes petites aubergines. Lavez les aubergines entières sans les éplucher. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée. A mi-cuisson, retirez-les et égouttez. Laissez refroidir. Préparez une dersa. Pilez l'ail avec le cumin, le piment et le sel. Arrosez de jus de citron et mélangez le tout. Fendez en long une à une les aubergines. Introduisez dans chaque aubergine un peu de dersa. Refermez l'aubergine et disposez au fur et à mesure dans 1 bocal. Faites bouillir 1 litre d'eau environ et laissez refroidir. Remplissez à moitié le bocal de cette eau bouillie et complètement refroidie. Ajoutez du vinaigre jusqu'à 2 ou 3 centimètres du goulot. Couvrez avec de l'huile. Fermez le bocal et conservez au réfrigérateur. Ces aubergines se conservent plusieurs mois. Pour consommer tout de suite, laissez-les bien cuire.

5/Dessert : Pommes au sirop

4 pommes, évidées, épluchées, colorant rouge, crème fouettée, quelques feuilles de menthe, 3/4 t. de sucre, 2 t. d'eau

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Chauffer lentement pour faire fondre le sucre. Porter à ébullition, incorporer quelques gouttes de colorant et baisser le feu. Ajouter les pommes et laisser pocher jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Veiller à ce qu'elles ne se défassent pas. Enlever les pommes avec précaution et disposer dans une assiette à dessert. Mettre un peu de crème fouettée à l'intérieur de chaque pomme. Coiffer avec les feuilles de menthe et napper avec le sirop de pochage. Servir tiède.

6/Entrée froide : Crêpes aux œufs, fromage et poulet

Préparation 10 minutes, cuisson 10 minutes, pour 4 personnes

12 œufs, 4 cuil. à soupe de farine, poivre, 4 cuil. à soupe de lait, 4 tranches de poulet, 150 g de fromage, beurre, persil.

Mélangez 8 œufs avec la farine, le lait et le poivre. Battez 4 blancs d'œufs en neige et mélangez-les avec l'omelette. Badigeonnez le fond et les bords d'une poêle pas trop grande avec du beurre fondu ou de l'huile. Versez-y l'omelette et ajoutez le fromage au milieu, ainsi que le poulet coupé en lamelles. Passez la poêle au four chauffé à 170°C pendant 15 minutes. Garnissez avec du persil haché et servez.

7/Crème de chou-fleur safranée

Pour 2 personnes

1/2 chou-fleur, 40 cl de lait, 1 gousse d'ail, 1 noisette de beurre, cerfeuil, noix de muscade râpée, safran en poudre, 1/2 citron, sel, poivre.

Nettoyez le chou-fleur, débarrassez-le de ses feuilles puis coupez-le en bouquets. Faites-les blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante salée avec le jus du demi-citron. Egouttez-les. Portez le lait à ébullition et plongez-y les bouquets de chou-fleur et l'ail pelé. Réduisez le feu et prolongez la cuisson pendant 30 à 35 minutes. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une crème homogène. Reversez dans une casserole et ajoutez le beurre, la noix de muscade et le safran en poudre. Couvrez et laissez cuire pendant 5 minutes. Assaisonnez à votre convenance et parsemez de cerfeuil. Servez aussitôt.

8/Flan au caramel

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 40 min, temps de repos : 2 h

Préparez le caramel : directement dans le moule, mettez le sucre et mouillez avec l'eau. Laissez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Forcez la température sans remuer ni pencher le moule dès que le sucre commence à dorer puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Quand la coloration dorée est uniforme, arrêtez la cuisson, saisissez-le moule avec des "mouffettes" et tournez-le en tous sens pour répartir le caramel sur les parois, laissez refroidir. Préchauffez le four th. 6/7 (180/210°C).

Préparez la crème : Faites bouillir le lait avec le sel, le sucre et le sucre vanillé. Fouettez les œufs vigoureusement ajoutez peu à peu le lait chaud en continuant à fouetter. Filtrez au chinois et versez dans le moule. Mettez le moule dans un plat faisant office de bain-marie. Enfourez pour 40 minutes, en vérifiant que la température du bain-marie reste tiède. La crème est cuite quand la surface, légèrement dorée, résiste à la pression du doigt. Laissez un peu refroidir avant de placer le moule dans le réfrigérateur pour 2 heures environ. Démoulez la crème complètement froide. Si un peu de caramel reste collé au fond du moule, ajoutez 1 ou 2 cuillerées d'eau, faites bouillir et versez autour de la crème démoulée.

9/Lapin en papillote aux poireaux et tomates

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 45 min

Cuisses de lapin : 4, poireaux : 2, tomates : 3, jus d'un citron, crème fraîche liquide : 3 c. à soupe, moutarde : 1 c. à soupe, thym frais, herbes de Provence : 4 c. à café

Préchauffez votre four th.8 (240°C). Lavez les tomates et les poireaux. Coupez les tomates en quartiers, émincez finement les poireaux. Dans un bol, mélangez la crème avec la

moutarde et le jus de citron. Nappez les cuisses de lapin de cette préparation. Etalez 4 feuilles de papier aluminium sur votre plan de travail. Sur chacune d'elle, disposez un peu de poireaux émincés et les cuisses de lapin nappées. Déposez sur chaque cuisse des quartiers de tomates, aromatisez-les avec une branche de thym et une cuillère à café d'herbes de Provence. Refermez les papillotes et enfournez 40 min.

NB : Vous pouvez accompagner ces papillotes de riz ou de tagliatelles.

10/Chaussons au thon

Pour 4 personnes,

Préparation : 20 min, cuisson : 20 min

Pâte feuilletée : miettes de thon : 1 boîte, câpres : 2 c. à soupe, farine : 1 c. à soupe, lait : 1 c. à soupe, œufs durs : 2, jaune d'œuf : 1, persil : 10 brins, salade : 1 tête, huile : 5 c. à soupe, jus de citron : 1 c. à soupe, vinaigre : 1 c. à soupe, moutarde : 1 c. à café, sel, poivre
Préchauffez le four th.6 (180°C). Égouttez les câpres et les miettes de thon. Ciselez le persil. Dans une jatte, écrasez les œufs durs, ajoutez les câpres et le thon et mélangez. Déroulez la pâte feuilletée et découpez 4 disques de 12 cm environ. Garnissez équitablement chaque cercle du mélange au thon. Repliez les disques en demi-lune, faites adhérer les bords en les humectant d'eau et en pressant du bout des doigts. Disposez les chaussons sur une plaque beurrée et farinée. Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la surface des chaussons. Enfourez 15 à 20 min. Dans un bol, mélangez vinaigre, moutarde, jus de citron, sel et poivre, puis incorporez petit à petit l'huile. Présentez les chaussons sur un lit de salade et la vinaigrette à part.

11/Boulettes de viande en papillotes

Préparation 20 min, cuisson 20 min, pour 4 personnes

1 cuil. à café de thym, 1 œuf, chapelure, 1 oignon haché, 1 gousse d'ail, laurier en poudre, poivre et sel, fromage râpé, 1 cuil. à soupe d'huile, beurre

Assaisonnez le hachis et mélangez-y l'œuf, le thym, le laurier en poudre, l'oignon et l'ail ciselés. Formez de petites boulettes et enveloppez-les individuellement dans du papier aluminium. Fermez le papier. Faites cuire les boulettes pendant 20 minutes au four chaud (220°C). Ouvrez les boulettes et couronnez-les d'une noix de beurre et d'un peu de fromage râpé. Faites-les dorer légèrement sous le gril. Servez avec des pommes de terre nature.

