

Pédagogie interculturelle à travers des recettes de cuisine

¹ Sri, HANDAYANI , ² Ria, FITRASIH

^{1,2}. Pédagogie de français, Universitas Negeri Semarang – Indonesia

Reçu le 1 juin 2023 | Accepté le 16 septembre 2023

RÉSUMÉ. La culture est une partie apprise dans l'apprentissage du français parce qu'apprendre une langue n'est pas seulement apprendre la langue mais aussi sa culture. L'un des problèmes chez les étudiants du français est la compréhension interculturelle, par exemple sur l'habitude de la gastronomie. En regardant cette situation, il est nécessaire de proposer un matériel pédagogique alternatif pour aider les apprenants à apprendre et comprendre la culture française et indonésienne. Il est possible de profiter des recettes de cuisine comme support pédagogique interculturel. L'objectif de cet article est d'appliquer une séquence pédagogique interculturelle en profitant de la recette de cuisine mise en place dans le cours de Communication Interculturelle pour les étudiants de 3ème semestre en se mettant l'accent sur le déroulement de l'apprentissage et la réponse des étudiants. Les activités faites se basent sur la démarche interculturelle du modèle KATA Kita, en comparant des repas français et indonésiens qui sont identiques permettant les étudiants à créer une nouvelle recette. Les étudiants discutent de quatre recettes indonésiennes : Gado-gado, Sop Konro, Terong balado et Apem, et quatre recettes françaises : salade niçoise, soupe à l'oignon, ratatouille et crêpes. Les étudiants montrent une très bonne réponse sur le processus de l'apprentissage interculturel en profitant des recettes de cuisine.

Mots clés : apprentissage interculturel, culture , modèle KATA Kita, recette de cuisine

ABSTRACT. Culture is a part of French learning because learning a language is not only learning the language but also its culture. One of French learner's problems is cross cultural understanding, for example in gastronomy habit. Concerning this situation, probably, it is necessary to give alternative and innovative materials that enable learners to learn French and Indonesian culture in intercultural concept. Recipes can be availed as a teaching aid in intercultural learning. The aim of this article is to apply an intercultural pedagogical sequence by taking advantage of the cooking recipe set up in the course of "Communication Interculturelle" for 3rd semester students with an emphasis on the learning process and the response of the students. This authentic document is presented by following the intercultural approach of the KATA Kita model, by comparing French and Indonesian meals which are identical which allows the students to create a new recipe. The students discuss four Indonesian recipes: Gado-gado, Sop Konro, Terong podcast and Apem, and four French recipes: salad nicoise, onion soup, ratatouille and pancakes. The students show a very good response on the intercultural learning process by using the cooking recipes.

Keywords: intercultural learning, culture, KATA Kita, recipes

✉ auteur correspondant : srihandayani@mail.unnes.ac.id

Pour citer cet article (Style APA) : Handayani, S. & Fitrasah, R. (2023). Pédagogie interculturelle à travers des recettes de cuisine *Francisola: Revue Indonésienne de la langue et la littérature françaises*, 8(2), 61 – 71.
doi :<https://doi.org/10.17509/francisola.v8i2.4373>

1. INTRODUCTION

Un phénomène aperçu dans l'apprentissage d'une langue étrangère est l'existence de la connaissance et de la compréhension interculturelle. Les apprenants de la langue française se trouveront dans deux cultures différentes, la culture originale, celle de l'Indonésie ou la culture régionale et la culture étrangère, celle de la France. Dans cette situation, il est nécessaire d'avoir de bonnes connaissances sur les deux types de cultures et aussi une bonne conscience interculturelle. En possédant la conscience interculturelle, les apprenants comprendront la culture de la vie quotidienne des Français, ensuite ils auront la conscience sur la similitude et la différence entre la culture française et celle indonésienne. Ceci coïncidant de ce que De Salins (1992) a constaté que "prendre conscience des différences implique prendre conscience de ses propres comportements quotidiens".

La mise en place de pédagogie véritablement interculturelle passe donc par une connaissance de soi-même, de ce qui compose son patrimoine culturelle. La relation à l'autre implique une bonne connaissance de soi Porcher(1967). Par rapport à la culture, ses éléments et sa pratique se trouvent dans tous les domaines et les activités : géographie, vie quotidienne, vie politique, vie scolaire, gastronomie, arts, loisirs. La gastronomie est l'un des domaines dans laquelle nous pouvons comparer les éléments culturels français-indonésiens. Par exemple sur les produits alimentaires utilisés dans la cuisine française et indonésienne. Pour les indonésiens, il est normal de consommer la partie intérieure d'un animal comme les intestins, le foie, le gésier du poulet, et aussi ses pattes. Cependant, ces aliments pour les français ne sont pas propres à consommer. Par contre, les Français mangent des cuisses de grenouilles et de l'escargot, qui sont un peu étrange à manger pour les Indonésiens.

