



La culture culinaire belge

Der Schwerpunkt dieses Unterrichtsbausteins liegt auf der belgischen Kulinarik und ihrer Rolle für die nationale und regionale Kultur und Identität. Nach einem Einstieg ins Thema anhand von verschiedenen, ausgesuchten Spezialitäten, die in der zweiten Einheit näher behandelt werden, dreht sich die erste Einheit vor allem um die „Frites belges“ und die „Culture de Fritkot“. Das vermeintliche Klischee der frittensessenden Belgier wird durch seine Bekanntheit gezielt genutzt, um das Interesse der SuS zu wecken. Nach einer Annäherung an das Thema durch einen kurzen Clip der Fernsehsendung „Karambolage“ von ARTE wird die besondere Rolle der Fritten für die belgische Kultur, anhand der Darstellung verschiedener Bewahrungsmaßnahmen zum Schutz der reichen „Culture de Fritkot“, ins Zentrum gerückt. Ziel ist die Sensibilisierung der SuS für die Einflüsse, die eine „tradition culinaire“ auf eine Gesellschaft haben kann. Dieser Aspekt wird schließlich in der dritten Einheit vertieft.

Zuvor soll der Horizont der SuS allerdings um einige ausgewählte Spezialitäten Belgiens erweitert werden, um die, möglicherweise eher unbekannt, kulinarische Vielfalt des Landes zu verdeutlichen. Dazu recherchieren die SuS selbstständig sogenannte „portraits culinaires“ und stellen diese in der Klasse vor.

Die dritte Einheit soll die SuS vor allem zur Diskussion anregen, indem sie sich von einzelnen Spezialitäten löst und den Bogen von der „culture culinaire“ zur „identité culinaire“ schlägt.

	Unterrichtsbaustein 8 <i>La culture culinaire belge</i>
Kompetenzziel	Die SuS können die Bedeutung der belgischen Kulinarik für die nationale und regionale Kultur und Identität reflektieren.
Thema der Einheit 1 (Einzel-/Doppelstunde)	<i>Les frites - Fast-food mondial ou patrimoine culturel belge ?</i>
Thema der Einheit 2 (Doppelstunde)	<i>La culture Fritkot - En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ?</i>
Thema der Einheit 3 (Einzelstunde)	<i>Un voyage à travers le pays - Comment se montre la diversité culinaire en Belgique ?</i>
Thema der Einheit 4 (Doppelstunde)	<i>Identité et culture culinaire - Une identité culinaire belge unie ?</i>

Die Aufteilung des Unterrichtsbausteins in vier Einheiten ist ein Vorschlag und kann individuell von der Lehrkraft angepasst werden.

Einheit 1 (Einzel- /Doppelstunde)

Les frites - Fast-food mondial ou patrimoine culturel belge ?				
Stundenschwerpunkt	Problematisierung der Fritten als besonders bekanntes und damit stereotypes Element der belgischen Kulinarik.			
Didaktische Phase	Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft	Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden	Sozial-form	Medien/ Material
Einstieg I	<p>Zum Einstieg in die Einheit und das Thema La culture culinaire belge werden verschiedene, vermeintlich typische Gerichte verschiedener Länder gezeigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> → Qu'est-ce que vous voyez ? (Die SuS beschreiben zunächst, was sie sehen.) → Die SuS ordnen verschiedenen typischen Gerichten Länderflaggen zu (Bsp.: Bratwurst und Sauerkraut) 	Sprechen (Monologisches Sprechen)	PL	M1: „Images des spécialités belges (+ Quellen)“

	<p>(Deutschland), Germknödel (Österreich), Pizza (Italien), Baguette (Frankreich), Paella (Spanien)).</p> <p>→ Die verschiedenen belgischen Gerichte werden gezeigt: De quel pays pourrait-il s'agir?</p> <p>→ Erste Reflexionsfrage zur Klärung von Vorwissen: Pensez-vous que ces plats ont un statut particulier, par rapport à d'autres plats qu'on mange dans ces pays ?</p>			
<p>Erarbeitung I</p>	<p>Semantisierung und nähere Erarbeitung der ausgewählten belgischen Spezialitäten entweder in Form eines Memorys (AB1a) oder in Form eines Tandembogens (AB1b).</p>	<p>Sprechen</p>	<p>PA</p>	<p>AB1a: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Memory“</p> <p>AB1b: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Tandembogen“</p>

Ergebnissicherung	<p>SuS korrigieren im Heft bzw. auf ihren Arbeitsblättern.</p>		<p>PL</p>	<p>AB1a: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Memory“</p> <p>AB1b: „Les spécialités culinaires de la Belgique - Variante : Tandembogen“</p>
Einstieg II/Gelenkstelle	<p>Die SuS werden mit einigen „Belgier-Witzen“, die sich auf Fritten beziehen, konfrontiert. Die Witze stellen für die SuS kontroverse Texte dar, die die Stundenleitfrage provozieren: En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ?</p> <p>Je nach den Reaktionen der SuS kann mit kleinen Impulsen, die die SuS zum Thema der Fritten orientieren, steuernd eingegriffen werden.</p> <p>[Activité avant la présentation de la vidéo]</p>	<p>Sprechen</p>	<p>PL</p>	<p>M1.5: Witze</p>
Erarbeitung II	<p>1. Erste Sichtung des Karambolage-Videos und Globalverstehen: Worum geht es? (Thema bzw. welche Bereiche</p>	<p>Hör-/Sehverstehen (Globalverstehen)</p>	<p>EA</p>	<p>„Vidéo Karambolage“ https://www.facebook.com/artetv/videos/les-frites-karambolage-arte/544495179748488/</p>

	<p>des Themas Fritten werden angeschnitten?) [Activité pendant la présentation de la vidéo]</p> <p>2. Minute partenaire</p> <p>3. Anschl. Sammlung der SuS-Äußerungen zum Globalverstehen (Sammelphase)</p> <p>4. Zweite Sichtung des Videos und Detailverstehen mithilfe des zweiten Arbeitsblatts AB2a: Die SuS versuchen die Detailfragen zu beantworten bzw. sich zunächst Notizen zu machen. [Activité pendant la présentation de la vidéo II]</p> <p>5. Minute partenaire</p>	<p>Hör-/Sehverstehen (Detailverstehen)</p>	<p>PA</p> <p>PL</p> <p>EA</p> <p>PA</p>	<p>AB2a: „Portrait culinaire - Frites (Vidéo Karambolage)“</p>
--	---	--	---	--

<p>Ergebnissicherung</p>	<p>Sicherung im Plenum (z.B. über digitales Ausfüllen des Steckbriefs <i>Portrait culinaire</i> über Beamer; denkbar wäre auch ein kollaboratives Ausfüllen über entsprechende Endgeräte) [Activité après la présentation de la vidéo]</p>	<p>Sprechen (Dialogisches Sprechen)</p>	<p>PA</p>	<p>AB2a: „Portrait culinaire - Frites (Vidéo Karambolage)“</p>
<p>Reserve</p>	<p>Die SuS stellen sich mit einem Partner gegenseitig Fragen nach ihren Essgewohnheiten und Vorlieben in Bezug auf Fritten. (z.B. Quand manges-tu des frites (à quelle occasion) ? Où les manges-tu ? Comment aimes-tu tes frites ? - avec quelle sauce ?) [Activité après la présentation de la vidéo]</p>	<p>Sprechen (Dialogisches Sprechen)</p>	<p>PA</p>	

Einheit 2 (Doppelstunde)

La culture Fritkot - En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ?				
Stundenschwerpunkt	Die SuS beschäftigen sich mit den Besonderheiten der „Fritkot“-Kultur in Belgien als Beispiel für den kulturellen Wert kulinarischer Bräuche und Traditionen.			
Didaktische Phase	Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft	Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden	Sozialform	Medien/ Material
Einstieg	Die Lehrkraft zeigt die Zeitungsüberschrift. Die SuS stellen, auf der Basis ihrer Erkenntnisse aus der vorherigen Einheit, Hypothesen zu den Gründen, weshalb die Frittenkultur in Belgien offenbar als so wichtiges Element der interregionalen Kultur wahrgenommen wird. (→ Was macht die Fritten so besonders? → En quoi les frites/Fritkot sont une particularité culturelle en Belgique ? (Stundenleitfrage))	Sprechen (Monologisches Sprechen)	PA, PL	M3: Titre journal (Frites patrimoine)
Erarbeitung I	Die SuS werden in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe bekommt einen Text(-auszug). Die SuS füllen in ihrer Gruppe die sie betreffende Spalte des <i>Portrait culinaire</i> zur „Culture des Frites/Fritkot“ aus.	Leseverstehen (eher Globalverstehen), Schreiben	EA	M4.1_6: Patrimoine culturel - Texte GA

				AB2b: „Portrait culinaire - Frites (Kulturerbe)“
Ergebnissicherung	Je nach Lerngruppe können verschiedene Sicherungsformen gewählt werden. Z.B. Gruppenpuzzle. Am Ende sollten alle SuS ihre Steckbriefe ausgefüllt haben.	Sprechen/Schreiben	GA/PL	
Vertiefung	Diskussion der Leitfrage im Plenum. Die SuS beziehen Ergebnisse der Gruppenarbeit ein.	Sprechen	PL	
Gelenkstelle	Die Lehrkraft leitet zur nächsten Stunde und deren Vorbereitung über: „Bisher mit Fritten beschäftigt, jetzt wollen wir uns auch noch andere Gerichte anschauen. / On a beaucoup parlé des frites. Maintenant, on va jeter coup d’œil sur d’autres plats belges.“ Einteilung der Gruppen zu den verschiedenen Themenbereichen und Zeit zur Gruppenorganisation.			AB3: „Portrait culinaire (Plats et Spécialités)“ M5: „Aufgabe und Leitfaden Erstellung Referat“
Hausaufgabe	Vorbereitung der Kurz-Referate von max. 5 min samt „Portraits culinaires“ als bereitzustellende Handouts für die Mitschülerinnen und Mitschüler. (AB3, M5)			M6: „Voyage culinaire - Liste für Referate“

