#### 

# La brigade



Fiche pédagogique pour le film   
Public cible: À partir de 14 ans

 

## 

Fiche pédagogique pour le film

La brigade

*Leen Carton et Daniel Leroy*

Édition 2022-2023

Focus Film Françaisveut faire connaître le cinéma français et francophone de qualité auprès du public scolaire en région flamande et en communauté germanophone (Belgique). Chaque année scolaire, JEF sélectionne six films français ou francophones récents que les écoles peuvent réserver pour une séance scolaire dans les cinémas ou centres culturels participants. De plus, JEF propose également un court métrage français ou francophone à utiliser en classe.

Ce programme, appelé autrefois ‘Semaine du film français’, est organisé par JEF (une organisation professionnelle active dans le domaine de la diffusion et de la création du cinéma et des nouveaux médias pour les jeunes), avec le soutien financier du Service de Coopération et d’Action Culturelle de l’Ambassade de France en Belgique.  
Les organisateurs proposent pour chacun de ces films un dossier pédagogique en néerlandais et une fiche pédagogique pour la classe de français langue étrangère rédigée par ProFFF (association des professeurs de français en Flandre). Ceux-ci sont disponibles gratuitement sur [le site du programme](https://professionals.jeugdfilm.be/nl/meer-dan-film/focus-franse-film).

|  |
| --- |
| Pour plus d’inspiration:   * Consultez tous les films français disponibles sur : [focusfransefilm.be](http://focusfransefilm.be) & [focusfilmfrancais.be](http://focusfilmfrancais.be) * Trouvez des activités génériques pour les cours de français dans le document [‘activités génériques’](https://docs.google.com/document/d/1PVXs50zWyqWjSQ460svrGqHDGAJvqybAZBz75S1xK7Y/edit). * Sur [la liste de visionnage](https://www.youtube.com/playlist?list=PLdKaY1_rO61YtQ19KmaFSg84nmVEJUkAl) vous trouverez des images et des extraits de film. Utilisez-les comme support visuel de votre cours. * Le tableau d’affichage de [Pinterest](https://www.pinterest.com/jefindeklas/la-brigade/) vous offre des éléments visuels et des sources supplémentaires pour animer votre cours. * Le site web de JEF vous offre plusieurs possibilités pour intégrer le film dans vos cours : des ateliers, un réalisateur dans la classe, des formations pour des professeurs, etc… * Vous trouverez toutes les informations sur [le site de JEF](https://professionals.jeugdfilm.be/meer-dan-film). |

Fiche pédagogique pour le film

La brigade

*Leen Carton et Daniël Leroy*

Édition 2022-2023

## Présentation du film

### Synopsis

Contre son gré, Cathy, quarante ans, commence à travailler à la cantine d'un centre asile pour des jeunes migrants, alors qu'elle rêve depuis l'enfance d'ouvrir son propre restaurant. Lorsque la cuisinière revêche accepte l'aide des jeunes de la cantine, elle est influencée par leur enthousiasme et leurs histoires. Si leur impétuosité apaise Cathy, sa passion pour la cuisine a également un impact positif sur leur vie.

Le réalisateur Louis-Julien Petit est un crack des comédies sociales, il suffit de voir son précédent film *Les invisibles*, sur un refuge pour femmes sans abri. Selon lui, l'humour est le meilleur moyen d'aborder des questions sociales difficiles de manière réaliste mais optimiste.

### Fiche technique

Réalisation: Louis-Julien PETIT

Scénario: Louis-Julien PETIT, Liza BENGUIGUI, Sophie BENSADOUN et Thomas PUJOL  
Durée: 97 mn

Sortie en France: 2022

Genre: comédie sociale

### Principaux interprètes

Audrey Lamy (Cathy Marie)

François Cluzet (Lorenzo)

Chantal Neuwirth (Sabine)

Yannick Kalombo (GusGus)

Amadouh Bah (Mamadou)

Mamadou Coida (Djibril)

### Thèmes

Les rêves, la cuisine, l’immigration, l’identité, la gestion de conflits, vivre ensemble, la société multiculturelle

### Public cible du film

À partir de 14 ans

## 

## Présentation des activités

### Objectifs affectifs

* donner envie de voir le film
* mettre les apprenants en contact avec les thèmes du film
* s’ouvrir à l’art
* s’ouvrir aux autres
* apprendre à exprimer ses émotions et ses sentiments

### Vocabulaire et champ lexical

* champs lexicaux liés aux thèmes du film
* vocabulaire pour décrire une situation, un lieu, une action, un personnage
* pour exprimer son opinion, ses sentiments

### Actes de parole

* décrire une situation
* donner son avis
* argumenter
* convaincre

### Savoir faire

* compréhension orale et écrite
* expression orale et écrite

### Savoir apprendre

* s’orienter dans des informations cohérentes
* structurer
* travailler en groupe
* organiser son travail

### 

## 

## *Niveau des activités : A2 - B1*

### Approche didactique

* Pour la plupart des activités, il est préférable que les élèves travaillent en petits groupes de 2 ou 3 élèves; après on passe à une mise en commun, où on veille à faire parler tous les élèves.
* Afin d’éviter de devoir distribuer beaucoup de photocopies, il est à conseiller d’utiliser un projecteur et de montrer les photos à l’écran.
* Vous trouverez les extraits vidéo sur la chaîne YouTube du film.
* Sur la page Pinterest du film, il y a encore du matériel supplémentaire.