Un autre exemple sur les différences culturelles françaises et indonésiennes sont au niveau de la façon de se consommer. Pour les Français, manger ensemble en famille est le meilleur moment pour les membres de la famille de se réunir, se raconter des activités qu'ils ont faites, partager des histoires et des expériences, discuter leurs problèmes et trouvent des solutions provenant d'autres membres de la famille. Par conséquent, ils peuvent passer des heures à table. Cependant l'heure du repas des indonésiens est plutôt plus courte que celle des français : environs 30 minutes. Et pour certains groupes ethniques en Indonésie, manger en parlant est vraiment mal vue.

Ces différences culturelles sont importantes à découvrir et à connaître, pour que les apprenants aient de meilleures compétences communicatives avec les Français, pour éviter les préjugés sur des Français qui sont dans leur pensée, moins polis sur la table et, finalement, cultiver une tolérance envers les autres.

Pour réaliser une pédagogie interculturelle, Handayani (2017) a proposé "KATA Kita", un modèle d'apprentissage coopératif pour apprendre la compétence interculturelle indonésienne – française. KATA Kita est une assimilation entre la démarche interculturelle et la stratégie coopérative qui constitue :

- 1) *Kontekstualkan*, c'est à-dire rendre tous les matières au contexte à partir du document authentique tels que la chanson, le film, le reportage, dont le but est d'actualiser et de donner l'image et l'illustration réelle sur des pratiques et produits culturels aux étudiants.
- 2) *Amati* signifie observer la culture actuelle et différente de la culture étrangère avec celle d'origine. Cette étape a pour but de sensibiliser d'abord les étudiants à la culture indonésienne avant de connaître la culture française.
- 3) *Tandai, Terima*, c'est tenter de marquer la valeur culturelle qui est considérée comme positive et négative selon le points de vue culturel d'Indonésie, et essayer d'accepter que cette culture étrangère fait partie de la vie.
- 4) *Asimilasikan/Akulturasikan*, c'est un processus d'assimiler ou d'acculturer les valeurs culturelles positives aux valeurs culturelles autochtones qui permettrait à l'apparaissant de la sensibilité interculturelle et de nouveau produit culturel
- 5) *Kita* signifie que les quatre aspects précédents sont réalisés en profitant de la stratégie coopérative en mettant l'accent sur le rôle des étudiants dans le processus de l'apprentissage.

Un domaine intéressant pour apprendre la culture c'est la gastronomie. La gastronomie n'est pas seulement une cuisine ordinaire, mais aussi quelque chose qui contient des valeurs, des symboles, des règles et des modes de consommation y compris la production. De plus, Dans la perspective de la diversité culturelle, la gastronomie est une identité, la représentation et la production de la culture qui se sont développées dans la communauté. La nourriture et ses types peuvent décrire le comportement de la vie telle que la santé, le style de vie, l'environnement, et les systèmes sociaux (Intan et al., 2020).

Dans la mise en œuvre de l'apprentissage interculturel au thème de la gastronomie, il faut de matériel didactique nécessaire pouvant soutenir le processus de la compréhension interculturelle. La recette de cuisine est un support approprié pour aider les apprenants à comprendre le point commun et la différence de la gastronomie française et indonésienne. La recette de cuisine est aussi un exemple de document authentique : un document qui n'est pas destiné pas pour le but d'un apprentissage. Comme le document authentique, la recette est une source d'apprentissage approprié pour apprendre la culture. Dans *Monsoon Diary*, cité par Allen et Sherman (2017), chaque recette a son propre contexte anecdotique, une légende traditionnelle ou bien une vignette familiale qui véhicule l'importance de la nourriture et annonce les pouvoirs quasi-magiques de ses plats et de leurs ingrédients. Ils ont cité aussi la pensée de Narrayan que les recettes sont aussi des offrandes de bienveillance, notamment le rasam, l'équivalent indien de la mythique soupe au poulet des Américains, aux légendaires propriétés réconfortantes et apaisantes. Ces idées renforcent l'utilisation de recettes pour l'apprentissage culturel et interculturel.

La recette selon Soenardi (2013, pp. 219–220) est une instruction pour produire certains aliments qui doivent être accompagnés de notes sur les ingrédients, la quantité et la façon de les préparer. Elle ajoute également que la structure standard ou les éléments dans la recette de cuisine sont le titre de recette, la portion, les ingrédients et les quantités, les outils nécessaires, les instructions pour la préparation des ingrédients, le processus de cuisiner et le temps de cuisson, et les instructions de servir la portion, des assiettes et des garnitures.