Einheit 3 (Einzelstunde)

<i>Un voyage à travers le pays - Comment se montre la diversité culinaire en Belgique ?</i>				
Stundenschwerpunkt	Die SuS beschäftigen sich mit der kulinarischen Vielfalt Belgiens.			
Didaktische Phase	Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft	Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden	Sozialform	Medien/ Material
Einstieg	Die Lehrkraft fasst in einem kurzen Lehrer*innenvortrag die Ergebnisse der vorangegangenen Stunde zusammen und stellt dabei die Fritten als ein lediglich beispielhaftes, wenn auch symbolträchtiges Gericht aus der belgischen Kulinarik dar. Der Kurzvortrag sollte in der Aussage münden, dass es einen Blick auf die tatsächliche Vielfältigkeit belgischer Kulinarik zu werfen gilt. Anschließend wird den SuS kurz Zeit gegeben, um sich in ihren Gruppen für die Vorträge abzustimmen.		PL, GA	

<p>Präsentation</p>	<p>Präsentation der Gruppenarbeitsergebnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Individuelles Feedback erfolgt durch die „Fiches d'évaluation“, die die übrigen SuS pro Person ausfüllen und nach jedem Referat ihren Mitschüler*innen mitgeben. ➔ Zur Visualisierung kann eine große Karte von Belgien aufgehängt/gezeigt werden, auf der jede Gruppe ihr(e) Spezialität(en) entsprechend dem Entstehungs-/Ursprungsort anbringt. 	<p>Sprechen (Monologisches Sprechen)</p>	<p>SB</p>	<p>M7: „Fiche d'évaluation personnelle“</p> <p>z.B. M8: „Carte de la Belgique“ oder andere geeignete Belgienkarte</p>
<p>Ergebnissicherung</p>	<p>Sicherung über Handouts, die in den von der Gruppe vorbereiteten <i>Portraits culinaires</i> bestehen.</p> <p>Jede Gruppe kann zusätzlich 2 Fragen zu ihrem Thema erstellen, die der Lehrkraft im Vorhinein geschickt werden. Diese erstellt daraus dann ein Kahoot/Quizlet zur spielerischen Sicherung am Ende der Stunde.</p>			<p>AB3: „Portrait culinaire (Plats et Spécialités)“</p> <p>ggf. Kahoot/Quizlet-Quiz</p>

Einheit 4 (Doppelstunde)

<i>Identité et culture culinaire - Une identité culinaire belge unie ?</i>				
Stundenschwerpunkt	Die SuS erarbeiten die Bedeutung des Identitätsbegriffs- sowie konzepts mit Fokussierung kulinarischer Identitäten und bewerten, inwieweit im Falle Belgiens von einer „identité culinaire belge unie“ gesprochen werden kann.			
Didaktische Phase	Didaktische Überlegung / Verhalten der Lehrkraft	Kompetenzaspekt / erwartetes Verhalten der Lernenden	Sozialform	Medien/ Material
Einstieg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktivierung der Ergebnisse der vorangegangenen Stunde. Die SuS fassen die Ergebnisse zusammen. 2. Präsentation des (fiktiven, aber an authentischen Beispielen orientierten) Kochbuchcovers. Die SuS stellen eine Verbindung zwischen dem Titel des Buches „La petite Gaufrette“ (dessen titelgebendes Gericht sie bereits kennen) und der Art des Buches: Recettes de la cuisine belge (Kochbuch) her. Diese Verbindung wird problematisiert, indem die 	Sprechen	PL	M10: Cover Kochbuch

	<p>Frage aufgeworfen wird, ob „La gaufre de Liège“ stellvertretend für eine ganze kulinarische Kultur stehen kann. Nötigenfalls wird, durch kleinere Impulse der Lehrkraft, so zur Stundenfrage übergeleitet.</p> <p>→ Stundenleitfrage: Qu'est-ce qu'une identité culinaire et dans quelle mesure la culture culinaire belge contribue à l'identité du pays?</p>			
Erarbeitung	<p>Die SuS lesen den theoretischen Text zum Thema „L'identité culinaire belge“ und beantworten die Fragen im Sinne des <i>Think-Pair-Share</i> zunächst in EA, dann mit einem*r Partner*in und schließlich im Plenum.</p>	Leseverstehen	EA, PA, PL	<p>M10: „L'identité culinaire belge (Texte)“ AB4: „L'identité culinaire belge (Exercices)“</p>
Ergebnissicherung	<p>Die wichtigsten Aspekte werden festgehalten und offene Fragen geklärt.</p>	Sprechen	PL	
Vertiefung	<p>Abschließend wird die Stundenleitfrage auf Basis der besprochenen Ergebnisse im Plenum beantwortet und anhand der individuell herangezogenen Beispiele aus dem Unterricht illustriert. Dabei kann die Lehrkraft ggf. durch gezielte kritische Fragen und Impulse noch einmal zur</p>	Sprechen	PL	

	<p>Diskussion anregen, inwiefern ein einheitlicher Identitätsbegriff im Zusammenhang mit belgischer Kulinarik gerechtfertigt erscheint. Somit wird eine diskursive Vertiefung gewährleistet, die der Anwendung des Erlernten aus der gesamten Unterrichtsreihe dient und das freie Sprechen schult. Zugleich wird die Hausaufgabe inhaltlich vorentlastet.</p>			
<p>Hausaufgabe</p>	<p>Schriftliche Beantwortung der Stundenleitfrage in Form eines informativen „Zeitungsartikels“.</p>	<p>Schreiben</p>		

Typisch belgische Gerichte/kulinarische Spezialitäten

Zur Verwendung im Einstieg. Alle Bilder fallen unter die Creative Commons, d.h. sie sind zur nicht gewerblichen Weiterverarbeitung freigegeben.



Le Waterzooi

Monniaux, David, „Waterzooï au poisson“, URL:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waterzooi_P1180919_cropped.jpg (3.5.2022),
autorisé par CC BY-SA 3.0.



La Carbonade flamande

Jiel, „Carbonade flamande.“, URL:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg
(3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 4.0.



Les boulets à la liégeoise

Casamance, Marianne, „assiette de boulet à la liégeoise“, URL:
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Le Stoemp

Sigurbjörnsson, Börkur, „Stoemp-saucisse“, URL:
<https://www.flickr.com/photos/borkurdotnet/5118779328/in/photolist-8Nk5L1-9faLJ7-5JT8wS-sw3tkp-qQPCXf-oan9My-omeptV-6X2nPe-fbp6ko-rSRsg4-9faMdU-2mYYsZ3-aaqx3H-2LobmX-dhwJ4s-azMGra-Fq7bDy-kcHKbD-2iuiY12-Ha1yvC-2iufeus-2iuiYBT-2iuhNDY-2dgqwRT-fMc6No-2iufeiq-2iuhNwZ-23BDRSn-2iuhNju-2iufe4c-82k8wd-4Suh7i-2mZ1ova-2mYRMqi-2mYYpb1-2mYXa1t-2mYXduH-2mYYoTh-2mYYpiA-2mYWyyq-2mZ1nVT-2mZ1o36-2mYXavB-2iuiYhz-2iufDXv-2iuiYkA-2mYYrZc-nSn4Uz-jS921c-2mYYqiM> (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0.



Le chou de Bruxelles

À gauche: Velvet, „Champ de choux de Bruxelles à Verlinghem (Nord).“, URL:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Verlinghem_choux_de_bruelles.JPG (3.5.2022),
autorisé par CC BY-SA 3.0.

À droite: <https://pixabay.com/fr/photos/plant-de-choux-de-bruxelles-choux-277190/>



La salade liégeoise

Belgavox, „Salade liégeoise“ URL:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salade_li%C3%A9geoise.jpg?uselang=fr
(3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Les oiseaux sans tête

Égoïté, „Cuisine belge: deux oiseaux sans tête nappés de sauce à la bière et accompagnés d’une purée de pommes de terre“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oiseau-sans-tete_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Les Speculoos

Hannolans, „Taai taai cookie“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_\(6135305551\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0).



Les Gaufres (de Liège)

<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-li%C3%A8ge-breakfast-5154153/>



Le Cuberdon

Madalenographics, „Cuberdones“, URL:

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_\(209715289\).jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_(209715289).jpeg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 3.0.



Les frites (belges)

<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>



Le chocolat belge/Les pralines¹

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG

Quelle der Auswahl:

<https://www.vivreenbelgique.be/12-a-la-decouverte-de-la-belgique/specialites-culinaires>

¹ „La praline“ ist belgisches Französisch. In Frankreich werden Pralinen „chocolat“ oder „chocolat praliné“ genannt.

Die Bilder und jeweiligen Texte können ausgeschnitten und verdeckt als „Memory“ gespielt werden.



Monniaux, David, „Waterzooi au poisson“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waterzooi_P1180919_cropped.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Le waterzooi est un plat originaire de Gand. Ce nom signifie « eau qui bout » en flamand.

C'est un plat uniquement à base de poulet ou de poisson baignant dans un bouillon de petits légumes. Il est accompagné généralement de pommes de terre, ou de riz.



Jiel, „Carbonade flamande.“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 4.0.

Les carbonades flamandes sont un grand classique de la cuisine belge.

Elles sont préparées à base de morceaux de viande de bœuf, de bière, de carottes, d'oignons, voire de sucre brun.



Casamance, Marianne, „assiette de boulet à la liégeoise“, URL: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Les boulets à la liégeoise

sont une ou deux grosses boulettes de viande préparées à base de hachis, de miettes de pain, d'échalotes et de persil, arrosés pendant la cuisson d'une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de cassonade, de sirop de Liège et de feuilles de sauge.

N.B. : cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient absolument pas de lapin.