### Remarques

* Les consignes aux élèves sont en italique et à l’impératif ; les explications ou les instructions pour les profs à l’infinitif.
* Cette fiche pédagogique est un outil souple. Elle propose un large éventail d’activités parmi lesquelles le professeur pourra choisir. Il y a toujours plusieurs entrées possibles, même s’il y a parfois un ordre logique.
* Pour trouver l’affiche du film, la bande annonce, des photos et des vidéos, …: voir le site [www.allocine.fr](http://www.allocine.fr)

## 

## Activités avant le film

|  |
| --- |
| Pour introduire le film auprès des élèves, il est possible de leur demander de formuler des hypothèses à partir de l’affiche, de la bande-annonce, de la scène d’ouverture ou des images du film. Cette façon de travailler est expliquée de façon détaillée dans le document [**activités génériques**](https://docs.google.com/document/d/1PVXs50zWyqWjSQ460svrGqHDGAJvqybAZBz75S1xK7Y/edit). Vous y trouverez également d’autres activités permettant aux élèves de formuler leurs attentes par rapport au film. |

### 1. Mon plus grand rêve …

30 min

## 

**Situation :**

*Les rêves jouent un rôle crucial dans “La Brigade”. Tout le monde a des rêves. Découvrons les rêves de nos camarades de classe.*

**Activité :**

Présenter son plus grand rêve.

**Etapes :**

1.

*De quoi rêvez-vous? Quel est votre plus grand rêve? Dans 5, 10 ou 15 ans, que voulez-vous faire?*

*Faites un moodboard dans lequel vous intégrez votre / vos rêve(s).*

2.

Montrer le fragment suivant, dans lequel Fatou, une copine de Cathy Marie (le personnage principal), enregistre une candidature vidéo pour participer à un programme du genre “Pékin Express”.

*Choisissez un de vos rêves (ou votre plus grand rêve) et présentez-le dans une petite vidéo. Présentez-vous, décrivez votre rêve en détail et expliquez comment vous pourriez le réaliser. Soyez enthousiaste!*

Pour les profs: Flipgrid est un outil permettant de rassembler facilement les vidéos. Il y a également la possibilité de commenter les posts.

3.

*Découvrez les rêves de vos camarades de classe. Donnez un commentaire positif.*

### 2. Participer à une émission culinaire?

45 min

## 

**Situation :**   
A*ujourd’hui, nous vivons un vrai “boom” d’émissions culinaires comme The Cook (Top Chef, Masterchef, le Meilleur Pâtissier). Beaucoup de jeunes aimeraient tenter leur chance afin de devenir une nouvelle célébrité. Et vous?*

**Activité :***Motivez pourquoi votre meilleur ami serait un excellent candidat.*

**Etapes :**

1.

*Comment faire pour pouvoir participer à une émission culinaire de TOP**Chef? Voici le lien vers un article qui vous explique la démarche à suivre:* [*https://www.gentside.com/top-chef/top-chef-comment-faire-pour-participer-a-lemission\_art94764.html#:~:text=Vous%20devez%20alors%20vous%20inscrire,niveau%20et%20valider%20votre%20participation*](https://www.gentside.com/top-chef/top-chef-comment-faire-pour-participer-a-lemission_art94764.html#:~:text=Vous%20devez%20alors%20vous%20inscrire,niveau%20et%20valider%20votre%20participation)*.*

*Lisez l’article et résumez les différentes options.*2.

*Quelle option offre la possibilité de participer à des jeunes qui n’ont pas de diplôme professionnel et qui sont donc plutôt amateurs dans le domaine de la cuisine? Expliquez.*3.

*Envoyez l’article et le lien par mail à un ami dont vous savez qu’il est vraiment talentueux en cuisine. Motivez pourquoi il devrait tenter sa chance et essayez de le convaincre par des arguments concrets.*4.

Faire travailler les apprenants à deux.

*A tour de rôle, prenez le rôle de l’ami qui vient de recevoir le mail (voir 3). Discutez-en au téléphone (exercice oral).*

### 3. Mon plus beau souvenir … La Madeleine de Proust

20 min

## 

**Situation :**

*Parfois, une odeur ou un goût peut provoquer des souvenirs.*

**Activité :**

*Découvrons ‘la Madeleine de Proust’.*

**Etapes :**

1.