La recette est une sorte de texte injonctif. Le texte injonctif est un type de texte qui contient des instructions, des commandes, des suggestions ou des informations. Dans le texte injonctif on peut exprimer : des conseils, des recettes, et il implique parfois l'ordre ou l'interdiction. De Pietro (2003) donne la définition que le texte injonctif ou prescriptif peut recourir à au moins trois manières différentes de présenter les formes verbales renvoyant aux actions décrites : l'infinitif (forme verbale la moins marquée temporellement mais qui n'existe pas dans toutes les langues), l'impératif ou l'indicatif présent aux 2e et 3e personnes. Frémiot, Seignac et Glorieux (1992) ajoutent que le texte injonctif, caractérisé par l'emploi de l'impératif, exprime un souhait ou un ordre et incite au passage à l'acte. Dans cette recherche, la caractéristique de grammaire d'un texte injonctif (la recette de cuisine) qui est utilisée la forme de command (impératif).

Une étude menée sur le domaine d'alimentation a été faite par Giraud (2006) dont l'objectif est de regarder le fait alimentaire d'un point de vue général, global afin de restituer la complexité de cet acte. Il faut resituer l'acte alimentaire dans une aire culturelle. Putri, Ferdiana & Hidayah (2014) ont fait aussi la recherche sur la relation entre la nourriture et la culture. Le résultat a montré que chaque plat a son caractéristique et que les ingrédients dedans prennent un rôle important dans un plat d'une telle culture.

Grâce au développement de la technologie, nous pouvons accéder à de nombreuses de recettes sur Internet. Il y a même aussi des vidéos montrant le processus de cuisiner qui peuvent être téléchargées gratuitement. Suivant Korzeniowska et Kuhluczak cité par Wlosowicz (2011), que les recettes de cuisine constituent un genre de textes fortement spécifiques à la culture, qui diffèrent d'une langue à l'autre entre ce qui est présumé et ce qui exige l'explicitation. Par exemple, pour introduire le mot "Gudeg" aux Français, nous pouvons expliquer la définition comprenant les ingrédients et le processus de cuisiner. *Gudeg* est la chair d'un jeune jacquier bouilli pendant plusieurs heures avec du sucre de palme et du lait du coco.

Pour cette raison, la présentation d'une recette en langue étrangère ne devrait pas se limiter à une simple traduction, mais celle-ci devrait être adaptée aux conventions de la langue cible, franchement dire dans la langue et culture indonésienne.

En se basant l'explication au dessus, nous voudrions profiter les recette de cuisine comme support pédagogique interculturel dans le cours de *Communication Interculturelle*.

2. MÉTHODE

L'approche expérimentale a été appliqué pendant la recherche en ayant une variable : le résultat de l'application des recettes de la cuisine indonésienne-française. La population était 41 étudiants du troisième semestre apprenant le cours de *Communication Interculturelle* de la Classe A et B.

La ressource de donnée est parvenue de livre de recette, et des vidéos étant téléchargées de l'Internet. Ce sont :

Tableau 1. Les recettes de la cuisine indonésienne-française

No	Cuisine indonésienne	Cuisine française
1	Gado-gado	Salade niçoise
2	Sop konro	Soupe à l'oignon
3	Balado terong	Ratatouille
4	Kue Apem	Crêpes

Les étapes faites dans l'élaboration de séquence pédagogique interculturelle a adopté le modèle de *KATA Kita* qui avait été élaboré selon les caractéristiques et les besoins des étudiants indonésiens, comme suit :

1. *Kontekstualkan* : contextualiser
2. *Amati* : Observer et sensibiliser les apprenants à la culture indonésienne qui se reflète dans les recettes

Pour connaître la culture française, les apprenants devraient d'abord être sensibles à la culture de l'Indonésie. Les activités faites comprennent l'introduction sur le nom de plats et d'ingrédients typiquement indonésiens.

3. *Tandai, Terima* : Marquer et accepter puis présenter la culture française dans la recette de cuisine
La troisième étape dans la démarche est l'observation et l'analyse de la pratique socio culturelle sur les valeurs culturelles françaises que trouvent les apprenants dans la recette de cuisine. Quand les apprenants ont pris conscience de leur culture, ils sont prêts à apprendre la culture française.