12/Fèves aux artichauts et petits pois

Préparation 10 min, cuisson 15 min, pour 4 à 6 personnes

2 oignons moyens, 2 cuil. à soupe d'aneth haché, 1 cuil. à soupe de menthe hachée, 1/4 de bol d'huile d'olive, 250 g de fèves, rincées et égouttées, 1 verre d'eau, 2 cuil. à soupe de jus de citron, 250 g de petits pois, rincés et égouttés, 400 g de cœurs d'artichauts, rincés, égouttés et coupés en deux, 4 oignons nouveaux hachés, sel et poivre.

Émincer les oignons. Hacher finement la menthe et l'aneth. Faire blondir les oignons à feu doux dans l'huile pendant 5 minutes. Ajouter les fèves, l'eau et le jus de citron. Porter à ébullition, baisser et cuire 5 minutes. Verser les petits pois, les cœurs d'artichauts, la menthe et l'aneth. Laisser frémir, couvert, seulement 5 minutes car les pois doivent rester

croquants. Retirer du feu, ajouter les oignons, le sel et le poivre, mélanger. On peut décorer le plat de brins de menthe et d'aneth. Servir tiède.

13/Oreillettes au miel

Mélanger vivement la semouline et la farine. Ajouter une pincée de sel et la moitié du beurre fondu. Mouiller peu à peu avec de l'eau pour affermir la pâte. Assembler et laisser reposer à couvert 10 mn. Ajouter ensuite doucement le beurre restant. Pétrir 10 mn, ajouter de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit facilement malléable.

(En cas d'effritement, ajouter de la farine). Diviser en boules de la grosseur d'une noix, les aplatir à 1 mm d'épaisseur et leur donner une forme ovale. Pincer le milieu en forme de nœud papillon. Faire cuire dans une friture généreuse, pas trop chaude. En cours de cuisson, humecter d'huile chaude à l'aide d'une cuillère les gâteaux pour les faire gonfler et en rapprocher les 2 extrémités. Faire cuire de teinte blonde dorée. Arroser de miel.

14/Biscuits aux noix

Préparation 30 min, cuisson 15-20 min, pour 28 biscuits

200 g de beurre ramolli, 1/2 bol de sucre semoule, 2 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger, 2 bols de farine.

Farce aux noix : 1/2 bol de noix hachées, 1/4 de bol de sucre semoule, 1 cuil. à café de cannelle.

Préchauffer le four à 160 °C. Graisser une plaque à pâtisserie, la recouvrir d'un papier huilé. Dans un bol, battre en crème légère le sucre avec le beurre. Verser cette crème dans une jatte. Avec une cuillère en métal, incorporer doucement l'eau de fleurs d'oranger et la farine, puis pétrir pour obtenir une pâte homogène. Farce aux noix : dans un récipient, bien mélanger noix, sucre et cannelle. Prélever la pâte à biscuit par grosses cuillerées et la rouler entre les mains pour former des boules. Appuyer le pouce au centre de chaque boule pour la creuser. Y placer 1 cuil. de farce aux noix. Mettre les boules farcies sur la plaque huilée, les aplatir légèrement. Faire cuire au four 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Les laisser refroidir sur une grille.

Note : On parfume souvent sirops et gâteaux à l'eau de fleurs d'oranger au Moyen-Orient, mais aussi en France où l'on aromatise certains desserts, la pâte à crêpes ou à beignets, miel fondu avec une cuillère d'eau de fleurs d'oranger et saupoudrer les gâteaux de graines de sésame.

15/Artichauts farcis aux pommes de terre

2 kg d'artichauts, viande, 1 kg de petits pois, 500 g de pommes de terre, 3 ou 4 œufs entiers, 1 oignon, 1 cuil. à soupe de smen, 2 cuil. à soupe d'huile, persil, poivre noir, cannelle, 1 poignée d'olives noires, 1 cuil. à soupe de lait, 1 cuil. à soupe de maïzena

Nettoyez les artichauts et frottez-les de citron. Faites les cuire dans de l'eau salée puis retirez-les. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Disposez la viande dans une cocotte, ajoutez l'huile, smen, oignon râpé, poivre noir, cannelle et le sel. Faites revenir à petit feu, couvrez d'eau et laissez cuire. A mi-cuisson de la viande, plongez les petits pois dans la sauce. En cours de cuisson, ajoutez de l'eau si c'est nécessaire. Terminez la cuisson. D'autre part, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en deux. Faites-les cuire dans de l'eau salée. Egouttez puis passez-les rapidement à la moulinette, poivrez, salez et ajoutez 1 œuf entier et le persil haché très fin puis mélangez bien le tout. Farcissez les fonds d'artichauts

avec cette purée et trempez-les dans un mélange de lait, œufs, maïzena et 1 pincée de sel puis plongez-les au fur et à mesure dans une friture et laissez-les dorer. Retirez et égouttez-les. Décorez avec des olives noires.

16/Bourak annabi

Préparation 25 min, cuisson 5 min par fournée

12 feuilles de dioul, 6 œufs, 2 cervelles d'agneau, 200 g de viande hachée, 1 bouquet de persil, 1 oignon haché, 1 cuil. à café de poivre noir, 1 pincée de cannelle, citron, huile pour friture.

Faire bouillir 5 min les 2 cervelles dans de l'eau salée et citronnée. Égoutter. Faire revenir 10 min la viande hachée dans 1 cuil. d'huile et de beurre avec l'oignon, la cannelle, le sel et le poivre noir. Battre les œufs en omelette avec le persil haché. Faire frire en omelette baveuse dans une grosse cuil. à soupe de beurre. Sur chaque feuille de dioul déposer une cuil. à café d'omelette sur une cervelle et une cuil. de viande hachée. Rabattre les bords des feuilles de dioul pour enfermer la farce. Rouler en forme de cigares bien serrés. Faire dorer dans de l'huile chaude à feu doux. Décorer de tranches de citron et de branches de persil.

17/Canapés aux crevettes

Ingrédients pour 20 canapés en "losanges" (6 cm x 4 cm) :

20 tranches de pain de mie d'une épaisseur de 4 à 5 mm

60 g de beurre

10 filets d'anchois

80 crevettes décortiquées

Préparation :

Réduire en purée les anchois, incorporer le beurre, tartiner les canapés. Disposer sur chaque canapé 4 crevettes.

18/Khobza ktayef

2 boules de ktayef de 250 g chacune. Pour la pâte d'amandes : 2 verres d'amandes en poudre pas trop fine, 1/2 verre de sucre fin, 1 pincée de cannelle, de l'eau de fleurs d'oranger.

Préparation du sirop : 1/2 litre d'eau, 500 g de sucre, 1 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

Pour dorer : 1 verre de beurre environ.

Chauffer sur feu moyen un fait-tout en cuivre, bas de préférence. Y éparpiller délicatement une boule de ktayef et en couvrir tout le diamètre du fait-tout. Saupoudrer la surface d'amandes mélangées de sucre et de cannelle. Humecter la pâte d'amandes d'une cuillère d'eau de fleur d'oranger, et, avec la deuxième boule de ktayef éparpillée soigneusement, bien enfermer la pâte d'amandes. Parsemer de quelques parcelles de beurre. Faire dorer doucement 15 mn environ. Retourner le gâteau, faire cuire d'une teinte dorée en ajoutant du beurre au besoin. Renverser le gâteau dans une grande coupe plate et arroser de sirop cuit en mince filet. Couper en triangles.

N.B. : Cuire également au four. Disposer le gâteau dans un plat allant au four et parsemer de beurre. Arroser à volonté le ktayef cuit de sirop ou de miel fondu avec une cuillère d'eau de fleurs d'oranger.

19/Choux à la crème de poulet et de poireaux

Pour 4 personnes, préparation 30 min, cuisson 30 min

4 poireaux, 100 g de poulet cuit, 150 g de beurre, 150 g de farine, 4 gros œufs ou 5 petits, 1 cuil. à soupe d'huile, 1/3 verre de vinaigre, 1 bol de béchamel, noix de muscade, 30 g de gruyère râpé, quelques feuilles de salade, sel, poivre.