Montrer un extrait du dessin animé “Ratatouille” où le critique est replongé dans son enfance en dégustant la ratatouille de Rémy: <https://www.youtube.com/watch?v=5m7SGjJo7c4&list=PLdKaY1_rO61YtQ19KmaFSg84nmVEJUkAl&index=12>)

Demander aux apprenants de résumer ce qu’ils ont vu..

2.

Expliquer aux apprenants l’expression “La Madeleine de Proust”: une madeleine de Proust est toute chose qui replonge une personne dans son enfance, tout comme le goût des madeleines le faisait avec Marcel Proust. L’expression est inspirée d’un passage du livre "A la Recherche du Temps Perdu" écrit par Marcel Proust. Dans le premier tome “Du coté de chez Swann”, le narrateur mange une madeleine, ce qui lui fait revenir un souvenir d’enfance, à savoir la madeleine trempée dans une tasse de thé que sa tante lui offrait toujours.

Éventuellement: faire découvrir aux apprenants le fragment de la Madeleine (voir annexe 1).

3.

Demander aux apprenants quelle est leur ‘madeleine de Proust’: y a-t-il un plat, une odeur, un goût qui évoque un beau souvenir?

Ouvrir un document en ligne (google docs, word online, …) intitulé “Les Madeleines de notre classe” où chaque apprenant peut noter son plat, accompagné d’une description du souvenir évoqué.

### 

### 4. A la rencontre des nouveaux arrivants

20 min

## 

**Situation :**

Dans “La Brigade”, Cathy Marie commence à travailler dans la cantine d’un centre asile pour de jeunes migrants, des jeunes qui rêvent de pouvoir rester en France.

**Activité :**

Présenter les jeunes nouveaux arrivants et leur rêve.

**Etapes :**

1.

Montrer la bande-annonce.

2.

Diviser la classe en petits groupes. Demander aux apprenants de formuler (en groupe) une réponse à la question suivante:

*Pourquoi Cathy Marie travaille-t-elle dans ce foyer pour jeunes migrants?*

3.

Montrer l’affiche du film et attribuer à chaque groupe un des jeunes nouveaux arrivants. Chaque groupe présentera ‘son jeune’ devant la classe.

*Présentez un des jeunes du foyer de Cathy Marie. D’où vient-il? Quelle est son histoire? Pourquoi est-il venu en France? Quels sont ses rêves?*

## Activités après le film

|  |
| --- |
| Dans le document [**activités génériques**](https://docs.google.com/document/d/1PVXs50zWyqWjSQ460svrGqHDGAJvqybAZBz75S1xK7Y/edit), vous trouverez plusieurs exemples d’activités qui permettront aux élèves d’exprimer leur opinion sur le film vu. Vous y trouverez également des activités permettant de travailler sur le contenu du film. |

### 1. Cathy Marie et son trajet

45 min

## 

**Situation :**

*A travers l’histoire, Cathy Marie évolue : de la compétition individuelle à l’intérêt du groupe, d’une chef qui rêve de son propre restaurant à une coach de jeunes nouveaux arrivants. La finale de “The Cook” en est un très bel exemple. Sa participation et ses idées attireront sans doute les journalistes à partager l’histoire de Cathy Marie. C’est vous, le journaliste! Après avoir vu la finale de “The Cook”, vous décidez d’interviewer Cathy Marie.*

**Activité :**

interview (orale et écrite)

**Etapes :**

1.

*À deux. Inventez des questions intéressantes que vous pourriez poser à Cathy Marie. Vous vous intéressez particulièrement à son évolution, au chemin qu’elle a parcouru.*

2.

Faire travailler les apprenants avec quelqu’un d’un autre groupe.

*Jouez l’interview. Un élève joue le rôle de Cathy Marie, l’autre celui du journaliste.*

3.

*Publiez votre interview sous forme d’interview ou sous forme d’article de journal.*

### 2. Mon métier, ma passion

45 min

## 

**Situation :**

*Quoi de plus beau que de pouvoir faire de sa passion son métier? Cathy Marie est passionnée et essaie de réaliser ses rêves, mais les autres personnages, eux aussi, ont des rêves!*

**Activité :**

*Présentez - avec passion! - un métier à la foire aux métiers.*

**Etapes :**

1.

*Découvrons d’abord les passions, les métiers de rêve des personnages. Associez chaque personnage à son rêve.*

|  |  |
| --- | --- |
| Lorenzo, le directeur | réussir dans la vie |
| Sabine | ouvrir son propre restaurant |
| Cathy Marie | devenir archéologue |
| Gusgus | devenir un professionnel de foot |
| Djibril | organiser une formation CAP |

2.

*Et vous? Quel est le métier de vos rêves? Préparez une petite présentation pour ‘la foire aux métiers’.*

Les apprenants qui ont besoin d’inspiration, pourraient écouter ces professionnels qui parlent avec passion de leur métier: <https://www.rtl.fr/programmes/mon-metier-ma-passion>

3.

Organiser ‘une foire aux métiers’, où chaque apprenant peut présenter son métier de rêve.