4. *Asimilasikan/Akulturasikan* : assimiler, accultuer et relier la culture indonésienne à celle de la France

La dernière étape dans la démarche est l'activité pour trouver ou faire la relation entre la culture indonésienne et française à travers la recette de cuisine. La similitude et la différence de deux cuisines est intéressante à étudier. L'objectif final est de créer le mélange ou la fusion de la cuisine indonésienne et française.

5. *Kita*

Les quatre étapes étaient mises en action de manière coopérative dans laquelle les membres de groupes se diccutaient et se partageaient les informations et les connaissances sur les produits et les paratiques culturels indonésiens et français se trouvant dans les recettes de cuisine.

L'étape après le déroulement de la séquence était connaître la réponse des étudiants sur le processus de l'apprentissage interculturelle à travers les recettes de cuisine. Le questionnaire consistant 10 propositions a été utilisé pour reveler la donné sur la réponse des étudiants, comme suit :

- 1) L'utilisation de recettes comme matériel authentique est très favorable à l'apprentissage interculturel indonésien – français.
- 2) Les recettes contiennent de véritables pratiques culturelles indonésiennes et françaises.
- 3) Les recettes comme support pédagogique interculturel indonésien - français attire mon attention.
- 4) Je fais l'attention aux professeurs pendant l'explication des matières interculturelles indonésiennes – française à travers les recettes.
- 5) J'aime apprendre les cultures indonésiennes et françaises à travers les recettes en utilisant le modèle KATA Kita.
- 6) Les étapes d'apprentissage interculturelle à travers les recettes et le modèle KATA Kita sont faciles à mettre en œuvre.
- 7) Je participe activement à l'apprentissage interculturel à travers les recettes de cuisine et en utilisant le modèle Kita KATA.
- 8) Le modèle KATA Kita maximise la discussion et le travail d'équipe dans l'apprentissage interculturel indonésien et français.
- 9) Je suis confiant de travailler avec des amis lors de la mise en œuvre de l'apprentissage interculturel à travers les recettes et en utilisant le modèle KATA Kita.
- 10) L'utilisation de recettes et l'utilisation du modèle KATA Kita me motivé à étudier les cultures indonésienne et françaises.

La réponse attendue de l'enquête comprend les réponses : a) très d'accord avec une notation de 4; b) d'accord ayant la notation de 3; c) hésitant qui a la valeur de 2; d) désaccord possédant le score 1.

Le résultat de l'enquête est analysé en se basant le critère suivant :

Le score maximal : $4 \times 20 \times 41 = 1640$

Le score minimal : $1 \times 20 \times 41 = 410$

Le gamme de score : $1640 - 410 = 1230$

L'interval de catégorie : $1230/4 = 307$

Tableau 2. la catégorisation de la réponse

Catégorie	scores
Très bien	1640 - 1333
Bien	1332 - 1025
Assez bien	1024 - 717
Pas bien	716 - 410

3. RÉSULTATS ET DISCUSSION

Cette partie met en point sur le processus d'une séquence pédagogique interculturelle en profitant des recettes de cuisine et la réponse des étudiants sur le déroulement de cette séquence.

3.1 Processus de l'apprentissage interculturelle

Le processus de l'apprentissage a été faite en appliquant le modèle KATA Kita. La classe a été divisé en quatre groupe dont chaque groupe travaillait sur une paire de recette indonésienne et française. L'élaboration du cours était donné dans trois activités d'apprentissage qui comprennent l'activité initiale ou la mise en route, l'activité principale et l'activité finale. Les objectifs atteints étaient de : 1) connaître le nom de la cuisine indonésienne et française; 2) mentionner les ingrédients

typiques des deux pays; 3) décrire les étapes pour cuisiner; 4) comparer les cuisines des deux pays; 5) créer une nouvelle recette mélangée de deux pays. Voici le déroulement de l'apprentissage :

3.1.1 L'activité initiale

L'activité initiale comprend l'aperception ayant pour but de donner des concepts aux étudiants. Dans cette activité, les étudiants devinent le nom de cuisines indonésiennes et françaises, qui sont visionnées sur les diapositives.

Exemple des images :



Figure 1 : les exemples de cuisines indonésiennes et françaises par www.pergikuliner.com

Question posée : Quel est le nom de cette cuisine ?

Ils disent le nom des cuisines montrées sur la diapositive, entre autre : gado-gado, pancong, de l'Indonésie, et crêpes, bouillabaisse, ratatouille de la France.

En faisant cette activité, les étudiants ont une idée de ce qu'ils vont apprendre, ainsi que de tester leur connaissance sur le nom des cuisines traditionnelles de l'Indonésie et de la France qu'ils peut-être ont déjà connues.