Faites bouillir 1/4 litre d'eau avec 1 cuil. à café de sel et 100 g de beurre. Jetez la farine en une seule fois et mélangez avec une cuillère en bois. Faites sécher sur le feu. Lorsque la pâte se décolle du bord de la casserole, ajoutez, hors du feu, les œufs un par un en prenant soin de bien mélanger entre chaque. Allumez le four th.4. Beurrez une tôle et déposez 8 boules de pâte à l'aide d'une poche à douille. Faites cuire 15 mn à th. 4, puis 5 mn à th. 5 et 6-8 mn à th. 6. D'autre part, épluchez, lavez et émincez les poireaux. Faites-les fondre dans l'huile pendant 10 mn. Mouillez avec le vinaigre blanc et 1/2 verre d'eau. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 15 mn. Lavez, épluchez et essorez la salade. Coupez le poulet en lanières. Assaisonnez la béchamel d'une pincée de noix muscade et mélangez avec le gruyère râpé, les poireaux égouttés et le poulet. Fourrez les choux avec cette préparation et servez chaud avec la salade.

20/Crème brûlée au sucre

Pour 8 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 35 min, temps de repos : 1h15 min

Œufs (jaunes) : 3, sucre semoule : 50 g, lait : 50 cl, crème liquide : 30 cl, vanille : 1 sachet, sucre : 100 g

Préchauffer le four à 90°C (th. 3). Battre au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que la préparation soit pâle et mousseuse. Ajouter le lait, la crème et la vanille en fouettant vivement. Passer la préparation au chinois. Verser dans 8 ramequins allant au four. Laisser reposer une quinzaine de minutes (jusqu'à ce que les bulles disparaissent). Cuire 30 mn au four. Laisser bien refroidir et mettre 1 h au réfrigérateur. Juste avant de servir, saupoudrer généreusement de sucre et préchauffer le gril du four. Lorsqu'il est bien rouge, déposer les ramequins sur une grille au plus proche du gril et laisser caraméliser en surveillant bien. La crème doit être servie froide en dessous et chaude et croustillante en surface.

Astuce : la crème brûlée peut se préparer 3 ou 4 jours à l'avance. Dans ce cas, saupoudrer de sucre et caraméliser juste avant de servir.

21/Tourte feuilletée

Préparation : 45 mn, cuisson : 25 mn,

12 feuilles de dioul non cassantes, 1 grosse cuillère à soupe de smen ou de beurre

Pour la farce : 450 g de viande hachée de mouton (le gigot), 2 oignons secs rouges, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 pincée de cannelle et une de poivre noir, 6 œufs.

Cuire à l'étuvée et à feu doux pendant 30 mn la viande hachée avec l'oignon coupé en rondelles, le sel, le poivre, la cannelle, l'huile et le beurre. Enlever l'excès de gras. D'autre part, cuire les œufs en omelette coulante puis la mélanger au hachis de viande déjà cuit. Beurrer un moule rond en verre à feu de 30 cm de diamètre. Beurrer au pinceau les feuilles de dioul. Chemiser le moule avec 6 feuilles en les laissant dépasser du moule. Garnir le

creux avec la viande et les œufs, rabattre vers l'intérieur les bords des feuilles qui dépassent. Couvrir convenablement avec les feuilles qui restent. Arroser d'une cuillère à soupe de beurre fondu et cuire à feu doux de teinte dorée. Renverser dans un plat sur un papier dentelle. Couper en 6 triangles et garnir de tranches de citron.

22/Croque - aubergines

Pour 4 personnes, préparation 15 min,

Attente 30 min, cuisson 20 min.

2 aubergines, 2 tranches de pâté, 175 g de fromage, 1 œuf, 100 g de chapelure, sel, poivre, un bain de friture.

Rincez et séchez les aubergines. Coupez-les en tranches épaisses dans le sens de la longueur. Placez-les dans une passoire sur pieds, saupoudrez-les de sel et laissez-les égoutter 30 min. Épongez-les. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180 °C) et préchauffez le bain de friture à 115 °C. Versez la chapelure dans une assiette creuse. Cassez l'œuf dans une seconde assiette creuse. Salez et poivrez. Ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau, puis battez en omelette. Passez les tranches d'aubergines successivement dans l'œuf, puis dans la chapelure. En procédant en deux ou trois fois, plongez-les dans le bain de friture et laissez-les dorer pendant 5 min environ, en les retournant à mi-cuisson. Égouttez-les. Intercalez un morceau de fromage entre deux tranches d'aubergines. Pressez le tout pour former un sandwich. Disposez les croque-aubergines dans un plat à gratin. Glissez-le au four et laissez cuire pendant 6 à 7 min, jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servez aussitôt et accompagnez les croque-aubergines d'une salade mélangée.

Conseil : décorez votre plat de brins de persil et de basilics plongés 1 min dans le bain de friture (c'est délicieux). Évitez de les rincer afin de prévenir les éventuelles projections d'huile.

23/Brouillade aux crevettes

Pour 4 personnes, préparation et cuisson 40 mn

8 œufs, 16 belles crevettes roses, 60 g de beurre, 10 cl de crème fraîche liquide, 1 petit poivron vert, quelques feuilles de céleri pour la décoration, sel et poivre.

Laver et sécher le poivron vert. Le couper en deux, puis retirer les graines et les cloisons blanches. Détailler ensuite la chair en petits dés réguliers. Laver et sécher les feuilles de céleri. Réserver ces deux ingrédients pour la décoration. Décortiquer 4 crevettes complètement et les couper en petits morceaux. Décortiquer les 12 crevettes restantes en leur laissant la queue. Dans une jatte, battre les œufs entiers en omelette à la fourchette. Saler et poivrer en donnant deux tours de moulin. Mélanger à nouveau. Verser les œufs dans une casserole. Les faire cuire au bain-marie en ajoutant le beurre en petites parcelles. Lorsqu'ils commencent à prendre, incorporer la crème liquide ainsi que les petits morceaux de crevettes. Continuer de mélanger. Retirer du feu et répartir la préparation dans 4 ramequins. Décorer avec les crevettes entières, les dés de poivron et les feuilles de céleri réservés. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt dans les ramequins.

24/Beignets à la crème

Pour la pâte : 250 g de farine, 1 cuillère à soupe de sucre, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 œuf, 3 cuillères à café de levure de boulanger, 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière : 1/2 litre de lait bouillant, 175 g de sucre, 60 g de farine, 15 g de beurre, 4 œufs, 1 paquet de sucre vanillé, 1 pincée de sel

Dans une terrine, disposez la farine en fontaine. Ajoutez l'huile, l'œuf, la levure et une pincée de sel. Sablez et mouillez, peu à peu avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laissez reposer pendant 1/2 heure. Entre-temps, mettez dans une casserole à fond épais le sucre, le beurre, les œufs et le sel. Travaillez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule. Ajoutez le lait bouillant et la vanille. Mélangez et mettez la casserole sur le feu. Laissez bouillir pendant quelques minutes, sans cesser de remuer pour ne pas laisser la crème coller au fond de la casserole. Verser dans une terrine et remuez la crème à mesure qu'elle refroidit. Pétrissez la pâte pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne légère. Confectionnez des petits boudins de la forme des éclairs. Laissez reposer pendant 5 minutes. Versez l'huile dans une poêle. Diminuez le feu dès que l'huile devient chaude. Plongez les beignets, un à un, en prenant soin de les imbiber d'huile. Retirez de la poêle et laissez égoutter. Une fois les beignets refroidis, coupez-les dans le sens de la longueur et remplissez de crème pâtissière. Saupoudrez de sucre cristallisé.

