

La gastronomie, reflet des échanges culturels

Cours d'allemand en 1ère

Découvrir la gastronomie en cours d'allemand de 1ère

On imagine souvent la cuisine allemande avec des saucisses et de la choucroute. Pourtant, une table allemande d'aujourd'hui est bien plus variée. Elle mélange des plats venus de Turquie, d'Italie, d'Autriche ou de Suisse. Observez l'illustration : chaque assiette vient d'un pays ou d'une région différente.

Ein Tisch, viele Länder



Une table garnie de plats venus de plusieurs pays.

Pour dire d'où vient un plat, on emploie le verbe **stammen aus** + datif : **Die Pizza stammt aus Italien.** Attention, certains noms de pays ont un article : **Die Rösti stammt aus der Schweiz.** On peut aussi dire **Das ist eine Spezialität aus Österreich.**

Le Döner, une invention berlinoise

En 1961, la République fédérale signe un accord de recrutement de main-d'œuvre avec la Turquie, **das Anwerbeabkommen**. Des centaines de milliers de travailleurs turcs, les **Gastarbeiter**, viennent alors travailler en Allemagne. Beaucoup restent et fondent une famille. Avec eux arrivent des recettes, des épices et des habitudes nouvelles.

Selon le récit le plus répandu, c'est à Berlin, au début des années 1970, que des immigrés turcs ont eu l'idée de servir la viande grillée à la broche dans un pain plat, avec des crudités et une sauce. Ce **Döner im Fladenbrot** se mange vite et coûte peu. Aujourd'hui, il compte parmi les plats à emporter les plus populaires du pays, à côté de la **Currywurst**, elle aussi née à

Berlin après la guerre.

Règle

Pour raconter l'origine d'un plat, on emploie souvent le **passif au prétérit** : **wurde** + participe II à la fin. Par exemple : **Der Döner im Fladenbrot wurde in Berlin erfunden.**
Pour une habitude actuelle, on met le présent : **In Wien wird viel Kaffee getrunken.**

Kaffee und Kuchen et le Wiener Kaffeehaus

En Allemagne, le dimanche après-midi, beaucoup de familles se retrouvent pour **Kaffee und Kuchen** : du café et des gâteaux faits maison. C'est un moment de convivialité, comme le goûter en France, mais pour les adultes aussi. En Autriche, on parle de **Mehlspeisen** pour les gâteaux et les desserts. Le grand lieu de cette culture est le café viennois, **das Wiener Kaffeehaus**, que l'Autriche a inscrit à son inventaire du patrimoine culturel immatériel.

Wer in Wien ins Kaffeehaus geht, hat Zeit. Man bestellt eine Melange, und der Kellner bringt sie auf einem kleinen Silbertablett, zusammen mit einem Glas Wasser. Niemand muss sich beeilen: Mit einem einzigen Kaffee darf man stundenlang sitzen bleiben, Zeitung lesen oder diskutieren. Wenn das Glas leer ist, bringt der Kellner oft ungefragt frisches Wasser. Zum Kaffee isst man gern ein Stück Sachertorte oder einen Apfelstrudel. Für viele Wienerinnen und Wiener ist das Kaffeehaus ein zweites Wohnzimmer.

Texte écrit pour ce cours

Repérez d'abord les rituels : le plateau, le verre d'eau, le temps qu'on peut y passer. Ensuite, notez la dernière phrase : le café est une sorte de salon partagé. Enfin, remarquez que les échanges vont dans les deux sens. Le mot français « viennoiserie » rappelle en effet que ces pâtisseries sont arrivées à Paris depuis Vienne, au XIXe siècle.

Les spécialités régionales

Chaque région germanophone a ses spécialités. Par exemple, la Bavière est fière de sa **Weißwurst**, une saucisse blanche que l'on mange traditionnellement avant midi. En Souabe, on mange des **Spätzle**, des pâtes fraîches, et des **Maultaschen**, de grands raviolis. Dans le Nord, au bord de la mer, on achète un **Fischbrötchen**, un petit pain au poisson.

Région	Spécialité	Description
Bavière	die Weißwurst, die Brezn	saucisse blanche, bretzel
Souabe	die Spätzle, die Maultaschen	pâtes fraîches, grands raviolis
Nord de l'Allemagne	das Fischbrötchen	petit pain au hareng
Thuringe	die Thüringer Rostbratwurst	saucisse grillée

Suisse	die Röstli, das Käsefondue	galette de pommes de terre, fondue au fromage
Autriche	der Kaiserschmarrn, das Wiener Schnitzel	crêpe épaisse émietlée, escalope panée

Règle

Les adjectifs formés sur un nom de ville ou de région prennent **-er**, gardent la **majuscule** et sont **invariables** : **das Wiener Schnitzel, mit einem Wiener Schnitzel, die Thüringer Rostbratwurst, ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte**. Ils ne se déclinent jamais.