Sigurbjörnsson, Börkur, „Stoemp-saucisse“, URL: <https://www.flickr.com/photos/borkurdotnet/5118779328/in/photolist-8Nk5L1-9faLJ7-5JT8wS-sw3tkp-qQPCXf-oan9My-omeptV-6X2nPe-fbp6ko-rSRsg4-9faMdU-2mYysZ3-aaqx3H-2LobmX-dhwJ4s-azMGra-Fq7bDy-kcHKBd-2iuiY12-HalyvC-2iufcus-2iuiYBT-2iuhNDY-2dggwRT-fMc6No-2iufciq-2iuhNwZ-23BDRSn-2iuhNju-2iufe4c-82k8wd-4Sub7i-2mZ1ova-2mYRMqi-2mYYpb1-2mYXa1t-2mYXduH-2mYYoTh-2mYYpiA-2mYYwyq-2mZ1nVT-2mZ1o36-2mYXavB-2iuiYhz-2iufdXv-2iuiYkA-2mYYrZc-nSn4Uz-js921c-2mYYqiM> (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0.

Le stoemp est un plat populaire et simple.

Il s'agit d'une purée de pommes de terre mélangée avec une ou plusieurs sortes de légumes concassés. Le plat est généralement accompagné de boudin ou de tranches de lard grillées, d'une côte de porc ou de saucisses de campagne.



Velvet, „Champ de choux de Bruxelles à Verlinghem (Nord).“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Verlinghem_choux_de_bruelles.JPG (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Le chou de Bruxelles est un produit typiquement brabançon, créé dans les potagers de Bruxelles, probablement vers le milieu du 17^{ème} siècle. L'appellation « chou de Bruxelles » date du 19^{ème} siècle. Il s'agit d'un légume d'hiver.



Belgavox, „Salade liégeoise“ URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salade_li%C3%A9geoise.jpg?uselang=fr (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

La salade liégeoise est originaire de la région de Liège.

Il s'agit d'une salade composée à la base de haricots verts, de pommes de terre et de lardons, qui se déguste tiède. Elle peut être proposée en entrée mais sert, le plus souvent, de plat principal, voire de plat unique. C'est une spécialité culinaire typiquement hivernale.



Égouté, „Cuisine belge: deux oiseaux sans tête nappés de sauce à la bière et accompagnés d'une purée de pommes de terre“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oiseau-sans-tete_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Les oiseaux sans tête n'est pas, comme son nom le laisse supposer, un oiseau servi sans tête, mais bien une roulade d'escalope, de viande farcie de hachis (porc, bœuf), de viande rôtie ou plus souvent braisée.



Hannolans, „Taai taai cookie“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_\(6135305551\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0).

Le spéculoos (ou spéclus) est un biscuit en forme de Saint-Nicolas consommé traditionnellement lors de la fête de Saint Nicolas (le 6 décembre).

Le biscuit a une texture granuleuse particulière due à la présence de cassonade (sucre de canne). Il est croquant et de couleur brune.



<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-l%C3%A8ge-breakfast-5154153/>

Les gaufres de Liège sont des gaufres épaisses au sucre. Traditionnellement, elles ne présentent pas de coins. Elles se mangent froides ou tièdes quand elles sont servies dans les commerces ambulants.



Madalenographics, „Cuberdones“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_\(209715289\).jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_(209715289).jpeg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 3.0.

Les cuberdons sont fabriqués à partir de sucre, de gomme arabique et de saveurs fruitées, principalement de framboise. Le mélange liquide est coulé dans des moules en amidon et passe au four où le sucre durcit et forme la croûte extérieure, alors qu'à l'intérieur, il reste un liquide gélatineux au goût très sucré. Il se présente en générale sous forme conique.



<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>

La particularité de la **frite belge**, d'où sa renommée mondiale, réside notamment dans l'utilisation de pommes de terre et d'huile de grande qualité.

Les bâtonnets doivent ressembler à une réglette d'un centimètre de diamètre.

Une vraie frite belge se cuit deux fois : Le premier bain pour pocher les frites pendant +/- 7 minutes, dans de l'huile végétale ou de bœuf à 140° C. Cette opération permet d'ôter l'humidité. Ensuite, après refroidissement, le frituriste replonge les frites dans un bain à 170-175° C jusqu'à l'obtention d'une jolie croûte dorée.



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG

Le Chocolat belge

On compte quelque 500 chocolatiers et plus de 2000 boutiques de chocolats en Belgique. Une de ces boutiques est la maison « Neuhaus ». En 1912, Jean Neuhaus Jr., un pharmacien, développa l'idée originale de son grand-père et remplaça les médicaments par des douceurs pour créer le premier chocolat fourré qu'il baptisa "praline"¹.

¹ „La praline“ ist belgisches Französisch. In Frankreich nennt man Pralinen „chocolat“ oder „chocolat praliné“.

Source:

<https://www.vivreenbelgique.be/12-a-la-decouverte-de-la-belgique/specialites-culinaires>

<http://navefri-unafri.be/fr/la-culture-fritkot/lart-des-bonnes-frites>

Vokabelhilfen:

l'eau qui bout	= Wasser, das kocht
voire	= ja sogar
mijoter	= köcheln (langsam kochen)
le boudin	= Wurst
la saucisse de campagne	= grobe Bratwurst
brabançon	= aus Brabant (ehemalige belgische Provinz)
tiède	= lauwarm
déguster	= verkosten/genießen
farci(e)	= gefüllt
braisé(e)	= gedämpft
le commerce ambulante	= „fahrende Händler“/ nicht-stationärer Handel
l'amidon (m.)	= (Speise-)Stärke
durcir	= härten
gélatineux	= gallertartig; auf Basis von Gelatine
se présenter sous forme conique	= kegelförmig auftreten
le bâtonnet	= das Stäbchen
cuir qc.	= etw. garen
pocher	= pochieren (schlagen, gastro.)
ôter l'humidité	= Feuchtigkeit beseitigen
la croute dorée	= die goldene Kruste

Bilder und Texte können auch als Tandembogen verwendet werden, indem die SuS jeweils zu zweit den Bogen in der Mitte falten und sich gegenseitig nach den Gerichten fragen. Dabei liest je eine Person eine Beschreibung vor und ihr Partner muss diese Beschreibung einem Gericht zuordnen. Anschließend können die Rollen getauscht werden.

 <p>Le Waterzooi Monniaux, David, „Waterzooi au poisson“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waterzooi_P1180919_cropped.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.</p>	<p>C'est un plat originaire de Gand. Ce nom signifie « eau qui bout » en flamand.</p> <p>C'est un plat unique à base de poulet ou de poisson baignant dans un bouillon de petits légumes. Il est accompagné généralement de pommes de terre, voire de riz.</p>
<p>C'est un grand classique de la cuisine belge.</p> <p>Elles sont préparées à base de morceaux de viande de bœuf, de bière, de carottes, d'oignons, voire de sucre brun.</p>	 <p>Les carbonades flamandes Jiel, „Carbonade flamande“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 4.0.</p>
<p>Il s'agit d'une ou deux grosses boulettes de viande préparées à base de hachis, de mie de pain, d'échalotes et de persil, arrosés pendant la cuisson d'une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de cassonade, de sirop de Liège et de feuilles de sauge.</p> <p>Note : cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient absolument pas de lapin.</p>	 <p>Les boulets à la liégeoise Casamance, Marianne, „assiette de boulet à la liégeoise“, URL: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.</p>
 <p>Le Stoemp Sigurbjörnsson, Bárkur, „Stoemp-saucisse“, URL: https://www.flickr.com/photos/borkurdotnet/5118779328/in/photolist-8Nk5L1-9faLJ7-5JT8wS-sw3tkp-qQPCXf-oan9My-omeptV-6X2nPe-fbp6ko-rSRsg4-9faMdU-2mYYsZ3-aaqx3H-2LobmX-dhwJ4s-azMGra-Fq7bDy-kcHKbD-2iuiY12-HaIyvC-2iufcus-2iuiYBT-2iuhNDY-2dgqrRT-fMc6No-2iufcig-2iuhNwZ-23BDRSn-2iuhNju-2iufe4c-82k8wd-4Sub7i-2mZl ova-2mYRMqi-2mYYpbl-2mYXa1t-2mYXduH-2mYYoTh-2mYYpIA-2mYYyq-2mZ1nVT-2mZl o36-2mYXavB-2iuiYhz-2iufdXv-2iuiYkA-2mYYrZc-nSn4Uz-jS921c-2mYYqIM (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0.</p>	<p>C'est un plat populaire, simple.</p> <p>Il s'agit d'une purée de pommes de terre à laquelle on a mélangé une ou plusieurs sortes de légumes écrasés. Il est servi généralement accompagné de boudin ou de tranches de lard grillées, d'une côte de porc ou de saucisses de campagne.</p>



Le chou de Bruxelles

Velvet, „Champ de choux de Bruxelles à Verlinghem (Nord)“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Verlinghem_choux_de_bruelles.JPG (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

C'est un produit typiquement brabançon, créé dans les potagers de Bruxelles, vers le milieu du 17^{ème} siècle, semble-t-il. L'appellation date du 19^{ème} siècle. Il s'agit d'un légume d'hiver.

Il s'agit d'une salade composée à la base de haricots verts, de pommes de terre, et de lardons, qui se déguste tiède. Elle peut être proposée en entrée mais sert, le plus souvent, de plat principal voire de plat unique. C'est une spécialité culinaire typiquement hivernale.

Ce produit est originaire de la région de Liège.



La salade liégeoise

Belgavox, „Salade liégeoise“ URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salade_li%C3%A9geoise.jpg?uselang=fr (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Les oiseaux sans tête

Égoité, „Cuisine belge: deux oiseaux sans tête nappés de sauce à la bière et accompagnés d'une purée de pommes de terre“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oiseau-sans-tete_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Ils ne sont pas, comme son nom le laisse supposer, un oiseau servi sans tête, mais bien une roulade d'escalope de viande farcie d'un hachis (porc, bœuf), rôtie ou plus souvent braisée.

C'est un biscuit en forme de Saint-Nicolas consommé traditionnellement lors de la fête de saint Nicolas (le 6 décembre).

Le biscuit a une texture granuleuse particulière due à la présence de cassonade (sucre brun). Il est croquant et de couleur brune



Le spéculoos

Hannolans, „Taaï taaï cookie“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_\(6135305551\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0).