25/Soufflé au fromage

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 30 min

Œufs : 4, fromage rouge râpé : 100 g, beurre : 70 g, lait : 25 cl, farine : 50 g, noix de muscade râpée, sel, poivre

Mettez 50 g de beurre dans une casserole et faites fondre, puis ajoutez la farine et mélangez en faisant cuire à feu doux pendant 2 à 3 min. Ôtez la casserole du feu et versez le lait tout en fouettant. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade. Remettez la casserole sur le feu et faites cuire en remuant 2 min. Ôtez du feu. Incorporez les jaunes d'œufs à la béchamel, puis ajoutez le fromage et mélangez bien. Fouettez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez les blancs en neige délicatement et en soulevant la masse à la béchamel. Beurrez un moule à soufflé avec le reste de beurre et versez-y la préparation. Faites cuire au four à th.6 (180°C) pendant 20 min jusqu'à ce que le soufflé soit bien monté et doré.

26/Gâteau de pommes de terre-surprise

Pour 4 personnes, préparation : 1h,

Cuisson : 15 min, temps de repos : 1 nuit

Pommes de terre : 300 g, sardines à l'huile : 2 boîtes, fenouil : 1 bulbe, huile d'olive : 10 cl, aneth : 2 branches, coriandre : 2 branches, sel, poivre

Épluchez et taillez les pommes de terre en fines rondelles. Faites-les cuire à l'eau bouillante pendant 5 min, rafraîchissez-les et égouttez-les. Dans une grande poêle faites-les sauter doucement avec la moitié de l'huile d'olive pour qu'elles colorent sans sécher et deviennent fondantes. Égouttez les sardines. Lavez le fenouil et taillez-le en petits cubes. Lavez les herbes et hachez-les. Faites revenir avec le reste d'huile d'olive le fenouil, salez, poivrez et laissez compoter 8 à 10 min en le gardant croquant, égouttez-le, ajoutez les herbes hachées et laissez refroidir. Montez le gâteau par couches successives de pommes de terre, de fenouil et de sardines dans un moule ou une terrine en commençant et en finissant par les pommes de terre. Recouvrez de film alimentaire, mettez un poids dessus et laissez prendre une nuit au réfrigérateur. Le gâteau se tiendra avec les graisses des ingrédients. Démoulez

le gâteau et tranchez-le délicatement. Vous pouvez le servir avec une crème épaisse parfumée à l'aneth.

27/Tomates à la brouillade d'œuf et aux fines herbes

Pour 4 personnes, préparation : 10 mn, cuisson : 5 mn

Tomates, 6 œufs, poivre, sel, 25 g de beurre, fines herbes, crème fraîche

Dans un saladier, cassez six œufs, salez, poivrez et battez en omelette. Dans une casserole à fond épais ou au bain-marie, faites fondre 25 g de beurre, versez l'omelette, faites cuire doucement en battant sans cesse au fouet. Ciselez finement un bouquet de fines herbes dans l'omelette en train de prendre. En fin de cuisson, ajoutez une bonne cuillère à soupe de crème fraîche. Farcissez les tomates de cette préparation.

28/Paupiettes de dinde aux courgettes et poivrons

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 30 min

Escalopes de dinde : 4 belles ; poivrons jaunes : 2 ; courgettes : 2 petites ; huile de colza : 1 c. à café ; bouillon de légumes : 20 cl ; gingembre en poudre : 1 pincée, sel

Préchauffez le four th.6 (180°C). Nettoyez les poivrons et coupez-les en deux, enlevez la tige et les pépins. Coupez les moitiés de poivrons en fines tranches. Nettoyez les courgettes et coupez-les de la même manière en fines lamelles. Rincez les escalopes sous l'eau froide, séchez-les puis assaisonnez-les de sel des 2 côtés. Déposez ensuite les escalopes à plat, puis ajoutez dessus les lamelles de poivron et de courgette. Roulez ensuite les escalopes et attachez-les à l'aide de fil de cuisine afin qu'elles restent sous forme de petits rouleaux. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y dorer les paupiettes. Versez le bouillon de légumes dessus puis faites cuire au four pendant 20 min. Pendant la cuisson, retournez les paupiettes et arrosez-les avec le jus. Sortez les rouleaux du four et enlevez les fils de cuisine. Assaisonnez la sauce de sel et de poudre de gingembre. Déposez les paupiettes dans le plat de service et arrosez-les avec la sauce avant de servir. Servez avec du riz parfumé.

29/Emincé de poulet

Pour 4 personnes, préparation et cuisson : 55 mn.

4 blancs de poulet cuits, 250 g de riz, 150 g de haricots verts, 2 carottes, 1 bouquet de persil, 5 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à soupe de vinaigre, 1 cuil. à café de moutarde forte, sel et poivre du moulin.

Faire cuire le riz dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égoutter et laisser refroidir complètement. Gratter les carottes. Les laver et les détailler en dés. Laver et couper les bouts des haricots verts. Retirer les fils éventuels. Faire cuire les carottes et les haricots séparément dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn. Les égoutter. Passer les haricots verts sous l'eau froide afin qu'ils conservent leur couleur. Dans un bol, mélanger le vinaigre avec la moutarde et l'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver. Laver et ciseler le persil. Emincer le poulet. Dans un saladier, mélanger le riz avec les haricots verts et les carottes. Disposer le poulet. Arroser le tout de vinaigrette. Décorer avec un peu de persil. Servir.

30/Filets de merlan aux tomates braisées sur un coulis de persil

Pour 4 personnes, préparation : 15 min, cuisson : 30 min

Filets de merlan : 4, tomates : 4, persil : 2 bouquets, huile d'olive : 2 c. à soupe, beurre : 30 g, crème fraîche : 2 c. à soupe, farine : 4 c. à soupe, sel fin, poivre blanc du moulin
Lavez le persil (réservez quelques brins pour la cuisson des tomates et la décoration). Ciselez-le grossièrement dans une casserole. Couvrez d'eau à hauteur, salez et laissez cuire 10 min puis égouttez soigneusement. Passez au mixeur pour obtenir une fine purée. Ajoutez la crème fraîche, du poivre et réservez au chaud. Pelez les tomates, coupez-les en deux et épépinez-les. Mettez-les dans une poêle avec l'huile. Salez, poivrez, parsemez de persil ciselé et laissez braiser doucement 10 min puis réservez au chaud. Pendant ce temps, roulez les filets de merlan dans la farine, tapotez-les pour en ôter l'excédent. Faites-les cuire dans une poêle avec le beurre 7 à 8 min sur chaque face. Salez et poivrez. Servez les filets de merlan sur des assiettes individuelles, accompagnés de tomates braisées et de coulis de persil. Décorez avec des brins de persil.

31/Dinde rôtie à l'ail et pommes de terre confites

Pour 6 personnes, préparation 20 min, cuisson 2h30, à commencer la veille.

1 dinde moyenne, 1,6 kg de petites pommes de terre, 2 têtes + 2 gousses d'ail, 4 cuil. à s. d'herbes ciselées, 4 brins de thym frais, 4 cuil. à s. d'huile d'olive, 1 cuil. à café de vinaigre, gros sel, poivre.

La veille, piquez la dinde de deux gousses d'ail en lamelles. Frottez-la avec du gros sel et du poivre. Parsemez-la de thym effeuillé, enveloppez-la dans un linge et mettez-la au réfrigérateur. Le jour-même, allumez le four th. 6 (180 °C). Essuyez et déposez la dinde dans un plat de cuisson. Enduisez-la de deux cuillerées d'huile, laissez-la à l'air ambiant 1 h. Ajoutez les têtes d'ail coupées en deux autour du rôti. Couvrez-la de papier aluminium et enfournez. Retournez-la et arrosez-la régulièrement en ajoutant un peu d'eau. Après 1 h 30 de cuisson, retirez le papier aluminium et ajoutez les pommes de terre pelées. Arrosez-les du reste d'huile. Salez, poivrez, continuez la cuisson 1 h. Remuez plusieurs fois les pommes de terre. Pour servir, disposez la dinde et les légumes sur un plat chaud. Ajoutez dans le plat deux cuillerées à soupe d'eau, portez à ébullition en remuant et versez le vinaigre. Versez en saucière et servez.