Diviser la classe en deux groupes: le groupe A présente, le groupe B écoute. Puis, on inverse les rôles.

### 3. Cathy Marie et sa brigade au travail

45 min

## 

**Situation :***Le chef de cuisine est très souvent comparé à un chef d’orchestre qui met en harmonie les différentes saveurs et textures et qui veille à ce que toutes ses préparations culinaires passent synchronisées à table. I*

**Activité :**Apprendre à connaître le monde de la cuisine professionnelle.

**Etapes :**Les apprenants travaillent en petits groupes de 2 à 3. Après, passer à une mise en commun..  
1.

Extrait de [00.48.25] à [00.51.30]

*Regardez l’extrait et répondez aux questions.*

*- Cathy rassemble son équipe pour faire quoi au juste?   
- Elle mentionne plusieurs fonctions. Nommez-les.  
- Quelles sont les responsabilités de chaque fonction? Faites-en une liste.  
- Cathy compare son équipe de cuisine, sa brigade, à une autre équipe très connue, laquelle? Pourquoi fait-elle ça, d’après vous?  
- Cathy pèse ses mots lorsqu’elle dit: ‘Aujourd’hui, nous formons une brigade. Je compte sur vous’. Le mot ‘Brigade’ a une signification très spécifique en cuisine. Faites une recherche sur Internet et découvrez les différentes fonctions et les responsabilités de chacun(e).  
- Est-ce qu’il y a une hiérarchie similaire en salle? Nommez les fonctions et leurs responsabilités.*

(Réponses: voir Solutions)  
  
2.

Extrait de [00.51.30] à [00.54.56]

*Observez bien cette deuxième séquence et prenez note des différents actes et des instructions de Cathy.*

*- A-t-on à faire à de vrais clients dans un vrai restaurant? Précisez.  
- Que fait Cathy après le service?*  
*- A qui ou à quoi est-ce qu’elle ressemble? A quoi ça vous fait penser?  
- Est-ce motivant pour les jeunes migrateurs?  
- Comment est-ce qu’ils réagissent?*3.

Extrait de [01.27.28] à [01.32.48]

*Regardez l’extrait et répondez aux questions.*

- *Où est-ce que cette scène se déroule?  
- Sommes-nous toujours dans le foyer?  
- Qui cherche-t-on?   
- Est-elle malade ou trop timide?  
- Pourquoi est-ce qu’elle se cache?  
- Quel est le résultat de sa stratégie et l’effet sur la presse?  
- Est-ce que le plan de Cathy a réussi? Pouruuoi (pas)?*

Petit détail: on voit une série de portraits de jeunes migrateurs qui ont été expulsés. Un seul du groupe a pu rester en France et est devenu apprenti chez Guy Savoy. Demander aux apprenants de chercher de l’info sur la personne de Guy Savoy. Nous parlerons de lui dans l’activité 5.  
  
4.

Q*ue diriez-vous de former une brigade avec votre classe? Il y a certainement des occasions qui s’y prêtent:*

* *la journée portes ouvertes dans votre école;*
* *le jour des professeurs;*
* *la journée internationale des profs FLE;*
* *pendant la Semaine de la Francophonie;*
* *une journée sur la gastronomie française*
* *…*

*Qu’attendez-vous! ?*

* *Qui prend l’initiative? Qui veut être chef?*
* *Commencez à vous organiser comme Cathy et dessinez un plan de cuisine.*
* *Puis, choisissez un menu simple et relevez vos manches*

*Ce sera la jour le plus cool de l’année! Bonne inspiration!*

5.

Pour aller plus loin.

Activité en autonomie hors de la classe vu que la vidéo dure 20 minutes et qu’elle se prête moins à une activité commune.  
Dans la vidéo *CinEcran*, que vous trouverez sur la chaîne YouTube du film, Audrey Lamy explique comment elle a vécu le métier de chef de cuisine dans son rôle de Cathy Marie. Louis-Julien Petit y ajoute des éléments particuliers du tournage en cuisine.

*Regardez et écoutez les témoignages d’Audrey Lamy et de Louis-Julien Petit à propos du tournage du film La Brigade dans la vidéo CinEcran.  
Prenez note de leurs réflexions sur le métier de chef.*

Puis, passer à une mise en commun en classe.  
4. Réservons une table!

25 min

## 

**Situation :**

*Sabine fait une réservation au restaurant de Lyna Deletto. Pour y réussir, elle ment et dit qu’elle a besoin d’une table pour fêter l’anniversaire de Nabila, une star de la téléréalité. Seriez-vous capable de décrocher une réservation dans un restaurant hyper populaire?*

**Activité :**

Téléphoner pour faire une réservation.

**Etapes :**

1.

Demander aux apprenants quelles expressions ils connaissent déjà pour réserver.

Noter ou projeter tout au tableau (on peut par exemple travailler avec une appli comme Padlet).

Si nécessaire, ajouter des expressions.