Les gaufres de Liège

<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-li%C3%A8ge-breakfast-5154153/>

Elles sont des gaufres épaisses au sucre. Traditionnellement, elle ne présente pas de coins. Elle se mange froide ou tiède quand elle est servie dans les commerces ambulants.



Les cuberdons

Madalenographics, „Cuberdones“, URL:
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_\(209715289\).jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_(209715289).jpeg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 3.0.

Ils sont fabriqués à partir de sucre, de gomme arabique et de saveurs fruitées, principalement la framboise. Le mélange liquide coulé dans des moules en amidon est passé au four où le sucre durcit et forme la croûte extérieure, alors qu'à l'intérieur reste un liquide gélatineux au goût très sucré. Il se présente en règle générale sous forme conique.

La particularité de cette spécialité, d'où sa renommée mondiale, réside notamment dans l'utilisation de pommes de terre et de l'huile de grande qualité.

Les bâtonnets doivent ressembler à une règle de 1 centimètre de diamètre.

Un vrai produit se cuit deux fois : Le premier bain pour le pocher pendant +/- 7 minutes, dans de l'huile végétale ou de bœuf à 140° C. Cette opération permet d'ôter l'humidité. Après refroidissement, il est replongé dans un bain à 170-175° C jusqu'à obtention d'une jolie croûte dorée.



Les frites belges

<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>



Le Chocolat belge, les « pralines »

Note : « La praline » est du français belge. En France les « Pralinen » (dt.) sont appelées « chocolat » ou « chocolat praliné ».

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG

C'est un produit de luxe belge à base d'un fruit d'outre-mer.
On compte quelque 500 de professionnels dans ce métier et plus de 2000 boutiques en Belgique.

Une de ces professionnels est la maison « Neuhaus ». En 1912, Jean Neuhaus Jr., un pharmacien, développa l'idée originale de son grand-père et remplaça les médicaments par des douceurs, pour créer ce premier produit fourré.

Source:

<https://www.vivreenbelgique.be/12-a-la-decouverte-de-la-belgique/specialites-culinaires>

<http://navefri-unafri.be/fr/la-culture-fritkot/lart-des-bonnes-frites>

Vokabelhilfen:

l'eau qui bout	= Wasser, das kocht
voire	= ja sogar
mijoter	= köcheln (langsam kochen)
le boudin	= Wurst
la saucisse de campagne	= grobe Bratwurst
brabançon	= aus Brabant (ehemalige belgische Provinz)
tiède	= lauwarm
déguster	= verkosten/genießen
farci(e)	= gefüllt
braisé(e)	= gedämpft
le commerce ambuland	= „fahrende Händler“/ nicht-stationärer Handel
l'amidon (m.)	= (Speise-)Stärke
durcir	= härten
gélatineux	= gallertartig; auf Basis von Gelatine
se présenter sous forme conique	= kegelförmig auftreten
le bâtonnet	= das Stäbchen
cuire qc.	= etw. garen
pocher	= pochieren (schlagen, gastro.)
ôter l'humidité	= Feuchtigkeit beseitigen
la croute dorée	= die goldene Kruste

Les Belges?!

Comment fait-on pour rentrer douze Belges dans un coffre de voiture ? On jette une frite à l'intérieur.

Que veut dire l'amour ?
« L'amour, c'est quand vous sortez manger et que vous donnez à quelqu'un beaucoup de vos frites sans demander que l'autre vous donne les siennes. »

Comment rendre un belge fou??? - L'enfermer dans une pièce ronde et lui dire qu'il y a une frite dans un coin.

Une dame entre dans un commissariat pour une plainte¹ :
– Ça s'est passé il y a deux jours, j'avais préparé un poulet. Mon mari est descendu acheter une boîte de petits pois et n'est toujours pas revenu. Que dois-je faire ?
– Des frites ! répondent en chœur les policiers.

¹ Subst. de « se plaindre »

 <p>Source: Prieur, Benoît, „Un cornet de frites (Grand-Place, Bruxelles).“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Un_cornet_de_frites_(Grand-Place,_Bruxelles).jpg (3.5.2022), autorisé par CC-BY-SA.</p>	<p>Spécialité ou phénomène culinaire ?:</p> <p style="text-align: center;">Les frites & la culture FRITKOT belges</p>	
<p>D'où vient l'expression « pommes frites » ?</p>		
<p>Mythe d'origine</p>	<p>Version belge</p>	
	<p>Version française</p>	
<p>Qu'a-t-il fait, Maurice Edmond Sailland ?</p>		
<p>Quelle est la particularité des <i>pommes frites</i> en Allemagne ?</p>		

<p>Y-a-t-il beaucoup de personnes qui n'aiment pas les frites ?</p>	
<p>Que veut dire l'expression française : « avoir la frite » ?</p>	
<p>Pourquoi les Américains avaient changé le nom des <i>pommes frites</i> dans la cantine de leur maison des représentants ?</p>	

BELGIQUE

LA FRITE BELGE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO?

Un article par CNEWS – Mis à jour le 28/11/2014 à 12:01
Publié le 27/11/2014 à 16:50

Source: CNEWS, „La frite belge au patrimoine mondial de l'UNESCO?“ (27.11.2014), URL: <https://www.cnews.fr/patrimoine/2014-11-27/la-frite-belge-au-patrimoine-mondial-de-lunesco-695452> (10.11.2020).



Source: Prieur, Benoît, „Un cornet de frites (Grand-Place, Bruxelles).“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Un_cornet_de_frites_\(Grand-Place,_Bruxelles\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Un_cornet_de_frites_(Grand-Place,_Bruxelles).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC-BY-SA.

Spécialité ou phénomène culinaire ?:

Les frites & la culture FRITKOT belge



**« Plus qu'un fast-food –
Le Patrimoine 'Fritkot' »**

-
Texte A

- | | |
|-------|---|
| _____ | Nombre de friteries en Belgique. |
| _____ | Moyenne de paquets vendus par un frituriste par jour. |
| _____ | Pourcentage de Belges qui vont au moins une fois par an au Fritkot. |

**« Tout commença par un
fruit – L'histoire du
'Fritkot' »**

-
Texte B

Début de la vente de frites en Fritkot ambulant :

**« Il reste dans la famille –
La tradition du 'Fritkot' »**

-
Texte C

Les particularités de préparation
d'une frite belge :

**« Ceux, qui s'aiment,
partagent ses frites -
L'ancrage du 'Fritkot'
dans la société »**

-
Texte D

L'ordre du cornet d'or :

**« Bien que pas de
popcorn, bien beaucoup
de pop – Le 'Fritkot' et
l'art »
-
Texte E**

Texte A

Plus qu'un fast-food - Le Patrimoine « Fritkot »

Presque 11 millions de Belges s'y rendent au moins une fois par an pour commander un des plats les plus connus de la Belgique, ça fait 95 % de la population totale – le « Fritkot ». Cependant, le Fritkot n'est pas seulement un lieu de restauration, mais plutôt une idée culturelle qui fait partie de l'identité collective belge.

Environ 5000 friteries se trouvent en Belgique, mais aucune d'elles ressemblent aux autres. Néanmoins, elles partagent des caractéristiques communes provoquant une culture « Fritkot ». En plus de la cuisson artisanale, le Fritkot représente un lieu de rencontres informels qu'importe d'où l'on vient, qu'importe l'âge qu'on a. En attendant les frites, les clients des frituristes sont unis grâce à leur intention.

Il ne faut toutefois pas confondre une baraque Fritkot avec un fast-food. Alors que ce dernier n'a pour but que les clients tout comme le restaurant gagnent plus de temps à servir une plus grande clientèle, la production traditionnelle des frites existant depuis le XIXe siècle prend du temps et en conséquence, de la patience des clients attendant. Ainsi, le nombre moyen élevé de paquets de frites vendu par un frituriste - 100 paquets chaque jour – n'est pas explicable

grâce à la vitesse de leur préparation, mais seulement grâce à la quantité énorme des baraques à frites. En outre, ceux qui achètent les frites n'ont certainement pas fait des projets pour les emporter jusqu'à la maison puisque la frite refroidie n'est pas une délectation gourmande. Bien qu'il soit possible de les emporter, il faut les savourer aussitôt que possible. De surcroît, les frites du Fritkot représentent plus d'un accompagnement, elles sont le plat principal qui n'est pas vendu forcément au prix bas.



Source : Wiersma, Tjeerd, „Frit Flagey Brussels“, URL : <https://www.flickr.com/photos/tjeerd/31295464994/in/photolist-9wWnjJ-9wTjBM-9wTpXT-9wWkGL-6AwL1r-6AwJeM-9idudN-aQVnx8-9icaiu-8jDnYn-4PSJBV-9Qg5eT-9KgxwD-Kdr3Sy-aFz2gD-4tPgvP-7mv2PA-a7VEw7-9nKCsY-4gpi8i-4tTiTN-Kfbp8i-4TSaag-9D9UKk-9D9VnP-25ootuN-9DcQbA-8SED3y-PFtrqE-7muY79-CVgoni-71S2b4-7MZ9X1-J6k6k3> (19.7.2022), autorisé par CC BY 2.0.

Pour ce prix, la clientèle d'un Fritkot reçoit plus qu'un plat à avaler¹. Au lieu de cela, il plonge dans une expérience gourmande de convivialité² faisant partie de l'identité culturelle des Belges. Cela se montre par le

¹ = hinunterschlingen

² = Geselligkeit

fait qu'il existe une multitude d'initiatives à
sauvegarder cette tradition vivante comme
50 partie du patrimoine de la Belgique. Pour
l'expliquer, le terme « Patrimoine » décrit
l'héritage culturel du passé qui est présent
dans notre société actuelle sous forme d'un
lieu ou d'un objet matériel, comme un
55 bâtiment historique, ou sous forme d'une
idée unissant un groupe des plusieurs
personnes. En général, une société moderne
essaie de conserver cet héritage pour les
générations suivantes.