3.1.2 Activité principale

Après avoir passé la mise en route, il est temps d'apprendre la culture à travers la recette de cuisine, soit la recette imprimée soit la vidéo. La démarche du Modèle KATA Kita apparaît dans cette activité, ce sont :

a. *Kontekstualkan* :

b. *Amati* pour cultiver la sensibilité à la culture de l'Indonésie dans la recette

C'est une introduction aux noms des plats et des ingrédients indigènes de l'Indonésie. Il y a 4 cuisines indonésiennes : le gado-gado, sup konro, terong balado et le gâteau apem. Les apprenants sont invités à identifier les ingrédients contenus dans chaque plat.

1. *Gado-gado* : c'est un type de salade, base des légumes complété avec la sauce de cacahuète, dont les ingrédients sont : du riz, des pommes de terre et des œufs bouillés, tempeh et tofu frits. des légumes frais tels que des choux, de la laitue, de la tomate, du concombre, des croustilles, et de l'oignon frites comme garniture. La sauce utilisée pour cette salade est la sauce de cacahuète faite du piment rouge, du poivre de Cayenne, de l'ail, des cacahuètes, du sucre de palme, des feuilles de lime, du galanga, du jus de tamarin, et du sel.
2. *Sop konro*: c'est une soupe d'origine de Makassar ayant le goût fort dont les ingrédients sont : de la côte de bœuf, des épices comme l'échalote, l'ail, le cumin, le poivre, le Kluwak, le curcuma, le gingembre, le galanga, les feuilles de laurier, la cannelle, le clou de girofle, le tamarin, l'huile de palme.
3. *Balado terong*: ce plat est une sorte de condiment dont le matériel principal est de l'aubergine. Les autres ingrédients sont des anchois, du petai, du piment rouge, du

poivre de Cayenne, de l'oignon, de l'ail, de la tomate, de la pâte des crevettes, du sucre de palme, des feuilles de lime, du sel, de l'huile

4. Gâteaux Apem: c'est un gâteau traditionnel javanais, qui est habituellement fait notamment pour une fête des décès. Ce gâteau se compose de la farine de riz, du lait de coco, de l'eau de noix de coco, du manioc fermenté, du sucre, de la levure, du sel, de l'huile de palme.
- c. *Tandai, Terima* pour introduire les éléments culturels français dans la recette, puis observer et analyser les pratiques et produits culturels français dans la recette

Une fois que les apprenants connaissent les noms et les ingrédients de la cuisine indonésienne, l'étape suivante consiste à initier les apprenants à la cuisine française. Il y a quatre cuisines françaises proposées: salade niçoise, soupe à l'oignon, ratatouille et crêpes.

L'identification de la cuisine française est comme suit :

1. Salade niçoise: C'est un plat typique de la région de Nice, qui est habituellement servi comme hors-d'œuvre. Les ingrédients nécessaires sont de la pomme de terre bouillie, de l'oignon, des olives noires, des haricots verts, de la tomate, des anchois, des œufs durs, du thon cuit à la vapeur, avec une sauce à base de l'huile d'olive, de la moutarde, de l'ail, du poivre blanc et noir, du basilic, du jus de citron.
2. Soupe à l'oignon : Ce plat est l'un des soupes traditionnelles françaises se composant de l'oignon et du bouillon de bœuf servi avec des croûtons et du fromage. Comme son nom l'indique, le principal ingrédient de cette soupe est de l'oignon, de la soupe mélangée de bouillon de poulet, du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre noir, de la farine, du gruyère, et servie avec des croutons.
3. Ratatouille: Cette cuisine est une cuisine végétarienne de Provence, qui est fabriqué à partir de l'aubergine, du zucchini, de poivron rouge, vert et jaune, de la tomate, du basilic, de l'oignon, de l'ail, du poivre blanc, du sel, du sucre, de l'huile d'olive, de la pâte de tomates, du thym et du fromage mozzarella.
4. Crêpes: c'est l'un des gâteaux traditionnels qui est identique à la célébration de Chandeleur. Les ingrédients de ce gâteau sont de la farine, du beurre, du lait, des œufs, du sucre et du sel.