2.

Faire travailler les apprenants à deux. Distribuer les fiches (voir annexe 2).

3.

Chaque apprenant joue soit le rôle du client, soit du serveur qui répond au téléphone.

### 

### 

### 5. La table des Français

45 min ou plus

## 

**Situation :***Le repas gastronomique des Français,apppelé brièvement La Table des Français, est inscrit en 2010 par l’ UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel. On pourrait se demander pourquoi justement la table des Français et pas celle des Belges, Suisses, Italiens ou Grecs.*

**Activité :***Découvrez pourquoi cette inscription a été attribuée à juste titre.*

**Etapes :**

1.

*Regardez et écoutez attentivement le témoignage vidéo de Guy Savoy.*

*Donnez les deux raisons principales pourquoi La Table des Français a été reconnue par l’ UNESCO.*

Lien vers la vidéo:  
[Guy SAVOY - Restaurateur Interview - ATOUT FRANCE - Video Dailymotion](https://www.dailymotion.com/video/xo1gkr)

Après visionnage: référer à l’activité 3 où le nom de Guy Savoy a déjà été mentionné.

Inviter quelques apprenants à partager leurs infos trouvées avec le groupe. (Transcription témoignage: voir Annexe 3)  
  
2.

*Si vous êtes intéressés à mieux comprendre et à découvrir maintes autres raisons pourquoi la France a obtenu cette reconnaissance, consultez le site officiel de l’ UNESCO: il offre une image plus complète et plus précise.*

<https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-franais-00437>

*Vous y trouverez facilement une dizaine d’ arguments valables. Rédigez une liste des éléments essentiels.*  
  
3.

*Imaginez qu’on vous invite - en tant qu’ Ambassadeur de votre pays, de votre région ou de votre identité - à préparer un dossier de demande complet sur votre gastronomie et de le présenter devant un jury international.*

*a Préparez une fiche A4 qui résume tous vos arguments.  
b Présentez un plaidoyer passionné en faveur de votre gastronomie devant un auditoire*.

Préparer une fiche d’évaluation pour la classe (critères possibles: contenu, fluidité, présentation visuelle, enthousiasme, …)

### 6. Notre livre de recettes

45 min ou plus

## 

**Situation :***Nous avons tous notre recette favorite.*

**Activité :***Composez un livre de toutes les recettes favorites de votre groupe.*

**Etapes :**1.

En classe

*Regardez une recette modèle, par exemple*

* *une recette du livre “Que faire de simple aujourd’hui avec les légumes frais?” de l’Institut Pasteur Lille. (cf. annexe 4)*
* [*Ratatouille facile et rapide : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle*](https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/ratatouille-rapide-126695)

*Choisissez la mise en page: vous la garderez pour toutes les recettes.*

*Examinez la recette: quels sont les différents éléments présents?*

2.

Individuellement

*Cherchez la recette de votre plat favori, par exemple sur* [*www.cuisineactuelle.fr*](http://www.cuisineactuelle.fr)

*Présentez-la conforme au modèle choisi par la classe. Limitez-vous à l’essentiel et n’oubliez pas d’ajouter une photo des matières premières et aussi une photo de la présentation finale.*

Pour les profs: attirer l’attention sur les aspects suivants:

* le “de” après une expression de quantité  
   ( 10 g de beurre; 3 cl de jus de citron; 1 cuiller d’huile d’olive…);
* l’emploi de l’impératif 2ième personne pluriel.

3.

Former une ou plusieurs équipes de rédaction. Partager les différentes tâches rédactionnelles parmi les groupes d’ apprenants:  
- sommaire en ordre alphabétique des recettes favorites  
- relecture des recettes + corrections éventuelles;  
- mise en page uniforme  
- assemblage du livre + choix de couverture

4.  
Présentation du résultat final

7. Les expressions gastronomiques

25 min

## 

**Situation :**

*Gusgus est assez curieux d’apprendre le plus de mots français possible. Il note les expressions (surtout gastronomiques) et leur sens sur de petits bouts de papier qu’il colle dans sa chambre. Ainsi, il apprend à mieux parler le français.*

**Activité :**

Utiliser les expressions gastronomiques dans une conversation.

**Etapes :**

1.

Faire travailler les apprenants à deux. Distribuer à chaque groupe 5 post-it.

*Vendre comme de petits pains, mettre la main à la pâte, raconter des salades, mettre les pieds dans le plat, … ce ne sont que quelques expressions idiomatiques gastronomiques.*

*Surfez vers* [*https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste\_d%27idiotismes\_gastronomiques\_fran%C3%A7ais#:~:text=%C2%AB%20promettre%20plus%20de%20beurre%20que,beurre%20%C2%BB%20%3A%20entrer%20tr%C3%A8s%20facilement*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_d%27idiotismes_gastronomiques_fran%C3%A7ais#:~:text=%C2%AB%20promettre%20plus%20de%20beurre%20que,beurre%20%C2%BB%20%3A%20entrer%20tr%C3%A8s%20facilement)*. et sélectionnez 5 expressions.*

*Notez-les avec leur sens sur un post-it.*

2.