32/ Fallafels

Faire tremper les pois chiches dans l'eau, 4 heures ou toute une nuit. Les égoutter et les réduire au mixeur en fine purée. Ajouter l'oignon, l'ail, le persil, la coriandre, le cumin, l'eau, la levure. Mixer 10 secondes pour obtenir une pâte. Laisser lever 30 min. les faire frire.

33/Poulet aux épices

Pour 4 personnes, préparation : 30 min, cuisson : 1 h

Poulet : 1,5 kg, carottes : 1,2 kg, oignons : 4, ail : 2 gousses, bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1, grain de coriandre : 1 c. à café, cumin : 1 c. à café, cannelle : 1 bâton, noix de muscade : 1 pincée, bouillon de volaille : 25 cl, huile d'olive : 5 cl, coriandre fraîche, sel, poivre.

Nettoyez et coupez le poulet en morceaux. Pelez et hachez l'ail. Pelez et émincez les oignons. Dans une cocotte, avec l'huile d'olive, faites revenir les morceaux de poulet. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez-les, faites colorer les oignons en remuant souvent. Remettez le poulet et ajoutez l'ail, le bouquet garni, le cumin, la coriandre pilée, la cannelle, la muscade, du poivre et du sel. Arrosez du bouillon, laissez mijoter sur feu doux

35 minutes. Épluchez et coupez les carottes en rondelles. Ajoutez dans la cocotte. Poursuivez la cuisson 25 minutes supplémentaires. Décorez de coriandre fraîche. Servez aussitôt dans le récipient de cuisson.

34/ M'chekla

Pour la pâte

4 verres de farine, 1 verre de margarine fondue, 1 pincée de sel, 1 cuil. à soupe de sucre semoule, 1 jaune d'œuf, eau de fleurs d'oranger

Pour la farce

1 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, noisettes, pistaches ...), 1/2 verre de sucre semoule, 1 cuil. à soupe de vanille, 2 à 3 œufs (selon la grosseur des œufs)

Dans un récipient, faire une fontaine au milieu de la farine. Verser le beurre fondu, le sel, le sucre semoule et le jaune d'œuf. Frotter entre les mains puis ramasser le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer pendant 15 mn. Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre semoule et la vanille, puis la ramasser avec les œufs. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm. Découper successivement la pâte et la farce, puis réaliser les gâteaux en alternant une couche de pâte, puis une couche de farce puis une autre couche de pâte. Pincer le courtour avec un "nekkach". Pour finir, décorer chaque gâteau avec une amande. Mettre à cuire à four moyen dans un plat enfariné pendant 20 mn. Dès la sortie du four, tremper dans le sirop. Présenter dans des caissettes.

35/ Pistaches aux amandes effilées

4 mesures d'amandes finement moulues, 2 mesures de sucre glace tamisé, arôme pistache, colorant vert, 3 blancs d'œufs

Pour la décoration amandes effilées

Pour le sirop 3 mesures de miel, 1 mesure d'eau de rose

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme pistache. Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtenir une pâte ferme. Laisser reposer. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de farine. Découper ensuite des ronds avec un verre à thé. Badigeonner la surface avec le blanc d'œuf, puis ajouter les amandes effilées. Disposer les gâteaux sur un plat enfariné et mettre à cuire au four pendant 20 mn. Après cuisson, mouiller avec du sirop. Présenter dans des caissettes.

36/ Sablés au chocolat

Temps de cuisson 25 min

250 g de margarine ou de beurre (beurre mou à température ambiante), 250 g de sucre glace, 1 paquet de vanille ou zeste de citron, 3 œufs, 500 g de farine, 125 g de maïzena, 1 paquet de levure chimique, confiture d'abricots, 200 g de chocolat noir pour décorer.

A l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet électrique, monter en crème légère et mousseuse, le beurre ramolli, le sucre glace et la vanille, ajouter les œufs un à un en prenant soin de bien mélanger. Verser la farine et la levure tamisée, la maïzena puis remuer pour bien mélanger. Verser la préparation dans une poche à douille équipée d'un embout de 1 cm (vous pouvez aussi utiliser un entonnoir ordinaire), déposer des longueurs de 6 à 8 cm sur la plaque beurrée allant au four préchauffé d'avance. Enfourner 7 à 10 mn, le temps que la pâte dore. Laisser refroidir, répéter l'opération avec le reste de la préparation. Coller

les gâteaux deux à deux en étalant de la confiture sur l'un d'eux. Remplir à moitié d'eau une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu, mettre le chocolat dans un bol et le déposer sur l'eau encore chaude, remuer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Plonger l'une des extrémités de chaque gâteau ou biscuit dans le chocolat et laisser refroidir.

Conseil : On peut éventuellement confectionner des biscuits de différentes formes.

37/ Baba aux amandes

Temps de cuisson 40 min 1 mesure d'amandes émondées et moulues, 1 mesure de biscottes pilées (chapelure), 1/2 bol de beurre fondu, 1/2 bol de sucre semoule, 1 bol d'œufs, 1 sachet de levure, zeste d'un citron,

Sirop 500 g de sucre, 1/2 litre d'eau, 2 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Mélanger les amandes, la chapelure passée au tamis, en ajoutant la levure. Travailler le sucre et les œufs en un mélange moussieux, verser sur la composition précédente en utilisant le fouet. Ajouter le sucre vanillé, le zeste de citron râpé en fouettant toujours pour obtenir une pâte homogène. Verser dans un plat beurré, introduire à four préchauffé. Placer le plat au troisième étage (en partant du bas), laisser cuire pendant 40 mn environ. Durant la cuisson, préparer le sirop avec le sucre, l'eau, porter à ébullition pendant quelques instants afin d'obtenir un sirop léger. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et laisser bouillir encore quelques minutes. Sortir le gâteau du four, couper en carrés ou en losanges, arroser de sirop. Laisser reposer trois heures avant de consommer.

Conseil : Découper et arroser de sirop le gâteau tout chaud.

38/ Les crèmes

1-Crème pâtissière

Pour : 1 litre Durée : 20 minutes Difficulté : facile Il vous faut : 150 g de sucre, 75 g de farine, 5 jaunes d'œufs, 1/2 sachet de vanille, 3/4 litre de lait

Préparation

Mettre le lait à bouillir avec la vanille. Blanchir les œufs avec le sucre. Incorporer la farine. Dès l'ébullition, verser en une seule fois le lait sur les œufs blanchis en mélangeant

2-Crème au beurre

8 jaunes d'œufs, 250g de sucre, 250g de beurre en pommade, parfum, extrait de café, chocolat en poudre

Préparation : Mélanger le sucre avec un peu d'eau. Porter à ébullition. (Pour contrôler la cuisson du sucre il suffit de tremper les dents d'une fourchette dans le sucre en ébullition. Si en la retirant il commence à se former des fils, c'est que le sucre est prêt). Clarifier les œufs. Mettre les jaunes dans le bol du batteur. Dès que le sucre est cuit le verser doucement à petite vitesse sur les jaunes d'œufs. Dès que le sucre est bien incorporé aux jaunes d'œufs, battre jusqu'à complet refroidissement à grande vitesse. La préparation refroidie, incorporer petit à petit le beurre en pommade en parcelles. Continuer à bien battre afin d'obtenir une crème bien lisse et homogène. Aromatiser la crème selon votre goût. à l'aide d'un fouet. Transvaser le tout dans la casserole du lait et cuire sur le feu pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole. La crème va s'épaissir. La crème pâtissière est terminée. Pour éviter qu'elle ne croûte en refroidissant à sa surface, la couvrir d'un papier film plaqué directement sur la crème ou alors parsemer sa surface de noix de beurre. Laisser refroidir. La crème pâtissière est prête à être utilisée.