60 Dans le cas de la culture Fritkot il apparaît
d'exister un consensus sur sa valeur pour la
culture et le patrimoine belge : A part de
l'Union Nationale des Frituristes (Unafri-
Navefri), fondée en 1984 pour défendre les
65 intérêts spécifiques des frituristes, il faut
nommer ici le Conseil du Fritkot, fondé en
2013, agissant comme force moteur pour

tout ce qui concerne la protection de la
culture Fritkot belge. Il s'agit d'un groupe de
70 réflexion qui se compose des représentants
du monde professionnel, du secteur culturel
ainsi que des amateurs, des connaisseurs des
frites et des historiens de la gastronomie. En
plus, les institutions politiques des régions
75 belges ont repris l'idée d'intégrer la culture
Fritkot dans le patrimoine officiel. Après que
la Communauté Flamande l'avait reconnue
comme patrimoine immatériel en
l'inscrivant sur sa liste régionale en 2014, la
80 Fédération Wallonie-Bruxelles (2016), la
« Deutschsprachige Gemeinschaft » et la
Région de Bruxelles-Capitale sont suivies
par la même décision. L'idée de la valeur
culturelle du Fritkot et de tout ce qu'y
85 appartient est donc aussi ancré sur un niveau
officiel.

Sources du texte:

cf. Union nationale des Frituristes, „Une tradition vivante et gourmande“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017),
URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-
Bruxelles, No 3a : Décrire l'élément actuel dans son ensemble (avec ses différentes composantes).

-  1. Lisez l'article «Plus qu'un fast-food - La Patrimoine 'Fritkot'».
-  2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.

Texte B

Tout commença par un fruit - L'histoire du « Fritkot »

Les racines historiques de la frite viennent du loin – en fait, jusqu'au XVI^e siècle où les explorateurs du nouveau monde introduisirent la pomme de terre en Belgique. Cependant, l'histoire du Fritkot ne commence pas avant l'année 1838, l'année dans laquelle le forain¹ Frédéric Krieger a une idée...

Bien que la pomme de terre soit déjà introduite en Belgique au XVI^e siècle, ce n'est pas avant le XVIII^e siècle que ce petit fruit gagne l'attention d'un grand public. Certes, il ne s'agit pas encore du début de la frite, mais au moins d'une des conditions préalables les plus importantes pour sa production. En fait, l'année exacte dans laquelle l'invention de la frite eut lieu n'est pas connue indubitablement aujourd'hui. Il n'y a qu'une légende urbaine qui se base sur un manuscrit du XVIII^e siècle affirmant que la frite fut créée à Namur dans le siècle précédent. Pourtant, même si cette histoire représente une vérité, on n'a aucun indice concernant l'inventeur de la frite.

Ce qui est plus sûr, c'est la source du Fritkot. Ses racines se trouvent sur la foire de Liège de l'année 1838. Le forain

Frederic Krieger, rebaptisé Fritz, et sa famille établirent le premier Fritkot ambulante dans le cadre de la foire de Liège et ainsi, une idée qui eut tant de succès qu'une multitude de concurrents la reprirent. Grâce à la participation de la famille de Krieger à des foires et des



Source : Delforge, Marc, „Friterie Tchantches – chez Alberte. Friterie à Liège“, URL : <https://www.flickr.com/photos/marcgbx/6354997223> (19.7.2022), autorisé par CC BY-NC 2.0.

kermesses nombreuses de même que grâce aux concurrents, une popularisation du Fritkot aux régions de la Belgique de nos jours fut provoquée. Nulle part ailleurs on pouvait trouver ces trésors en forme caractéristique de prisme carré droit, doré conséquence d'une cuisson artisanale dans deux bains successifs de graisse. Bien que la cuisson privée des frites ait résulté de la démocratisation² de la graisse au XIX^e siècle, le savoir-faire du frituriste reste

¹ Quelqu'un qui vend des produits sur une foire ou une kermesse.

² Ici: Verbreitung

intouchable jusqu'à présent. Même les fameuses « French fries », qui sont une copie industrielle des frites belges, ne purent que perdre contre l'original dans cette compétition culinaire. Les soldats américains stationnés en Belgique, où la langue officielle du militaire était le français (voilà, la source de leur nom !), eurent apporté les frites après la Première Guerre mondiale. Néanmoins, les frites restèrent associées aux Belges, qui sont connus comme les « mangeurs de frites » dès 1890.

En plus de l'artisanat du frituriste, le lieu du Fritkot lui-même est responsable pour le grand succès des frites belges. Depuis son début, son apparence se caractérise par un certain individualisme, qui reflète la personnalité de son propriétaire, est en même temps reconnaissable. Ce n'est pas avant le XIX siècle que la friture fixe

apparaît dans l'environnement urbain belge. Pourtant, ce n'est pas possible de s'imaginer une gare belge sans un Fritkot à proximité. Là, ils ont trouvé leur emplacement standard entre 1950 et 1980. Pendant les années, ils n'ont pas seulement reçu de plus en plus de fans, mais aussi une multitude de noms. Soit « fritûre », soit « frituur », tous ces termes décrivent le même lieu où on mange de manière désinvolte avec les doigts. « Friterie » ou « frittüre », n'importe quel nom, chaque Belge (et les gens loin au-delà des frontières de la Belgique) y associe une expérience gourmande unique et un endroit nostalgique dont cette impression résulte de son renoncement³ aux grandes stratégies commerciales. Pas de surprise donc que les Belges ont initiés plein de projets pour préserver le caractère charmant du Fritkot.

Sources du texte:

cf. Union nationale des Frituristes, „Oui, on cultive la frite en Belgique!“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/fritkotgazet> (19.7.2022).

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 2a & b : Apports patrimoniaux & le caractère de pérennité.

-  1. Lisez l'article « Tout commença par un fruit - L'histoire du 'Fritkot' ».
-  2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.

³ Le rejet/le refus

Texte C

Il reste dans la famille – La tradition du « Fritkot »

Bien qu'on puisse passer une formation de gestionnaire¹ de friterie de nos jours, la survie de la culture « Fritkot » est particulièrement attribuable à la tradition familiale des frituristes, transmettant leur savoir-faire de génération en génération. Alors que ces entreprises familiales ne se trouvent pas dans une crise existentielle, elles sont tout de même confrontées aux transformations de notre monde changeant sans cesse, ce qui mène à des mesures nécessaires pour les protéger...

Comme d'autres Fritkots, celui de Bernard Masson est un cas d'école² pour la friterie familiale. Avec sa femme, il l'a vendu pour marcher sur les traces de ses parents qui possédaient déjà une friterie. Malgré une carrière précédente dans l'hôtellerie et la politique, il s'est décidé pour la tradition. Ainsi, il prépare aujourd'hui les frites dans sa friterie sur un parking près de Namur avec toute la prudence transmise par ses parents.

Masson sait néanmoins que les produits de qualité et l'hygiène, bien qu'importants, ne sont pas les seuls aspects qui sont les raisons pour le succès du Fritkot. En fait,

c'est aussi une question d'ambiance. Le contact direct avec la clientèle à ce lieu de rencontres est aussi important que l'apparence individuelle du Fritkot. Dans le cas du « P'tit Maxim's » de Masson, sa décoration extraordinaire de même que son nom ont été choisis grâce au film préféré de son propriétaire, « Le chasseur de chez Maxim's » qui se déroule à Paris. En conséquence, de nombreuses indications sur la capitale française se trouvent sur la surface du Fritkot, incluant un motif Tour Eiffel rose sur son panneau.³

Pourtant, les friteries tant traditionnelles et individuelles sont légèrement en diminution. Même si on ne peut pas parler d'un danger existentiel pour le Fritkot, il faut se rendre compte du fait que la nécessité de s'adapter aux critères de notre monde moderne, soit les critères d'hygiène, soit les exigences de stockage, obligent de plus en plus les frituristes à remplacer leurs Fritkot par un bâtiment en dur. De surcroît, leur disparition est souhaitée par certains pouvoirs publics locaux. La culture Fritkot perdrait un de ses caractéristiques les plus importants. C'est la raison pourquoi on a installé une

¹ Ici: un propriétaire

² Un exemple parfait

³ = Schild

multitude d'institutions pour sa protection. Ainsi, l'Union Nationale des Frituristes (Unafri) ou Nationale Vereniging van Frituritsen (Navefri) a été fondée en 1984 pour défendre les intérêts spécifiques des frituristes. En plus, l'instauration collective de la Semaine de la Frite, dans les trois Communautés, pour la sensibilisation publique à la consommation responsable, de même que la création du Conseil du Fritkot Raad, qui rassemble des représentants des frituristes, des scientifiques, des artistes et des institutions officielles, représentent des initiatives pour sauvegarder la spécificité belge dans la pratique universelle de la cuisine de rue qu'on appelle la culture « Fritkot ». Pour la viabilité⁴ de cette tradition nationale on a aussi proposé trois mesures concrètes : Premièrement, le maintien de la spécificité de la frite belge, inclus son emballage et sa manière de dégustation de même que la double cuisson non-négociable.⁵ Bien que la recette originale soit interprétée de mille

manières différentes, une première cuisson dans un bassin de graisse de bœuf ou d'huile végétale, qui est plus léger, entre 130 à 140 °C pendant 5 à 8 minutes et une deuxième cuisson de la frite entre 170 à 175 °C pendant environ 5 minutes représentent des points communs. Un autre point commun est repris par la deuxième mesure ce qui est le maintien de la variété de pommes de terre locales en danger pour des raisons économiques. Néanmoins, la pomme de terre Bintje est à préférer grâce à sa tendresse. Comme alternative la Chartlotte, l'Agria et la Victoria peuvent être choisies. La dernière mesure concrète proposée pour la protection du Fritkot concerne la valorisation du savoir-faire des artisans comme Bernard Masson. Leur savoir et leur capacité, p.ex. la coupe de la frite en forme droite et régulière avec des côtés d'environ 10 x 10 mm, est sans doute d'une valeur immense pour la viabilité de la culture Fritkot.

Sources du texte:

cf. Union nationale des Frituristes, „Au P'tit Maxim's“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Union nationale des Frituristes, „La recette de la frite?“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 3c & d : Viabilité de l'élément & Mesures de sauvegarde.

-  1. Lisez l'article « Il reste dans la famille – La tradition 'Fritkot' ».
-  2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.