*Imaginez maintenant une situation dans laquelle vous pouvez utiliser ces expressions.*

*Préparez votre dialogue et jouez-le devant la classe.*

3.

Pour aller plus loin.

Redistribuer les post-it de sorte que chaque groupe reçoive les expressions sélectionnées d’un autre groupe.

Chaque groupe essaie d’utiliser les expressions d’un autre groupe dans une conversation. Éventuellement fournir à chaque groupe une situation dans laquelle ils doivent utiliser les expressions, p.ex.

* Après vos études, vous rencontrez votre prof de français au supermarché.
* Aujourd’hui, c’est votre anniversaire. Malheureusement, votre meilleure copine ne t’a rien dit… vous en parlez à un autre ami.
* Chez le docteur. Depuis des mois, vous avez mal au genou droit.
* Dans la file d’attente à la caisse. Une dame âgée vous adresse la parole en attendant votre tour.
* …

### 8. Défendre les nouveaux arrivants

30 min ou plus

## 

**Situation :**

*En France, on détermine l’âge des jeunes nouveaux arrivants sans papiers à l’aide de tests osseux. Dans le film, un des jeunes apprend ainsi qu’il sera expulsé à cause de son âge majeur.*

**Activité :**

Ecrire une lettre à l’administration pour qu’un jeune nouvel arrivant ne soit pas expulsé.

**Etapes :**

1.

Discussion en classe. Que pensent les apprenants de cette méthode pour déterminer si quelqu’un peut rester ou non?

2.

La méthode a déjà été critiquée. Pour les classes qui s’intéressent aux sciences: lire l’article <https://www.sciencesetavenir.fr/sante/os-et-muscles/jeunes-migrants-pourquoi-les-tests-osseux-ne-suffisent-pas_132404>

3.

*Imaginez qu’il y a depuis le mois de septembre un nouvel arrivant dans votre classe. Vous vous entendez bien, vous êtes devenus de bons amis. Un jour, il apprend qu’il est en situation irrégulière car on a déterminé son âge osseux: il a 19 ans. Écrivez une lettre, un témoignage, qui l’aidera à constituer son dossier afin de pouvoir régulariser sa situation.*

4.

Si vous voulez travailler autour du thème de la migration, le dossier pédagogique d’Amnesty International pourrait vous servir: <https://www.amnesty.be/IMG/pdf/dossier_pe_dagogique_migration_web.pdf>

### 9. Au-delà des frontières… culinaires

30 min

## 

**Situation :**

*Cathy Marie découvre la cuisine des pays d’origine des jeunes nouveaux arrivants. Faisons le tour du monde culinaire!*

**Activité :**

Présenter un plat

**Etapes :**

1.

Demander aux apprenants s’ils apprécient des plats qui n’appartiennent pas à la cuisine traditionnelle belge.

Noter les noms des plats (et le pays d’origine) au tableau.

Besoin d’inspiration? Pensez au poulet sauce mafé du Sénégal, l’injera de l’Ethiopie, le feijoada du Brésil, le Pho vietnamien, le Bibimbap coréen, …

2.

Chaque apprenant choisit un plat et en recherche la recette. Ensuite, on présente le plat devant la classe.

*Convainquez les autres apprenants de goûter votre plat! Présentez les ingrédients typiques (avec une attention particulière aux épices et aromates) et essayez de décrire les goûts.*

3.

(faire) dresser le top 5 des plats que la classe aimerait bien essayer.

4.

Les vrais chefs parmi les apprenants pourront préparer leur plat à la maison et filmer les différentes étapes et le résultat final. Si les circonstances le permettent, pourquoi ne pas organiser une dégustation en classe?!

### 10. Cathy Marie… ou Catherine Grosjean

30 min ou plus

## 

**Situation:***Le film “La brigade” est inspiré d’une histoire vraie au lycée hôtelier de Treignac. Le metteur en scène Louis-Julien Petit y fait allusion dans son témoignage. Il raconte comment la cheffe Catherine Grosjean accueillait de jeunes mineurs étrangers non accompagnés et leur apprenait à cuisiner.*

**Activité:**Reconstituer le milieu et le contexte de ces jeunes arrivants en France et de la personnalité de Catherine Grosjean afin de pouvoir se former une image nette de cette histoire touchante.