39/ Carrés aux dattes et aux figues

Pour 6 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 30 min

Dattes : 500g, figues sèches : 500g, maïzena : 100g, beurre : 200g

Dénoyautez les dattes et retirez la queue des figues. Portez 2 verres d'eau à ébullition dans une cocotte. Ajoutez-y les fruits secs et laissez cuire doucement pendant 15 minutes. Écrasez le tout avec une fourchette. Réservez. Préchauffer le four th. 6 (180°C). Faites fondre le beurre et mélangez-le avec les 100 g de maïzena. Étalez la moitié de la préparation dans un moule rectangulaire ou carré. Couvrez avec la purée de figues et de dattes puis mettez le reste de la préparation. Enfournez pour 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler et découpez en carrés.

40/Fougasse au miel et aux amandes

Pour 6 personnes, préparation : 10 min, cuisson : 10 à 13 min, temps de repos : 1 h

Pour 2 fougasses : farine : 350g, eau chaude : 200 ml, beurre : 15g, miel liquide : 2 c. à café, amandes hachées grillées : 25g, levure de boulanger, sucre : 20g, sel : 1 pincée

Préchauffez le four th.7 (210°C). Dans un bol chaud, mélangez la levure, le sel et la farine. Ajoutez ensuite assez d'eau pour former une pâte lisse et souple. Laissez monter la pâte dans un endroit chaud. Lorsqu'elle est bien montée divisez la pâte en deux pièces égales. Farinez deux plaques de cuisson et formez deux larges pains de forme ovale. Dans une casserole, faites fondre le beurre et le miel. Enduisez ensuite les deux fougasses. Saupoudrez le dessus des fougasses avec les amandes et le sucre. Faites cuire au four pendant 10 à 13 min jusqu'à obtenir des fougasses dorées. Laissez-les refroidir sur une grille.

41/ Les cravates

3 mesures de farine (250g environ), 1/2 mesure de margarine fondue, 1 pincée de sel, 5 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger, eau
Ingrédients pour la farce : 500g d'amandes finement moulues, 250g de sucre glace, zeste d'un citron, 1 cuil. à soupe de vanille, 3 œufs
Ingrédients pour le sirop (cherbet) : 500g de miel, 1/4 l d'eau de fleurs d'oranger
Pour la décoration : 1 blanc d'œuf, amandes effilées

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le beurre fondu. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse. Humecter avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules et laisser reposer. En attendant, préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre glace, le zeste de citron et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une farce ferme. (Vous pouvez ajouter le colorant de votre choix, dilué dans l'arôme correspondant). Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Recouvrir avec une couche de farce. Ajouter dessus une deuxième couche de pâte. Abaisser encore une fois, toujours avec le rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un couteau, découper ensuite des bandes de 15 cm de long sur 2 cm de large. Rouler ces bandes en torsades sur 2 tours. Pour la décoration, badigeonner la surface de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer d'amandes effilées. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four. Mettre à cuire à four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Dès la sortie du four, arroser avec le sirop. Présenter dans des caissettes.

42/Gelée de citrons

1 kg de citrons, le jus de 2 citrons, 1 kg de sucre cristallisé.

Laver soigneusement les citrons. Les râper et les mettre 3 jours dans une bassine d'eau. Retirer de l'eau et laisser égoutter. Couper en quartiers puis enlever les pépins et les filaments ensuite les mettre dans une marmite avec un peu d'eau et ajouter le jus de citron. Garder les pépins et les mettre dans une compresse. Laisser cuire. Entre-temps préparer le sirop. Mettre le sucre avec un peu d'eau et laisser cuire. Une fois le sirop devenu épais, éteindre. Toucher la peau des citrons pour vérifier la cuisson. Les retirer et les égoutter. Les mettre dans une casserole et leur ajouter un verre ou presque du sirop préparé. Laisser cuire 5 minutes puis les égoutter et les passer à la moulinette. Plonger la purée de citron dans le sirop restant puis porter à ébullition jusqu'à ce que la gelée prenne. Verser dans un moule. On peut la découper en quartiers. Servir frais.

43/ Rissoles aux pommes de terre

Préparation: 30 minutes + 1 heure de réfrigération, cuisson 12 minutes, pour 30 bouchées
 1 grosse pomme de terre pelée, 1 gros oignon, 400 g de bœuf haché, 1 cuil. à soupe de vinaigre, 1 cuil. à soupe de concentré de tomate, 1 œuf légèrement battu, 50 g de chapelure, 1 cuil. à café d'origan, 1/3 de bol de persil haché, 1/2 cuil. à café de poivre blanc moulu, sel, 60 g de farine, 1/2 verre d'huile d'olive.

Râper la pomme de terre et l'oignon dans un saladier. Ajouter le hachis de bœuf, le vinaigre, le concentré de tomate, l'œuf, la chapelure, l'origan, le persil, le poivre et le sel. Bien mélanger en pétrissant. Couvrir d'un film alimentaire, laisser 1 heure au réfrigérateur. Prélever la préparation par cuillerées et former des boulettes, les rouler légèrement dans la farine. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Par petite quantité, faire rissoler les boulettes, environ 3 minutes de chaque côté. Elles doivent être bien cuites au centre. Les retirer à la pince ou à l'écumoire, les égoutter sur du papier absorbant. Garder au chaud.

Note : la viande doit être grossièrement hachée afin que la préparation ne soit pas trop collante et difficile à manier. Si c'est le cas, ajouter de la chapelure au mélange.

44/ Salade variée

2 tomates fraîches, 1 tête de laitue, 1 verre de riz, 1 œuf dur, 1 poignée d'olives noires, 1 pomme de terre, 1 carotte, 1 courgette (ou petits pois ou haricots verts), l'huile, vinaigre, sel, mayonnaise

Préparation de la macédoine:

Épluchez et coupez les légumes en petits morceaux. Faites-les cuire à la vapeur et saupoudrez-les de sel. Retirez-les, égouttez et laissez-les refroidir puis mélangez-le tout avec 3 à 4 cuillères à soupe de mayonnaise. Videz les tomates puis remplissez-les de cette farce. Coupez la laitue d'une façon assez fine puis disposez-la dans une assiette plate. Concernant la décoration de votre plat, préparez le riz bouilli en l'arrosant d'une vinaigrette pour remplir en suite un verre à thé (déjà rincé à l'eau). Renversez alors directement le verre dans le plat. Complétez la décoration.

Préparation 2e salade

Épluchez, lavez et râpez les carottes, concombres, betteraves et l'oignon coupé finement puis disposez-les dans un plat et arrosez-les d'une vinaigrette. Votre plat est ainsi décoré.

45/ Confiture de poires

Pour 2 mesures rases de poires utiliser une mesure en dôme de sucre
 Choisir de petites poires bien saines. Les peler. Conserver la tige. Les jeter au fur et à

mesure dans de l'eau fortement citronnée. Mettre l'eau à bouillir dans une grande bassine. Disposer les poires dans une passoire. Les plonger dans l'eau. Dès que l'ébullition reprend, retirer la passoire et la plonger dans une bassine d'eau froide. Couvrir à niveau le sucre d'eau. Faire cuire en écumant. Dès que le sucre est en ébullition, ajouter les poires. Faire cuire sur feu doux, jusqu'à ce que le sirop s'écoule en ruban. Les poires doivent devenir translucides et non défaites. Laisser tiédir et mettre délicatement en bocaux.

46/ Thé aux épices (Somalie)

3 cuil. à soupe de thé noir, 1/4 cuil. à café de cannelle, 1/4 cuil. à café de clous de girofle en poudre, 1/4 cuil. à café de coriandre en poudre, lait, sucre, 1/4 cui. à café de gingembre

1. Dans une casserole, mettre les épices et 6 tasses d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir quelques minutes.
2. Ajouter le thé, baisser le feu et laisser mijoter 3 minutes. Éloigner du feu et passer la décoction.
3. Verser dans les tasses. Sucre et servir avec du lait.