⁴ La survie

⁵ Ordonné/commandé

Texte D

Ceux, qui s’aiment, partagent ses frites - L’ancrage du « Fritkot » dans la société

La culture « Fritkot » décrit plus qu’un établissement où on va pour manger. Au lieu de cela, le terme décrit une culture de rencontres, soit des artisans et leur clientèle, soit des clients de différentes couches sociales. Tous ces groupes sont unis par la même tradition culinaire qui est devenu le symbole emblématique¹ des Belges dans tout le monde.

Si on pense de la culture Fritkot et des personnes responsables de sa survie, on pense probablement tout d’abord à ceux qui font partie de la production des frites. Près de 5000 frituristes belges sont rassemblés dans le Conseil du Fritkot, qui a été fondé en 2013 et dont d’autres membres sont des personnes du secteur culturel, des amateurs et des connaisseurs de frites. De surcroît, on pense peut-être encore des agriculteurs fournissant les pommes de terre nécessaires aux fritures en cultivant 40 espèces de pommes de terre sur une superficie totale wallonne de 35000 hectares.

En plus de ces deux groupes, il faut nommer un troisième groupe sans lequel le culture « Frikot » n’aurait pas son importance dans l’inconscient collectif belge. Il s’agit du groupe qui transmet les traditions et le savoir

au public et qui les enrichi par l’aspect de la convivialité² : Le groupe des familles, des associations locales, des enseignants, des professeurs de cuisine, des artisans, des artistes et des scientifiques ou autrement dit, le groupe représentant la conscience culturelle de la culture « Fritkot ». Bien que les frituristes n’aient pas besoin d’aide pour transmettre leurs connaissances, ce groupe aide à préserver les traditions et les coutumes associées aux Fritkots dans leur entité. Des groupes qui appartiennent à la clientèle, comme les familles, aident à sensibiliser au goût et à la qualité des frites fraîches produites grâce à une procédure artisanale. Au même temps, ils sont les détenteurs³ culturels de l’aspect de la convivialité contribuant à la caractéristique facilement reconnaissable des Fritkots. C’est cette pratique sociale emblématique qui est devenu un stéréotype avec un noyau indubitablement vrai. « Les mangeurs de frites » - ils sont plutôt des connaisseurs de frites qui profitent de l’ambiance entourant ce lieu unique de rencontres qui s’appelle « Fritkot ». Même si, selon l’historien culinaire Peter Scholliers, le rapport intense de la population avec la frite ne commençait pas avant l’année 1900 avec le

¹ Typique

² = Geselligkeit

³ ≈ Propriétaires

développement des plats régionaux, il s'agit tout de même d'un symbole national représentant plus qu'un plat simple.

- 60 C'est l'importance des historiens et des scientifiques pour la préservation de même que pour la transmission de la culture Fritkot qu'on peut reconnaître ici. Par leur traitement du sujet, il reçoit plus d'attention. Un rôle
- 65 comparable est à attribuer aux communautés et aux associations locales. Ils sont capables de prendre des mesures politiques ou de sensibiliser pour l'artisanat des frituristes, p.ex. à l'occasion d'évènements locales.
- 70 On voit déjà qu'une multitude d'individus et de groupes contribue à la culture unique du Fritkot belge. Pour honorer ceux qui y contribuent d'une manière particulière, l'Union Nationale des Frituristes a même
- 75 instauré un prix d'honneur en 2004, l'Ordre National du Cornet d'Or. Chaque année, pendant une cérémonie particulière, des médailles sont attribuées en combinaison avec
- 80 Chevalier, L'Officier et Le Grand Officier.

Sources du texte:

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 1c, 3e & f : Communauté concernée, Les praticiens de l'élément & Perspective régional, national, et/ou internationale.

cf. Union nationale des Frituristes, „Maestro de la frite“ (6.2.2020), in: Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. UNAFRI-NAVEFRI, „L'Ordre National du Cornet d'Or“, URL : <http://www.navefri-unafri.be/fr/l-ordre-du-cornet-dor/historique> (20.7.2022).

Pour l'illustrer, le chanteur Stromae a été fait Chevalier en 2014 grâce à une énonciation pendant un concert à New York défendant l'origine belge de la frite.

- 85 Pourtant, il ne faut pas oublier les enseignants culinaires, les « chefs » et les artisans eux-mêmes puisque les raisons les plus importantes pour recevoir une médaille de l'Union Nationale des Frituristes ne sont pas
- 90 les actes idéalistes, mais la connaissance et le talent. Les frontières entre ce dernier groupe et les frituristes, qu'on a nommé au début de ce texte, sont plus poreuses que fixes. Ils représentent le cœur de l'artisanat frituriste en
- 95 transmettant les vertus comme les traditions de même que leur savoir-faire et leurs pratiques.

Tout compte fait, le frituriste est le centre d'une pratique culturelle pour lequel un réseau

100 local se constitue. Au même temps, il fait de son côté partie de la communauté locale, tout en gardant la balance entre individualisme, par une offre qui se varie d'une ville à l'autre, et artisanat commun.

 **1. Lisez l'article « Ceux, qui s'aiment, partagent ses frites – L'ancrage du 'Fritkot' dans la société ».**

 **2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.**

Texte E

Bien que pas de popcorn, bien beaucoup de pop – Le « Fritkot » et l’art

Ce n’est pas un secret que la frite se trouve au centre de la conscience culinaire nationale des Belges de même qu’au milieu de la perception d’autrui des Belges. Par conséquent, il ne vient pas de surprise que les deux ont fait leur entrée dans la culture populaire de nombreuses manières.

Aussi variées que les différences régionales de la manière de déguster des frites – soit en ce qui concerne le calibre de la frite ou la sauce d’accompagnement, les traitements culturels du « Fritkot » tout comme son élément le plus important sont la frite. Si on jette simplement un coup d’œil¹ sur la transmission des traditions frituristes à un grand public, on peut remarquer qu’il y a un grand choix d’offres d’information grâce aux musées. Le Musée du Folklore à Tournai par exemple présente une charrette de la frituriste Mme Titée considérée comme une des premières « baraques à frites ». Ceux qui cherchent en revanche un établissement dédicacé entièrement² aux frites, le trouvent à Bruges grâce au Frietmuseum qui montre l’histoire de la pomme de terre de même que de la frite. Mais on peut aussi remarquer des exemples d’expositions plus actuels. Ainsi, une baraque délivrant 40 cornets de frites

toutes les 5 minutes a été placée près du pavillon belge sur les expositions universelles de Shanghai (2010) et de Milan (2015). Le dernier exemple est de plus une bonne illustration du potentiel de la culture Fritkot pour renforcer le dialogue multiculturel. Alors qu’elle unit déjà les Communautés belges par un point commun, elle provoque aussi de la fascination au-dessus des frontières de la Belgique.

En outre, l’influence de la frite et du Fritkot en tant que symboles identitaires n’est pas entièrement perceptible à travers la simple transmission de leur savoir. On trouve plutôt une variété des adaptations artistiques et culturelles pop qui font preuve d’un phénomène intergénérationnel. Ceux hommages sont résumés sous le terme de la « culture frituresque ». Il suffit d’examiner les exemples littéraires pour réaliser qu’il s’agit d’un genre culturel vivant. Ainsi, la Fédération Wallonie-Bruxelles nomme entre autres le texte surréaliste « Propos en forme de frites » d’Edmond Lefébure publié en 1964 et le spectacle « À la frite ! » de Claude Semal (2016) qui se déroulait dans une baraque à frites sur scène. Pareillement, le Fritkot a reçu un monument artistique grâce au médium du film. En 2010, le

¹ Regarder d’une manière rapide

² Un bâtiment qui traite uniquement

documentariste Manuel Poutte a tourné un
60 portrait d'une baraque à frites à Jette.

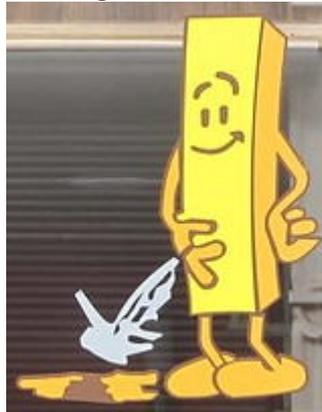
Mais aussi dans les arts plastiques, la culture
Fritkot dispose d'une place fixe. Pour
nommer un exemple, l'artiste street art
bruxellois MONK a créé le personnage

65 « Manneken Frites » sur le
modèle du l'attraction touristique
belge « Manneken Pis » et la
Ville de Bruxelles en a acquis une
copie sous forme de statue. Dans
70 la culture célébrée de bandes
dessinées belges, la friture est un
motif connu dès 1947 où il est
apparu dans la BD « La Dame en
Noir » de Willy Vandersteen.

75 En vue du fait que la frite elle-
même tend à produire de la « musique » sous
forme d'un sifflement audible quand elle
remonte à la surface du bassin de graisse,

c'est pour ainsi dire prévu qu'elle se présente
80 dans la musique. Soit sous forme d'une
chorale avec le nom « Frittùur » étant une
sorte d'ambassadrice³ de la culture Fritkot
grâce aux concerts à l'étranger, soit sous
forme de chansons d'amour, comme « Patat-
frite » de Bon Scholte publiée en
1949, les frituristes ont inspiré
beaucoup de musiciens à montrer leur
passion pour les prismes dorés carré
droit.

Généralement, il ne faut que revoir la
liste en haut pour réaliser que le rôle
du Fritkot est depuis longtemps
arrivé dans la conscience collective
des Belges. Et ce n'est pas aussi un
miracle qu'ils veulent le protéger
pour les générations à venir...



« Manneken Frites », Source :
adapté de --Simon--
„Unappealing“, URL :
<https://www.flickr.com/photos/silince/14244794688> (20.7.2022),
autorisé par CC BY 2.0.