**Etapes:**1.

*Faites un travail de recherche sur Internet pour obtenir plus d’informations concrètes et de détails sur le projet social de Catherine  
Grosjean.*

*Rédigez une fiche avec toutes les informations concrètes.*

Quelques liens utiles:

[Cinéma : "La Brigade", un film inspiré d'une histoire vraie en Corrèze (francetvinfo.fr)](https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/correze/cinema-la-brigade-un-film-inspire-d-une-histoire-vraie-en-correze-2508179.html)

[http://www.brivemag.fr/catherine-grosjean-le-gout-de-transmettre](http://www.brivemag.fr/catherine-grosjean-le-gout-de-transmettre/)

[Les élèves ont visionné le documentaire Les cuisiniers de Treignac - Saint-Yrieix-la-Perche (87500) (lepopulaire.fr)](https://www.lepopulaire.fr/saint-yrieix-la-perche-87500/actualites/les-eleves-ont-visionne-le-documentaire-les-cuisiniers-de-treignac_13107941/)

[Images de la culture : Cuisiniers de Treignac (Les) - catalogue général (cnc.fr)](https://imagesdelaculture.cnc.fr/-/cuisiniers-de-tregnac-les-)

2.

*Mettez vous dans la peau d’un de ces jeunes migrateurs.*

*Racontez comment vous avez vécu les premières 24 heures en France:*

*Quelles étaient vos craintes? Comment était l’arrivée à l’aéroport et comment était l’accueil au collège hôtelier? Comment avez-vous vécu le français en tant que langue étrangère?*

*Faites-en un petit récit d’une page de vos premières impressions.*

*Besoin d’inspiration: regarder que ce petit film Youtube qu’ a fait un des premiers migrateurs:* [(915) Les Cuisiniers de Treignac - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=t3go8esp2gA)

Pour les profs:

Une autre source d’inspiration pour vos apprenants pourrait être le livre *Une année chez les Français* de Fouad Laroui. Il y a des passages sublimes. Vivement recommandé.

3.

*Imaginez-vous que vous recevez le message que vous serez expulsé et que vous devez quitter votre pays la semaine prochaine.*

*Comment vous sentiriez-vous? Comment prépareriez-vous votre départ? Où iriez-vous? Qu’ amèneriez-vous ? Qu’est-ce qui vous manquerait?  
Qu’elles seraient vos attentes? Qu’apportera l’avenir?*

*Préparez un collage, un poster, une affiche ou un nuage de mots pour exprimer vos émotions, vos sentiments, vos frustrations, vos angoisses, vos incertitudes.*

## Réponses possibles

### Activités après le film

### 3. Cathy Marie et sa brigade au travail

Réponse Etape 1:

**Le personnel de cuisine:**  
**Le chef** rédige ses menus en accord avec le directeur (ou le patron) et collabore avec le (premier) maître d’hôtel. Les grands établissements on parfois **un sous-chef** mais pas toujours.  
**Les chefs de parties** sont des spécialistes, chacun dans son domaine:  
- chef garde-manger: les hors d’oeuvre, buffets froids, sauces froides  
- chef rôtisseur: les rôtis, les grillades, les fritures  
- chef entremettier: les légumes et les garnitures (chef garnitures)  
- chef pâtissier : les pâtisseries, fruits et salade de fruits  
- chef poissonnier: les poissons, crustacés, mollusques, fritures  
- chef potager: les potages, soupes, veloutés, bouillon  
- chef glacier: les glaces, sorbets (parfois c’est le chef pâtissier)  
- chef saucier:: prépare les sauces  
**Le chef tournant** remplace celui qui est absent. Il doit connaître toutes les fonctions (il remplace parfois le chef)  
**Les commis de cuisine** aident les chefs de partie.  
**Le plongeur**: s’occupe du nettoyage de **la batterie de cuisine.**

**En salle/ au resaturant:  
Le (premier) maître d’hôtel** veille au bon fonctionnement de la salle.  
et il accueille les clients (les grands restaurants en ont plusieurs).  
**Le chef de rang** veille sur son secteur: il prend note des commandes, il apporte et présente les plats, il surveille **les commis de salle**.  
**Le commis** exécute les ordres du chef de rang. Il ne parle aux clients que pour répondre à des questions.

**Le garçon** apporte les plats et enlève les assiettes vides. Il ramasse les miettes après le plat principal.  
**L’argentier** s’occupe du nettoyage de l’argenterie..

## Annexes

### Annexe 1

### La Madeleine de Proust

Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin, à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtissiers, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes – et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel, sous son plissage sévère et dévot – s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir.

*Source: Marcel Prous, Du côté de chez Swann, Paris, Gallimard, 1988, 527p.*

### Annexe 2

Réserver une table: expressions utiles

|  |  |
| --- | --- |
| Bonjour Monsieur, je voudrais réserver une table pour … personnes.  Pourrais-je réserver une table pour ce soir?  Avez-vous encore une table pour 2 pour ce soir? |  |
|  | Bonjour Madame.  Bien sûr, pour combien de personnes? |
| Pour … personnes. | D’accord, donc … couverts pour ce soir. |
| Est-ce qu’il reste de la place à l’étage? | Désolé, à l’étage, tout est complet. Mais il me reste quelques tables sur la terrasse. Cela vous convient? |
| Oui, ça va. | Vous viendriez à quelle heure? |
| Nous arriverons vers 20 heures. | Parfait. À quel nom puis-je noter la réservation? |
| Au nom de … | Pourriez-vous épeler s.v.p.? |
| Bien sûr: … | Merci, c’est noté. À ce soir, Madame. |