Dans cette étape aussi, les étudiants observent et analysent les éléments culturels français contenus dans la recette, comprenant la compréhension des ingrédients couramment utilisés dans la cuisine française

1. Les ingrédients utilisés dans la cuisine française
La cuisine française n'est pas le genre de cuisine savoureuse qui utilise beaucoup d'épices. La condition de la nature de France est une raison qui influence l'emploi des ingrédients. Les ingrédients utilisés souvent dans la cuisine française, entre autres le fruit et l'huile d'olive, le poivron, le fromage, le vin, l'oignon, le citron, l'anchois. Ces ingrédients sont mélangés avec de simples assaisonnements composés du poivre noir et blanc, du sel et des herbes telles que le thym, le romarin, le basilic, l'aneth, la menthe.
2. La préparation de la cuisine française
La plupart de cuisine française implique la sauce, le vin, le poulet, le beurre et la crème. Le vin est utilisé comme exhausteur de goût. Bien que pendant le processus de cuisson, l'alcool dans le vin s'évapore, l'arôme reste toujours à la traîne. Beaucoup de cuisines françaises sont préparées en ajoutant le vin, par exemple dans la soupe, le gâteau.

- d. *Asimilasikan/Akulturasikan* assimiler, accultuer et relier la culture indonésienne à celle de la France pour trouver la relation et établir le lien entre la culture indonésienne et la culture française

La dernière étape dans l'apprentissage interculturel est de trouver une relation ou de faire un lien entre la culture française et indonésienne. Cette étape permet également la fusion de la cuisine française et indonésienne. Les éléments qui peuvent être comparés dans la recette par exemple l'utilisation des ingrédients.

En remarquant attentivement, il existe les mêmes ingrédients dans les cuisines des deux pays, mais la forme et la texture est un peu différente, comme les concombres et les haricots. Les haricots en Indonésie sont plus grands et un peu plus durs que les haricots verts. Son apparence est comme les bébés haricots qui sont plus petits, doux et sucrés.

Un autre ingrédient qui est semblable est le concombre. En Indonésie, ce légume est un légume juteux ayant beaucoup de graines. Mais le concombre en France, appelé courgette, est plus semblable à un zucchini (*kerai* en Indonésie), ayant la chair qui est plus dense, moins d'eau et presque pas de pépins.

Tableau 3. la comparaison des ingrédients de la cuisine indonésienne et française trouvés par les étudiants:

Cuisine indonésienne	Cuisine française
• Teri/anchois	anchois
• Terasi (pâte de crevette ou de poisson)	Fromage
• Bouillon de poulet/boeuf	Bouillon de poulet/bœuf + vin
• Epices variés	Sel et poivre
• Huile de palme	Huile d'olive
• Sauce de cacahuète	Sauce de moutard, de mayonnaise, de citron
• kemangi	basilic
• Petai	Fruit d'olive
• Lontong (gâteau de riz)	Pomme de terre bouillie
• piment	poivron
• échalote	oignon
• Lait du coco	Lait et crème
• Jus de tamarin	Jus de citron
• Feuille de lime, de laurier	Thym, romarin, aneth

3.1.3 Tache finale à réaliser

Après avoir comparé les cuisines des deux pays, les étudiants ont élaboré une nouvelle recette, le mélange des cuisines de deux pays. Bien que dans cette étape ils n'arrivent pas à la pratique de la cuisine, ils devraient penser attentivement aux ingrédients choisis. Il faut choisir les ingrédients de deux pays qui sont convenables à mélanger.

Cette création permet d'avoir la cuisine française à la saveur locale et la cuisine indonésienne ayant le style international correspondant au goût occidental.

Exemple de recette faites par groupe 1 et 2 :

a. Apem fondu

Ingrédients :

- 250 g de farine de riz
- 100 g de manioc fermenté

- ½ cuillère de levure
- 100 g de sucre de palme tranché
- 250 ml de lait du coco
- 150 ml d'eau de noix de coco
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 2 cuillère de sucre
- Mozzarella
- Beurre fondu

Réalisation:

- 1) Ecrasez le manioc fermenté, ajoutez le sucre et la levure, mélangez-les
- 2) Ajoutez la farine de riz
- 3) Versez le lait et l'eau de noix de coco petit à petit, fouettez légèrement
- 4) Ajoutez le sel et mélangez bien
- 5) Laissez la pâte à peu près 1 heure jusqu'à la pâte s'élève.
- 6) Préchauffez le poêle et enduisez-la avec du beurre
- 7) Versez une cuillère de soupe de pâte sur la moule à gâteau.
- 8) Quand le gâteau est moitié cuit, ajoutez la mozzarella sur le gâteau
- 9) Faites-les cuire jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.
- 10) Soulevez le gâteau et servez chaud

b. Crêpes avec des sauces du sucre de palme

Ingrédients :

- 250 g de farine.
- 4 œufs.
- 1/2 l de lait.
- 1 pincée de sel.
- 2 cuillères à soupe de sucre.
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de sucre de palme
- 200 ml de lait du coco
- 1 feuille de pandanus
- 2 cuillères de fruit de jacquier tranché