Sources du texte:

- cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 3h : Le rôle socio-culturel de l'élément.
- cf. Union nationale des Frituristes, „La frite, un symbole de chez nous“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).
- cf. Union nationale des Frituristes, „Oui, la frite chante...“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).
- cf. Théâtre de Liège, „A la frite !“ (2016), URL: <https://theatredeleliege.be/evenement/a-la-frite/> (28.12.2023).
- cf. anon., „Film FRITKOT : Manuel Poutte“ (18.11.2013), in : „J'aime les frites faites à la main“, URL: <http://jaimelesfritesalamain.blogspot.com/2013/11/film-fritkot-manuel-poutte.html> (28.12.2023).
- cf. Union nationale des Frituristes, „La BD a la frite“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

-  **1. Lisez l'article « Bien que pas de popcorn, bien beaucoup de pop – Le 'Fritkot' et l'art ».**
-  **2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.**

³ = Botschafterin

	<p><u>Spécialité ou phénomène culinaire ?:</u></p> <p>_____</p> 
<p>Origine du nom (étymologie, région, ville)</p>	
<p>Origine du plat (histoire et/ou mythe)</p>	
<p>Ingrédients</p>	
<p>Recette/Préparation</p>	
<p>Variations</p>	
<p>Rôle socio-culturel (et indicateurs)</p>	



Voyage culinaire - Exposé

Devoir :

Préparez un mini-exposé de 5 minutes sur votre spécialité culinaire.
Préparez-vous à présenter votre spécialité dans le prochain cours.

Faites attention :

- à utiliser des sources françaises ou traduisez les
- à utiliser des images pour illustrer ce que vous dites
- au fait que chaque membre du groupe devra parler
- à préparer un symbole ou une photo de votre spécialité pour la coller sur une carte de la Belgique
- à préparer votre *portrait culinaire* pour le distribuer à vos camarades de classe comme « Handout » après votre présentation

Faites des recherches intensives sur les « portraits culinaires ».

Origine du nom : D'où vient ce nom ? De quelle région/ville/pays ? Qu'est-ce que vous trouvez sur l'étymologie de la spécialité ?

Origine du plat : Quelle est l'histoire du plat ? Y-a-t-il une date ou une période « d'origine » ? Y-a-t-il un « mythe fondateur » ? Quels sont les événements marquants l'histoire ?

Ingrédients : Quels sont les ingrédients du plat/de la spécialité ? D'où viennent ces ingrédients ?

Recette/Préparation : Quelle est la recette « classique » du plat ? Quelles étapes de préparation sont nécessaires ?

Variations : Y-a-t-il des variations du plat/de la spécialité ? Comment se caractérisent/définissent les variations ?

Rôle socio-culturel : Quelles sont les implications sur la société et la culture du phénomène ou de la spécialité culinaire ? (comme inspiration / astuce : vérifiez la candidature pour le patrimoine immatériel de Fritkots) Quels effets pouvez-vous trouver dans les sources ? Quelles implications voyez-vous personnellement ? Quels groupes de la société s'identifient à cette spécialité ?

Au début du prochain cours vous aurez 10 minutes pour vous organiser en groupe.



Voyage culinaire - Exposé

Devoir :

Préparez un mini-exposé de 5 minutes sur votre spécialité culinaire.
Préparez-vous à présenter votre spécialité dans le prochain cours.

Faites attention :

- à utiliser des sources françaises ou traduisez les
- à utiliser des images pour illustrer ce que vous dites
- au fait que chaque membre du groupe devra parler
- à préparer un symbole ou une photo de votre spécialité pour la coller sur une carte de la Belgique
- à préparer votre *portrait culinaire* pour le distribuer à vos camarades de classe comme « Handout » après votre présentation

Faites des recherches intensives sur les « portraits culinaires ».

Origine du nom : D'où vient ce nom ? De quelle région/ville/pays ? Qu'est-ce que vous trouvez sur l'étymologie de la spécialité ?

Origine du plat : Quelle est l'histoire du plat ? Y-a-t-il une date ou une période « d'origine » ? Y-a-t-il un « mythe fondateur » ? Quels sont les événements marquants l'histoire ?

Ingrédients : Quels sont les ingrédients du plat/de la spécialité ? D'où viennent ces ingrédients ?

Recette/Préparation : Quelle est la recette « classique » du plat ? Quelles étapes de préparation sont nécessaires ?

Variations : Y-a-t-il des variations du plat/de la spécialité ? Comment se caractérisent/définissent les variations ?

Rôle socio-culturel : Quelles sont les implications sur la société et la culture du phénomène ou de la spécialité culinaire ? (comme inspiration / astuce : vérifiez la candidature pour le patrimoine immatériel de Fritkots) Quels effets pouvez-vous trouver dans les sources ? Quelles implications voyez-vous personnellement ? Quels groupes de la société s'identifient à cette spécialité ?

Au début du prochain cours vous aurez 10 minutes pour vous organiser en groupe.



BELGI=N.N=I



BELGIENZENTRUM
Brüssel · Flandern · Ostbelgien · Wallonien

Comment structurer la présentation d'une spécialité culinaire:

Pour introduire votre présentation :

- J'aimerais bien vous présenter une spécialité culinaire/un plat belge qui s'appelle.../C'est un exposé sur
- Vous avez sans doute entendu parler du plat/Tout le monde connaît le plat...., mais savez-vous aussi que...
- Je vais d'abord commencer par...Après, /Ensuite, /Puis,... Je terminerai par

Pour se référer aux sources :

- Dans un article intitulé « ... », l'auteur affirme, je cite : « ... »
- Je me réfère ici à ..., qui affirme sur le site Internet que ...

Partie principale :

- On peut trouver ce plat dans la région.../Originellement le plat s'appelait.../On peut trouver différentes variations du plat.
- Étymologiquement le terme « » dérive de....
- Je veux également vous présenter les ingrédients de ce plat
- Sans doute vous vous posez la question : comment est-ce que je peux préparer ce plat ? Les étapes de la préparation sont les suivantes : premièrement, vous..... Puis, Et finalement,....
- En ce qui concernant la valeur sociale de ce plat pour les Belges, on peut dire que....

Conclusion :

- Pour conclure cet exposé, j'aimerais souligner.../En résumé, on peut dire que...
- En résumé, c'est un plat qui....



BELGI=N.N=I



BELGIENZENTRUM
Brüssel · Flandern · Ostbelgien · Wallonien

Comment structurer la présentation d'une spécialité culinaire:

Pour introduire votre présentation :

- J'aimerais bien vous présenter une spécialité culinaire/un plat belge qui s'appelle.../C'est un exposé sur
- Vous avez sans doute entendu parler du plat/Tout le monde connaît le plat...., mais savez-vous aussi que...
- Je vais d'abord commencer par...Après, /Ensuite, /Puis,... Je terminerai par

Pour se référer aux sources :

- Dans un article intitulé « ... », l'auteur affirme, je cite : « ... »
- Je me réfère ici à ..., qui affirme sur le site Internet que ...

Partie principale :

- On peut trouver ce plat dans la région.../Originellement le plat s'appelait.../On peut trouver différentes variations du plat.
- Étymologiquement le terme « » dérive de....
- Je veux également vous présenter les ingrédients de ce plat
- Sans doute vous vous posez la question : comment est-ce que je peux préparer ce plat ? Les étapes de la préparation sont les suivantes : premièrement, vous..... Puis, Et finalement,....
- En ce qui concernant la valeur sociale de ce plat pour les Belges, on peut dire que....

Conclusion :

- Pour conclure cet exposé, j'aimerais souligner.../En résumé, on peut dire que...
- En résumé, c'est un plat qui....



Liste de sujets des exposés

- **Le Chou de Bruxelles**
 - p.ex. <http://gourmetpedia.org/produits/legumes/chou-de-bruxelles/>
 - p.ex. <https://stephanedecotterd.com/2018/02/23/indigeste-mal-aime-decouvrons-le-chou-de-bruxelles/>
- **Le Chocolat Belge et ses produits**
 - p.ex. <https://www.planetechocolat.com/fr/>
 - p.ex. <https://www.visitflanders.com/fr/themes/la-flandre-et-ses-tresors-gustatifs/les-chocolatiers-belges/meilleures-marques-de-chocolat-belge/>
- **Le Spéculoos**
 - p.ex. <https://www.contrepoints.org/2016/03/14/242750-petite-histoire-des-speculoos>
 - p.ex. <https://focusonbelgium.be/fr/le%20saviez-vous/saviez-vous-que-derriere-le-speculoos-se-cache-une-tradition-millenaire>
- **Les Cuberdons**
 - p.ex. <https://www.cuberdonsleopold.com/legend>
- **La gastronomie flamande** (min. 3 spécialités, p.ex.: Waterzooi, Carbonade flamande, Stoemp)
 - p.ex. <https://www.visitflanders.com/fr/themes/gastronomie-flamande/plats-et-specialites-flamands/specialites-regionales/>
- **La gastronomie wallonne** (min. 3 spécialités, p. ex. Salade Liègesoise, Lapin à la gueuze, ...)
 - p.ex. <https://www.gastronomie-wallonne.be/index.html>

Fiche d'évaluation personnelle

Groupe : _____		Personne : _____		😊😊	😊	😐	😞
L'intonation et la prononciation	Tu as parlé d'une façon claire.						
	Tu as prononcé des phrases et des mots correctement.						
Expressions typiques et naturelles	Tu as utilisé des expressions typiques et naturelles (voir fiche avec expressions).						
L'interaction	Tu te sers de gestes et de mimique pour souligner ton intention.						
Le contenu	Les faits présentés semblent bien recherchés.						
	Tu sais de quoi tu parles.						
Remarques individuelles	_____						

Fiche d'évaluation personnelle

Groupe : _____		Personne : _____		😊😊	😊	😐	😞
L'intonation et la prononciation	Tu as parlé d'une façon claire.						
	Tu as prononcé des phrases et des mots correctement.						
Expressions typiques et naturelles	Tu as utilisé des expressions typiques et naturelles (voir fiche avec expressions).						
L'interaction	Tu te sers de gestes et de mimique pour souligner ton intention.						
Le contenu	Les faits présentés semblent bien recherchés.						
	Tu sais de quoi tu parles.						
Remarques individuelles	_____						



Source de l'original: Bogaerts, Jérôme, „Carte de la Belgique situant Namur par rapport à la capitale Bruxelles“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carte_namur_belgique.png (10.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

La gaufre de Liège : Emblème d'une cuisine entière ?