47/ Salade d'oranges à la fleur d'oranger

Pour 4 personnes
10 oranges, 8 cuil. à sucre, 4 pincées de cannelle, 4 cuil. à c. d'eau de fleur d'oranger, 4 feuilles de menthe, 4 cuil. à c. de zeste d'orange séché

Coupez les oranges épluchées en rondelles. Faites-les cuire dans un peu d'eau avec le sucre et la cannelle. Une fois le jus réduit, servez dans des assiettes, arrosez d'eau de fleur d'oranger puis parsemez de zeste d'orange et de feuilles de menthe. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Pour réaliser vos zestes, prélevez-les 10 jours à l'avance, faites-les sécher puis passez-les à la moulinette.

48/ Cuisses de poulet panées et pommes de terre au four

Pour 4 personnes, préparation : 15 min, cuisson : 25 min
Cuisses de poulet : 4, chapelure : 4 c. à soupe, œuf : 1, pommes de terre : 4, crème fraîche : 5 c. à soupe, persil : 1/2 botte, sel, poivre

Salez les cuisses de poulet et passez-les dans la farine puis dans l'œuf battu. Roulez-les dans la chapelure, rangez les sur une grille et faites les cuire 25 min, au four préchauffé à 200°C. Enveloppez les pommes de terre dans du papier d'aluminium et ranger-les dans le four à côté des cuisses de poulet. Mélangez la crème fraîche et le persil ciselé. Salez et poivrez la crème. Sortez les pommes de terre et débarrassez-les du papier d'aluminium. Servez les cuisses de poulet panées accompagnées de pommes de terre coupées en deux et nappées de crème fraîche.

49/ Café au gingembre

2 cuil. à café de gingembre moulu, 4 cuil. à café de café en poudre très fine, sucre, 4 tasses d'eau.

Dans une petite casserole, mettre l'eau, le sucre, le café et le gingembre. Bien remuer. Porter doucement à ébullition. Lorsque la mousse se forme, éloigner du feu, remuer et

remettre sur le feu. Porter à nouveau à ébullition, retirer du feu et servir dans de petites tasses.

LE VOCABULAIRE CULINAIRE

TERMINOLOGIE CULINAIRE :

Abaisser :

Étaler une pâte au rouleau à pâtisserie pour lui donner l'épaisseur et la forme adaptées à la recette.

Aplatir :

Battre une tranche de viande pour l'aplatir avec un maillet en bois.

Apprêt :

Temps de fermentation d'une pâte levée.

Arroser :

Cela consiste à arroser régulièrement la viande et la volaille avec son jus pendant la cuisson pour l'empêcher de se dessécher.

Bain-marie :

Mode de cuisson consistant à placer le récipient servant à cuire les aliments dans une casserole ou un plat de taille plus grande contenant de l'eau bouillante. C'est ce récipient contenant de l'eau qui est au contact de la flamme, le but du bain-marie étant d'éviter le contact direct avec une source de chaleur vive.

Battre :

Mélanger énergiquement des ingrédients à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Ex : battre des oeufs pour une omelette.

Beurrer :

Enduire un récipient de beurre (ou un autre corps gras) pour éviter que les aliments collent aux parois. On peut beurrer à l'aide d'un pinceau en badigeonnant de beurre fondu, en promenant à l'aide d'une fourchette un morceau de beurre ferme sur un plat préalablement tiédi au four.

Blanchir :

1/ Immerger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante. On blanchit pour ramollir ou attendrir, pour nettoyer, pour débarrasser d'un excès de sel ou pour faciliter l'épluchage en cuisant rapidement la peau qui se détache alors bien mieux. 2/ En pâtisserie, fouetter vigoureusement oeufs et sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse et s'allège.

Blondir :

Faire revenir un aliment jusqu'à ce que sa couleur devienne blond clair.

Bouler :

Travailler une pâte avec la main en creux en donnant un mouvement tournant pour obtenir une boule.

Braiser :

Cuire dans un récipient fermé (cuisson longue, à feu doux, avec peu de liquide).

Brider :

Passer une ficelle dans les ailes et les cuisses d'une volaille ou autour d'une pièce de viande, afin qu'elle garde sa forme à la cuisson.

Caraméliser :

Enduire un moule de sucre cuit ou caramel. Brûler au fer rouge du sucre.

Chemiser :

Recouvrir les parois d'un récipient avec du papier sulfurisé beurré pour faciliter le démoulage. On parle aussi de chemisage quand on recouvre les parois de glace, de caramel, de sauce, de gelée ou de biscuits (ex : les charlottes).

Chinois :

Passoire conique servant au filtrage des liquides.

Ciseler :

Couper une herbe aromatique (persil, ciboulette etc.) à l'aide de ciseaux. Poisson : inciser la peau en biais pour éviter l'éclatement à la cuisson.

Clarifier :

Séparer le blanc du jaune d'œuf.

Coller :

Ajouter de la gélatine dans un appareil.

Concasser :

Ecraser grossièrement du poivre.

Cristalliser :

Rouler des pâtisseries ou confiseries (pâtes de fruits..) dans du sucre cristal. Passer certains sucres à l'état de cristaux.

Cuire à blanc :

Précuire une pâte à tarte avant de la garnir et de la remettre au four quelques instants

Décoction :

Faire une décoction, c'est faire bouillir et infuser des plantes dans un liquide pour en retirer les principes actifs.

Dégorger :

Laisser tremper une viande dans de l'eau afin d'éliminer du sang ou des impuretés.

Dégraissier :

Retirer la graisse à la surface d'une sauce ou d'un bouillon, à froid avec une écumoire, à chaud avec une cuillère ou du papier absorbant.

Délayer :

Dissoudre dans un liquide.

Démouler :

Sortir avec précaution une préparation d'un moule.

Dérober :

Enlever la peau d'un légume.

Dessécher :

Travaillez sans arrêt à la spatule, sur le feu, une pâte (pâte à choux,...) ou mettre à l'étuve ou au four une marchandise afin d'en faire partir l'eau ou l'humidité.

Dorer :

Appliquer du jaune d'oeuf à la surface d'une pâte (feuilletée le plus souvent) afin qu'elle prenne une belle couleur à la fin de la cuisson. On badigeonne à l'aide d'un pinceau le jaune d'oeuf délayé avec un peu d'eau pour faciliter l'étalement.

Ebouillanter :

Plonger brièvement à l'eau bouillante.

Échauffer :

Rendre chaud rapidement et généralement sans faire bouillir

Ecumer :

Retirer l'espèce de mousse qui se forme parfois à la surface lors de la cuisson . L'écumoire est l'instrument tout désigné pour cette opération.

Effiler :

Découper en tranches très fines. On peut effiler des blancs de poulet, des amandes (en pratique, l'achat d'amandes effilées est à recommander).

Emincer :

Découper en tranches très fines et régulières.

Emulsion :

Liquide emprisonné dans un autre (si les deux liquides ne sont pas miscibles) sous forme de petites bulles de taille plus ou moins grosses (le lait est une émulsion de particules très fines dans de l'eau).

Enrober :

Recouvrir entièrement d'une couche épaisse.

Escaloper :

Découper finement des escalopes dans une pièce de viande.

Étouffée, à l' :

Cuire à couvert avec un minimum de liquide pour créer une vapeur. On peut utiliser une marguerite, un panier en bois chinois pour éviter le contact entre le liquide et l'aliment.