|  |  |
| --- | --- |
| fiche client 1  *Vous cherchez un restaurant où vous pourrez dîner demain soir. Vous êtes 5.* | fiche serveur 1  *Vous répondez au téléphone. Ce week-end, il y a beaucoup de réservations. Demain, il y a encore 2 tables libres: une pour 2, l’autre pour 4 personnes.* |
| fiche client 2  *Ce soir, vous aimeriez dîner au restaurant “la Toque d’or”.*  *Vous êtes 2, mais votre compagnon est intolérant aux gluten. Vérifiez s’il y a des options pour lui.* | fiche serveur 2  *Vous répondez au téléphone et vous notez la réservation. Répondez à toutes les questions du client.* |
| fiche client 3  *Samedi prochain, à 20h, vous voulez manger avec 4 amis au restaurant avant d’aller au cinéma. Vous devrez partir du restaurant vers 21.30 heures.* | fiche serveur 3  *Vous répondez au téléphone et vous notez la réservation. Répondez à toutes les questions du client.* |
| fiche client 4  *Réservez une table pour 2, ce soir à 19heures, sur la terrasse du restaurant.* | fiche serveur 4  *Vous répondez au téléphone. Ce week-end, il y a eu déjà beaucoup de réservations. Sur la terrasse, c’est complet, mais il vous reste encore une table près de la fenêtre (à l’intérieur).* |
| fiche client 5  *Le mois prochain, c’est l’anniversaire de votre grand-mère. Depuis longtemps, elle rêve d’aller manger dans un restaurant étoilé. Vous voulez réserver une table pour 6 personnes. Vous voulez coûte que coûte réaliser le rêve de votre grand-mère.* | fiche serveur 5  *Vous répondez au téléphone. Comme dans tout restaurant étoilé, les réservations doivent être faites plusieurs mois à l’avance. Le restaurant est complet les deux mois qui viennent.* |

### Annexe 3

**La gastronomie française au patrimoine mondial de l’Unesco. Transcription de l’ interview avec Chef Guy Savoy**.

**● D’où vient cette idée ?**

Cette idée est venue parce qu’ils étaient convaincus que nous étions le pays qui avait la plus grande diversité et qui avait le plus gros attachement aux choses de la table.

La France est le pays qui a la particularité d’avoir au moins une spécialité dans chacune de ses communes. Au-delà même de l’aspect culinaire, il y a un véritable aspect social.

On est là un des rares pays, encore une fois, où on prend le temps, dans différentes occasions, de passer à table. Donc, c’est tout cela qui a été retenu.

**● Qu’est-ce qui a été inscrit ?**

C’est d’abord tous les artisans de la terre et de la mer ; ceux qui produisent, ceux qui récoltent, ceux qui cueillent ; après, ceux qui transforment. C’est-à-dire : les boulangers, les charcutiers, les pâtissiers, les cuisiniers et puis, le dernier maillon de la chaîne : les gourmands.

**● Alors, le repas gastronomique des Français, comment est-il composé ?**

Alors, voyons : on a l’habitude un peu de traîner à l’apéritif ; il y a bien sûr une entrée, il peut y avoir poisson, viande, volaille, légumes, fromages ; puis, parce que c’est important ‘moult’ desserts, parce que c’est important aussi et tout ça, bien sûr, arrosé (on va le dire : ‘avec modération’) par des vins parce que nous sommes aussi le pays qui a une diversité unique…

Faire une journée de la gastronomie, comme pour la musique ou d’autres activités culturelles, c’est important qu’il y ait un coup de projecteur sur tout ça.

Ça ne va pas conforter ceux qui s’y intéressent, mais ça va forcément éveiller la curiosité et ça va forcément attirer des gens qui n’avaient jamais penser à la gastronomie. Et rien que pour cela, je dirais ‘Bravo !’ .

**● Les ingrédients pour qu’un repas à la française soit réussi ?**

Il faut déjà une bonne équipe d’amis ; il faut une famille unie, il faut avoir mis beaucoup d’amour, c’est-à-dire que la personne (la maman, l’amie, …) les personnes qui ont eu en charge ce repas, qu’ils y pensent bien longtemps à l’avance, ils y mettent leur temps, tout leur cœur pour établir le menu…

Et une fois que ce menu est établi, dire quel type de vin va fonctionner ; tenir un petit peu compte des goûts de chacun et puis, c’est ne pas avoir peur de traîner…

Normalement, c’est le week-end … , on peut rester deux, trois, quatre et pourquoi pas cinq heures à table … mais, en cinq heures, je peux vous garantir que non seulement on a passé un moment gustatif exceptionnel mais on a dit et raconté toutes les choses essentielles de la vie, et c’est bien l’important.

### 

### Annexe 4