Réalisation :

- 1) Mettez la farine, le sucre, et le sel dans un saladier.
- 2) Battez les œufs et ajoutez le lait, versez-le légèrement dans le saladier
- 3) Fouettez doucement jusqu'à le mélange devient épais et pas de grumeaux.
- 4) Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien.
- 5) Préchauffez la poêle et enduisez-la avec un peu de beurre, versez la pâte, attendez quelques instants et tournez.
- 6) Pour la sauce, bouillez le lait de coco, le sucre de palme et le fruit de jacquier. Ajoutez le pandanus pour que le bouillon soit arôme. Cuisez jusqu'à ébullition et épaississement. Laissez la sauce refroidir
- 7) Servez la crêpe en versant la sauce de sucre de palme sur elle.

3.2 La réponse des étudiants au déroulement de l'apprentissage

A la fin du processus de l'apprentissage, le questionnaire a été donné aux répondants soit de la classe A soit de la classe B pour connaître leurs réponses à l'application de l'apprentissage interculturelle à travers les recettes de cuisine. L'enquête consiste de 10 propositions.

Le résultat montre que le score total de l'enquête était de 1383. En regardant le critère à la partie de méthodologie, ce score est inclus dans la catégorie "Très bien". Cela veut dire que les

étudiants montraient une très bonne réponse à l'apprentissage interculturel indonésien-français à travers les recettes de cuisine.

Le table ci-dessous montre le résultat de l'enquête pour chaque indicateur.

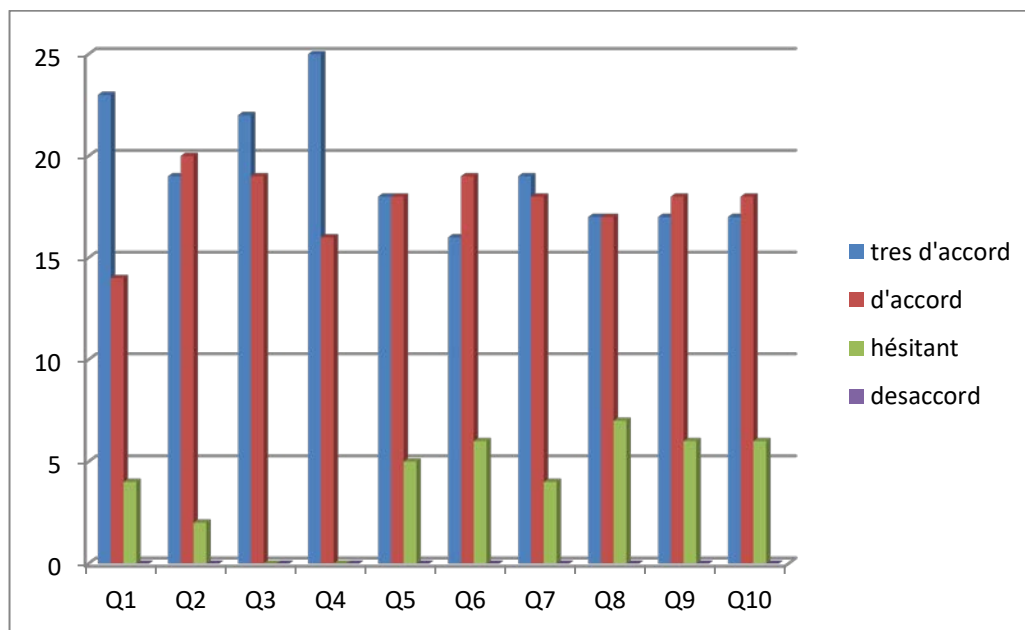


Figure 2. le résultat de l'enquête

Les questions :

1. L'utilisation de recettes comme matériel authentique est très favorable à l'apprentissage interculturel indonésien – français.
2. Les recettes contiennent de véritables pratiques culturelles indonésiennes et françaises.
3. Les recettes comme support pédagogique interculturel indonésien - français attirent mon attention.
4. Je fais l'attention aux professeurs pendant l'explication des matières interculturelles indonésiennes – française à travers les recettes.
5. J'aime apprendre les cultures indonésiennes et françaises à travers les recettes en utilisant le modèle KATA Kita.
6. Les étapes d'apprentissage interculturel à travers les recettes et le modèle KATA Kita sont faciles à mettre en œuvre.
7. Je participe activement à l'apprentissage interculturel à travers les recettes de cuisine et en utilisant le modèle Kita KATA.
8. Le modèle KATA Kita maximise la discussion et le travail d'équipe dans l'apprentissage interculturel indonésien et français.
9. Je suis confiant de travailler avec des amis lors de la mise en œuvre de l'apprentissage interculturel à travers les recettes et en utilisant le modèle KATA Kita.
10. L'utilisation de recettes et l'utilisation du modèle KATA Kita me motive à étudier les cultures indonésienne et françaises.