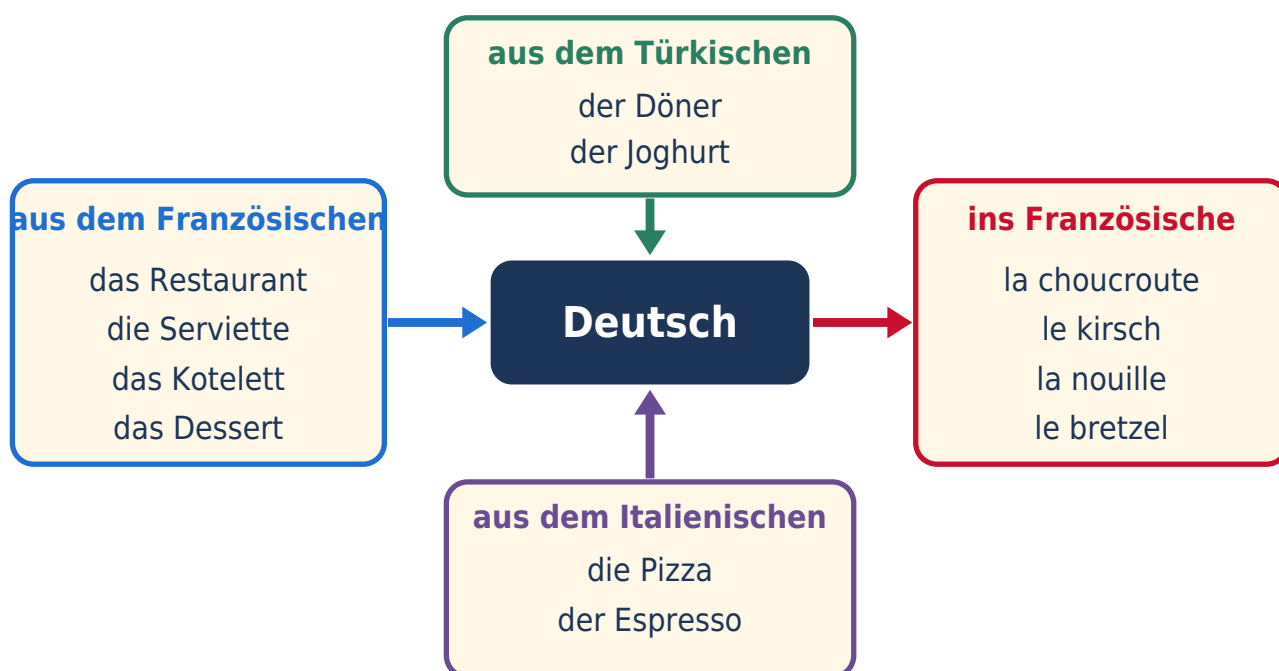
Achtung !

En Allemagne, un **Wiener Schnitzel** doit être préparé avec du veau, **das Kalbfleisch**. Avec du porc, on écrit sur la carte **Schnitzel Wiener Art**, « escalope à la viennoise ». Par ailleurs, ne confondez pas **der Kuchen** (le gâteau) et **die Küche** (la cuisine) : l'umlaut change tout.

Les mots voyageurs de la cuisine

Les plats voyagent, et leurs noms aussi. L'allemand a emprunté au français beaucoup de mots de la table : **das Restaurant, die Serviette, das Kotelett, das Dessert**. Dans l'autre sens, le français a pris à l'allemand « choucroute », passé par l'alsacien, ainsi que « kirsch », « nouille » et « bretzel ». Le turc a donné **der Döner** et **der Joghurt**.

Wörter auf Reisen



Les mots de la cuisine voyagent d'une langue à l'autre.

Même entre pays germanophones, les mots changent. Ainsi, un élève de Vienne ne demande pas les mêmes produits au marché qu'un élève de Hambourg. Pour définir un plat, utilisez une relative : **Der Kaiserschmarrn ist eine Süßspeise, die aus Österreich stammt.** Le pronom relatif prend le genre du nom qu'il remplace, et le verbe conjugué va à la fin.

Wortschatz

Deutschland	Österreich	Français
die Tomate, -n	der Paradeiser, -	la tomate
die Kartoffel, -n	der Erdapfel, "-	la pomme de terre
die Aprikose, -n	die Marille, -n	l'abricot
der Quark	der Topfen	le fromage blanc
die Schlagsahne	das Schlagobers	la crème fouettée

Wortschatz

Deutsch	Français
das Gericht, -e	le plat
die Spezialität, -en	la spécialité
die Küche, -n	la cuisine
das Rezept, -e	la recette
die Zutat, -en	l'ingrédient
das Gewürz, -e	l'épice
die Soße, -n	la sauce
das Fladenbrot, -e	le pain plat
der Imbiss, -e	le snack, la restauration rapide
der Gastarbeiter, -	le travailleur immigré
die Einwanderung	l'immigration
stammen (aus + D)	venir de, être originaire de
erfinden (erfand, erfunden)	inventer
probieren	goûter, essayer
schmecken	avoir bon goût
würzig	épicé, relevé
die Mehlspeise, -n (österreich.)	la pâtisserie, le dessert
das Kaffeehaus, "-er	le café (lieu, à Vienne)

der Kuchen, -	le gâteau
die Torte, -n	la tarte, le gâteau à étages
bestellen	commander
der Kellner, -	le serveur
das Lehnwort, "-er	le mot emprunté
der Einfluss, "-e	l'influence
beeinflussen	influencer

À retenir

- 1961 : accord de recrutement avec la Turquie ; le Döner dans un pain naît à Berlin, selon le récit le plus répandu, au début des années 1970.
- **Kaffee und Kuchen** : la pause café-gâteau du dimanche après-midi.
- Le café viennois : une **Melange**, un verre d'eau et tout son temps.
- Adjectifs de lieu en **-er** : majuscule et invariables (**mit einem Wiener Schnitzel**).
- Origine : **stammen aus** + datif, ou le passif **wurde erfunden**.