Étuvée :

Cuisson plus ou moins longue à couvert sur feu moyen avec un minimum de liquide ou de corps gras, juste une ou deux cuillerées pour former une vapeur. Par exemple, il est important d'étuver les morilles. L'eau de végétation monte en vapeur et retombe en sucs. La quasi-totalité des légumes peuvent être préparés ainsi. La cuisson à la vapeur permet de conserver sels minéraux et oligo-éléments, solubles dans l'eau.

Façonner :

Emietter des ingrédients après cuisson.

Faire lever :

Attendre que la pâte gonfle sous l'action de la levure.

Faire mariner :

Faire tremper des aliments dans un liquide parfumé pour leur donner un goût et les attendrir.

Faire revenir :

Commencer la cuisson d'un aliment dans une matière grasse.

Farcir :

Remplir de farce une volaille, un morceau de viande ou un légume.

Fariner :

Saupoudrer ou enduire de farine pour éviter qu'un aliment ne colle, sur le plan de travail, ou au cours de la cuisson.

Filtrer :

Purifier un liquide, un sirop, en le passant à travers une étamine, un chinois.

Flamber :

On flambe en enflammant un liquide alcoolisé versé sur un aliment. On peut flamber en fin de cuisson dans une poêle, ou une cocotte. Si l'aliment est tiède ou froid, on peut faciliter l'opération en chauffant un peu l'alcool auparavant.

Fondre :

Faire fondre des légumes consiste à les cuire très doucement dans un peu de matière grasse ou de jus, jusqu'à ce qu'ils perdent toute consistance solide.

Fouetter :

Battre énergiquement un liquide avec un fouet de cuisine. On utilise couramment un fouet électrique, par exemple pour monter les blancs d'oeuf en neige. Toutefois, pour les sauces en cours de cuisson, un fouet à main s'avère indispensable.

Fourrer :

Garnir un fond, une pâtisserie au moyen d'un autre élément servant de garniture.

Fraiser :

Pétrir une pâte avec la paume de main pour la lisser.

Frémir :

Un liquide de cuisson frémit au moment où il commence son ébullition.

Frire/Friture :

Mode de cuisson où on plonge l'aliment dans de l'huile chaude.

Garnir :

Remplir une cavité. Remplir une poche, un chou, un moule...

Graisser :

Mettre une couche de graisse dans un moule pour l'empêcher de coller (on dit dans ce cas Beurrer un moule). S'emploie aussi quand on met du glucose dans une cuite de sucre.

Gratiner :

Garnir un plat de sauce blanche, le saupoudrer de chapelure ou de fromage et le passer au four.

Griller :

Cuire à feu vif, dans une poêle, sur un grill, sur un barbecue.

Habiller :

Préparer une volaille ou un gibier pour la cuisson c'est-à-dire, le plumer, le vider, le flamber, le nettoyer et le brider. Se dit également pour un poisson: l'ébarber, l'écailler, le vider, le laver et l'assécher.

Hacher :

Réduire en petits morceaux avec un instrument tranchant. Pour les viandes, on peut utiliser un hachoir électrique, pour les herbes, rien ne vaudra le hachoir à main ou la paire de ciseaux coupant les herbes dans un verre...

Huiler :

Mettre une fine pellicule d'huile dans un moule, sur le marbre pour l'empêcher d'adhérer. S'emploie aussi quand une pâte d'amandes, un praliné est mal ou trop broyé ou bien travaillé dans de mauvaises conditions.

Hydrater :

Incorporer, mettre un liquide dans une substance solide pour les mélanger, les assembler.

Imbiber :

Parfumer et attendrir un gâteau avec un sirop mêlé d'alcool.

Incorporer :

Ajouter délicatement une préparation légère à une préparation plus épaisse afin que le mélange reste aussi léger que possible.

Infuser :

Extraire la saveur d'épices ou d'herbes en les laissant dans l'eau bouillante dans une casserole fermée.

Lever :

Lever les filets d'un poisson consiste à les détacher des arêtes. On a souvent intérêt à demander à son poissonnier de faire cette opération.

Lisser :

Se dit d'une crème, d'une sauce que l'on bat énergiquement avec un fouet. Rendre lisse, plane, la surface d'un entremets à l'aide d'une palette, afin qu'il n'offre pas d'aspérités.

Macérer :

Laisser un aliment dans un liquide, afin que l'un et l'autre échangent leurs saveurs et leur consistance. Ex : faire macérer des raisins secs dans du rhum, des cerises griottes dans de l'eau de vie.

Manier / beurre manié :

Travailler énergiquement du beurre et de la farine jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

Mijoter :

Cuire à feu très doux.

Mixer :

Le mixer permet de préparer des cocktails onctueux à base de morceaux de fruits ou d'agrumes. Pour cela, on coupe les fruits/agrumes en morceaux qu'on dépose au fond du mixer, puis on ajoute les autres ingrédients du cocktail (alcool, sirop,...).

Monter :

Fouetter énergiquement jusqu'à obtenir une consistance ferme. Ex : monter des blancs d'oeufs en neige, monter une mayonnaise.

Mouiller :

Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation afin d'en permettre la cuisson.

Mousser :

Travailler un appareil pour le rendre plus léger, plus mousseux.

Napper :

Recouvrir d'une sauce ou d'un coulis ou d'une autre préparation onctueuse. Le nappage est utilisé à des fins de présentation ou de mise en valeur des goûts.

Paner :

Enduire la surface de chapelure ou de panure (mie de pain émiettée) avant la cuisson. On peut paner à l'anglaise en trempant d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu (+ huile d'olive parfois), puis la chapelure. On peut également paner à la milanaise en remplaçant une partie de la chapelure par du parmesan.

Papillote :

Mode de cuisson où l'aliment est cuit au four ou sur des braises à l'intérieur d'une feuille de légume, d'une crêpe, ou d'une feuille de papier d'aluminium.

Pétrir :

Travailler une pâte avec les mains

Pincer :

Faire caraméliser les sucs de la viande et des légumes au fond et sur les parois de la cocotte.

Piquer :

Inciser une viande afin d'introduire des morceaux d'ail (ou de lard, voir 'larder').

Pocher :

Cuire dans un liquide à une température juste en dessous de l'ébullition qui se traduit par un frémissement à la surface du liquide.

Pommade :

Ecraser le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Sert de base à la préparation de nombreux gâteaux.

Rafrâchir :

Verser de l'eau froide sur des légumes juste après la cuisson afin qu'ils gardent leur couleur et ne continuent pas de cuire.

Réduire / réduction :

Faire évaporer la partie liquide d'un aliment à feu doux, pour lui donner une consistance plus épaisse et/ou renforcer son arôme.

Réserver :

Mettre de côté une partie des aliments au cours de la préparation ou de la cuisson, afin des utiliser plus tard.

Rissoler :

Saisir dans un corps gras chauffé vivement, jusqu'à ce que l'aliment prenne de la couleur.

Sabler :

Faire tourner, masser le sucre dans la préparation du praliné. Mélanger à sec le beurre et la farine dans le pétrissage de certaines pâtes.

Saisir :

Mode de cuisson, à feu très vif, où on privilégie la cuisson de la partie extérieure du morceau, alors que la partie intérieure l'est beaucoup moins. Ex : saisir un bifteck.

Sauter :

Faire dorer dans le beurre, ou d'autres matières grasses, des aliments pour les saisir.

Tamiser :

Action de se servir d'un tamis en vue d'enlever les grumeaux d'un produit.

Travailler :

Remuer, mélanger, battre un mélange quelconque, à l'aide d'un ustensile (fouet, spatule) ou à la main. Ce terme a gardé une signification proche du terme 'travailler' original, qui était au temps jadis un type de torture!

Tremper :

Imbiber les babas et savarins de sirop. Enrober des bonbons avec de la couverture, du fondant, du sucre cuit.

Vider :

Retirer les viscères d'un poisson, d'une volaille ou d'un gibier avant la cuisson.

Zester :

Prélever de petits rubans d'écorce sur un agrume.