4. CONCLUSION

L'apprentissage interculturel peut être réalisé à travers plusieurs médias, dont l'un est la recette de cuisine. A partir de la recette, les apprenants apprennent la culture indonésienne et française, comparent leur similitude et leur différence et enfin créent une nouvelle recette qui est le mélange des cuisines de deux pays. Les caractéristiques entre deux pays dans le domaine gastronomie pourraient augmenter la compréhension interculturelle ou bien changer le point de vue

ethnocentrique pour des apprenants. Par l'habitude de la gastronomie notamment la recette de cuisine indonésienne et française peut attirer l'attention des apprenants pour apprendre des matières interculturelles indonésiennes – française.

Pour faciliter la compréhension interculturelle, on utilise les activités faites se basent sur la démarche interculturelle le modèle KATA Kita. C'est un modèle qui avait été élaboré selon les caractéristiques et les besoins des étudiants indonésiens, comme suit (1) *Kontekstualkan* : contextualiser (2) *Amati* : Observer et sensibiliser les apprenants à la culture indonésienne qui se reflète dans les recettes. (3) *Tandai, Terima* : Marquer et accepter puis présenter la culture française dans la recette de cuisine (4) *Asimilasikan/Akulturasikan* : assimiler, accultuer et relier la culture indonésienne à celle de la France. La dernière étape dans la démarche est l'activité pour trouver ou faire la relation entre la culture indonésienne et française à travers la recette de cuisine. (5) *Kita* : Les quatre étapes étaient mises en action de manière coopérative dans laquelle les membres de groupes se diccutaient et se partageaient les informations et les connaissances sur les produits et les paratiques culturels indonésiens et français se trouvant dans les recettes de cuisine.

Basé sur l'analyse de donnes, l'utilisation de recettes et l'utilisation du modèle KATA Kita me motive à étudier les cultures indonésienne et françaises. Les apprenants peuvent savoir plus l'utilisation des ingrédients, les typiques des épices, et l'élaboration une nouvelle recette. Outre, cette modèle maximise la discussion et le travail d'équipe dans l'apprentissage interculturel indonésien et français. Par conséquent, dans le cadre de l'inter culturalité, une telle étude est encore très à développer.

REMERCIEMENTS

Nous tenons le remerciement au directeur du Centre de la recherche de l'UNNES et les évaluateurs qui ont approuvé notre recherche sur l'étude interculturel, à nos étudiants qui nous'ont aidées pendant la recherche.

RÉFÉRENCES

- De Pietro, J.-F. (2003). *EOLE Vol. 1 et 2: Éducation et Ouverture Aux Langues à l'École*. Neuchâtel: IRDP.
- De Salins, G. D. (1992). *Une introduction à l'ethnographie de la communication*. Didier.
- Frémot, C., Seignac, L., & Glorieux, J. (1992). *Le français en campagne: Cahier d'activités*. Educagri Éditions.
- Giraud, F. (2006). *Les activités culinaires des étudiants étrangers*. Université de Lyon.
- Handayani, S. (2017). *KATA Kita : modèle d'apprentissage coopératif pour apprendre la compétence interculturelle indonésienne-française*. 233–239.
- Intan, T., Saefullah, N. H., Hasanah, F., & Handayani, V. T. (2020). Le symbolisme dans la gastronomie française et indonésienne: Revue interculturelle. *FRANCISOLA*, 4(2), 33–44. <https://doi.org/10.17509/francisola.v4i2.24205>
- Porcher, L. (1967). *Le français langue étrangère*. Hachette éducation.
- Putri, D. K., Y., J., Ferdiana, R., & I., H. (2014). *Analisis Unsur Budaya pada Hidangan Menggunakan Ingredient Network*.
- Sherman, V. A.-T. (2017). Les traditions culinaires: ancrage ou libération culturelle? Une étude des memoires culinaires. *ILCEA*, 28. <https://doi.org/10.4000/ilcea.4165>
- Soenardi, T. (2013). *Theorie de base de la cuisine (Teori Dasar Kuliner)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wlosowicz, T. M. (2011). Les stratégies de communication et les interactions interlinguales dans la présentation de recettes de cuisine en L2 et en L3. *Recherches En Didactique Des Langues et Des Cultures*, 8(1). <https://doi.org/10.4000/rdlc.2256>