Écrit par
Louise Goossens

Illustrations de
Noah Dupont

La petite Gaufrette

Recettes de la cuisine belge



Caluroso

Une identité culinaire belge unie ? – Non, peut-être !¹

Que la cuisine puisse contenir un aspect identitaire pour une collectivité² n'est pas un secret. Par exemple, les Français sont fiers³ de leur haute cuisine qui a été nommée patrimoine mondial. Au même temps, il existe une variété de plats que tout le monde leur attribue d'une manière stéréotypée, soit les grenouilles,⁴ soit les escargots. Mais qu'est-ce qu'une identité ? Peut-elle se montrer vraiment grâce à la cuisine d'une région ? Et si c'est le cas, la Belgique dispose⁵-t-elle avec ses trois communautés d'une seule identité culinaire belge ?

Pour s'approcher du concept de l'identité culinaire, il faut tout d'abord comprendre la signification du terme « identité ». Bien que le sujet de l'identité captive⁶ les scientifiques depuis un long temps, ce qui se montre par la multitude des travaux qui traitent ce sujet (cf. Dolan 1991 : 9), il n'y a pas une définition simple pour l'idée derrière ce terme. Néanmoins, on peut distinguer quelques éléments constitutifs pour l'identité.

En premier lieu, il faut se rendre compte du fait que l'identité n'est pas fixe ni naturel (cf. Roberge/ Tremblay 2016). Au lieu de cela, elle est dépendante du processus constant de sa conscientisation⁷ (cf. Karaca 2023 : 82-83). Ainsi, un groupe ou un individu l'emploie pour se délimiter des autres de même que pour chercher un homologue semblable abstrait à l'aide du moyen de la comparaison (cf. Karaca 2023 : 81-82). Dans ce but, il choisit un point de référence⁸ qui sert comme le cadre de la construction identitaire (cf. Roberge / Tremblay 2016). Soit le pays de naissance, soit le quartier, ce point de référence a toujours un lien avec l'environnement territorial de la collectivité/l'individu s'identifiant.

Pendant le processus constitutif de l'identité, elle/il construit l'histoire pour donner du sens aux témoignages du passé avec le but de gagner une direction pour son avenir

¹ expression belge pour « Bien sûr ! » / « Sans doute ! »

² = stolz

³ l'ensemble de plusieurs individus

⁴ un plat français qui contient de petits animaux verts

⁵ avoir

⁶ provoque une fascination

⁷ le processus de se rendre compte de qc

⁸ = Bezugspunkt

25 (cf. Roberge/Tremblay 2016), c'est-à-dire il interprète les preuves, comme des documents, et les intègre dans un contexte historique.

Cependant, ce processus est réalisé par une perspective subjective. Donc, il en résulte que la construction de l'histoire peut mener à une mystification (cf. *ibid.*). Ce dernier peut également résulter du fait que l'identité est toujours créée pour se délimiter des
30 autres. En conséquence, on a toujours quelqu'un qui postule⁹ son identité et un homologue exclu qui perçoit l'image exprimée de l'extérieur (cf. Dolan 1991 : 10). La réception de ces images par l'extérieur peut mener à son remaniement¹⁰ sous forme d'un stéréotype, qui peut, de son côté, être repris par la collectivité ou l'individu construisant son identité et être intégré là-dedans (cf. Roberge / Tremblay 2016). Au
35 même temps, la représentation identitaire et sa valeur authentique sont souvent instrumentalisées pour des objectifs financiers, p.ex. dans le contexte du tourisme (cf. *ibid.*).

Un autre effet de la construction de l'histoire dans le but de construire l'identité est qu'elle devient visible par les traditions d'une collectivité identitaire (cf. *ibid.*). Sous
40 forme des coutumes et des habitudes, les traditions représentent l'héritage identitaire et son pratique (cf. *ibid.*).

Alors que la construction de l'identité suit toujours des objectifs semblables,¹¹ un individu ou un groupe ne détient pas une seule identité, mais plusieurs (cf. Dolan 1991 : 11). L'identité prédominante¹² dépend du contexte, mais en général on peut
45 distinguer trois grandes dimensions identitaires : une dimension locale (elle concerne la famille et l'environnement immédiat¹³), une dimension régionale (les milieux culturels et sociaux servent comme point de référence) et une dimension globale (le point de référence est le monde globalisé) (cf. Roberge / Tremblay 2016).

Pareillement au milieu social, la cuisine contient aussi le potentiel de servir comme un
50 facteur identitaire pour une seule personne ou une collectivité (cf. *ibid.*). Dans ce cas,

⁹ exprime

¹⁰ une modification

¹¹ = ähnlich

¹² l'identité la plus importante

¹³ direct

on parle de « l'identité culinaire » qui inclue toutes les coutumes gastronomiques et tous les plats traditionnels attribués au territoire qui représente le point de référence, de même que le savoir transmis en rapport avec ces deux (cf. *ibid.*). Cela ne concerne pas seulement la préparation des plats, mais aussi l'approvisionnement¹⁴ des produits
55 éventuellement spécifiques pour la région et les rites de consommation (cf. *ibid.*).

Et maintenant, après avoir examiné le concept de l'identité et de l'identité culinaire en particulier, comment faut-il juger la situation de la Belgique ? Peut-on parler d'une seule identité culinaire dans un pays qui est connu pour sa multiplicité identitaire vu qu'il y a trois communautés ?

60 Même si l'histoire qui représente son noyau¹⁵ n'est pas si long, les rencontres, les influences et les relations internationales sur le territoire, qui appartient de nos jours à la Belgique, ont en fait provoqué une propre identité culinaire belge pendant les années (cf. Williot 2017). Il s'agit d'une fusion des influences par l'extérieur qui ont mené aux propres coutumes et traditions de la gastronomie belge (cf. *ibid.*). Certes, il
65 n'y a pas vraiment une cuisine belge, mais certainement un répertoire des propres styles et traditions qui représente une inspiration pour tout le monde culinaire (cf. Mollé 2012).

Ce sont les mêmes coutumes qui ont le potentiel d'unir. Bien qu'il y ait sans doute des différences entre les régions, comme p.ex. le niveau de soutien financier qui est plus
70 élevé en Flandre qu'en Wallonie, les particularités culinaires en Belgique servent comme porteurs identitaires au-delà des frontières régionales (cf. Berkowitz 2020). Cela se montre par les efforts communs pour leur préservation¹⁶ (cf. *ibid.*), mais aussi grâce aux stéréotypes, éventuellement repris comme symboles identitaires (cf. Williot 2017), comme on l'a déjà vu par l'exemple des frites. Après tout, il ne semble pas
75 seulement justifié de parler d'une identité culinaire belge, mais il semble également pertinent de considérer cette identité culinaire comme le prototype d'une identité culinaire européenne moderne

¹⁴ = Belieferung/Beschaffung

¹⁵ son centre

¹⁶ sa protection

Sources du texte :

- 80 Berkowitz, Sylvie, „Belgique: *L'Unité par la gastronomie*, URL: <https://thegoodlife.fr/gastronomie-belge-unite-par-le-gout/> (27.1.2024).
- Dolan, Claire, „Introduction. Identité, histoire et événement“, in: Claire Dolan (éd.): *Événement, identité et histoire*, Sillery : Septentrion 1991.
- Karaca, Resul, *Constructions de l'identité nationale. Tryptique identité-mémoire-nation. Le « grand débat sur l'identité nationale »*, Paris: L'Harmattan 2023.
- 85 Mollé, Philippe, „Saveurs - Quand la Belgique passe à table“ (21.2.2012), in: *Le Devoir*, URL: <https://www.ledevoir.com/plaisirs/alimentation/343605/saveurs-quand-la-belgique-passe-a-table?> (27.1.2024).
- 90 Roberge, Martin / Tremblay, Gynette, „Quelques jalons pour définir l'identité...culinaire“, in: *Artisans à l'œuvre / Artisans at work. Économusée – E-magazine* (2016), URL: <https://fr.readkong.com/page/sp-cial-identit-culinaire-4322001> (27.1.2024).
- Williot, Jean-Pierre, „De la construction des cuisines nationales aux identités alimentaires en Europe. Entre affirmation politique et patrimoine commun“, in: Francis Démier/Elena Musiani (éds.): *Les nations européennes entre histoire et mémoire. XIXe-XXe siècles. Les passés dans le présent*, Nanterre: Presses universitaires de Paris Nanterre 2017, URL: <https://books.openedition.org/pupo/6516> (27.1.2024).
- 95

L'identité culinaire belge (Exercices)

 **Lisez le texte. Pensez aux méthodes de décomposition d'un texte (marquer les mots clés, structurer le texte, ...) ! Puis : Travaillez sur les exercices suivants :**

1. Pourquoi est-ce qu'un individu ou une collectivité construit son identité ? Quels sont les deux buts contraires de sa construction ?

vs.

2. Expliquez : Quel rôle joue le territoire pour l'identité ?

3. Examinez la fonction de l'« histoire » dans le processus du développement d'identité.

4. Dégagez la raison pour laquelle, il faut être prudent avec l'histoire construite pendant la recherche pour l'identité.

5. Expliquez ce qu'on comprend par une tradition.

6. Dégagez les « trois grandes dimensions identitaires ».

1) _____

2) _____

3) _____

7. Qu'est-ce qu'une identité culinaire ? Résumez et nommez les trois aspects impliqués.

La définition de l'identité culinaire :

1) _____

2) _____

3) _____

8. Expliquez : Pour quelles raisons peut-on parler d'une identité culinaire belge, mais pas d'une cuisine belge ?

9. Expliquez l'expression que l'identité culinaire belge représente le « prototype d'une identité culinaire européenne moderne ». Quelle est la particularité de l'identité culinaire belge ?

10. Pensez à la séquence passée et au sujet dont on a parlé pendant les séances. Quels exemples existent qui font preuve qu'il y a en fait une identité culinaire belge ? Illustrez.
