

Ça bouge en France !

LE SITE DU LIMOUSIN

Niveau B1

Thèmes

France, francophonie,
langue française

Concept

Dans le cadre d'un projet de découverte des régions françaises, les étudiants sont invités à participer à la création d'une mosaïque des régions et à dresser une carte d'identité de chaque région (géographie, population, langues, patrimoine, artisanat, économie).

Pour ce projet transdisciplinaire, il serait intéressant d'impliquer les enseignants d'autres disciplines et particulièrement les enseignants d'art plastique, d'histoire, de musique. Le travail réalisé pour la région Limousin est transposable aux autres régions de France ; un travail coopératif pour reconstituer le puzzle des régions françaises peut donc être envisagé.

Le projet ainsi achevé pourra faire l'objet d'une exposition ou d'une présentation en mettant en valeur similitudes et différences entre régions.

Contenu du site

Pour accéder au site « Ça bouge ! Limousin », allez sur le site <http://cabouge.tv5monde.com> et cliquer sur Limousin.

Quatre rubriques :

- 1) *Vidéo principale* : 1 reportage de 3 minutes sur la région. Le reportage est ponctué de témoignages qui illustrent des aspects touristiques et culturels particuliers au Limousin.
- 2) *Vidéos bonus* : 8 reportages montrent des villes et des artisanats locaux. Ils comprennent des témoignages de spécialistes présentant des produits locaux et expliquant des techniques de fabrication locales spécifiques à cette région.
- 3) *Photos* : au nombre de 20, elles montrent des vues emblématiques du Limousin.
- 4) *Repères* : 5 entrées – *Géographie, Identité, Tourisme et culture, Personnalités, Médias* - regroupent des informations chiffrées et répertorient des lieux et sites emblématiques.

Contenus et durée des 8 vidéos utilisées :

2. Stage de Raku, 2'06" Mots clés : *Art de vivre / Artisanat*

Découverte de l'art japonais du Raku qui permet la création d'objets en travaillant les matières et les couleurs avant de les faire cuire au four.

5. Week-end gourmand à Brive, 2'01" Mots clés : *Art de vivre / Gastronomie*

Rendez-vous gourmand autour des bons produits du terroir corrézien. Visite guidée par une productrice de foie gras de la région et mise en pratique au laboratoire avant la dégustation finale.

Ce reportage nous emmène à la découverte d'un métier artisanal à travers le portrait d'un menuisier : le travail du bois et la transmission des savoirs.

8. La porcelaine de Limoges, 2'58" Mots clés : *Art et culture / Patrimoine / Traditions / Industrie /*

Métiers

Destination Limoges pour découvrir la tradition artisanale et industrielle de la porcelaine dont c'est le berceau. Découverte des matériaux, des étapes de fabrication et de décoration de ces objets typiques du savoir français.

Transcription

Cliquez [ici](#) pour accéder à la transcription.

Objectifs de la visite du site

- Objectifs culturels :
 - découvrir le Limousin.
 - découvrir le patrimoine industriel, gastronomique et culturel du Limousin.
- Objectifs pragmatiques :
 - organiser un séjour en Limousin.
 - créer une brochure touristique.
 - exprimer son opinion, ses préférences.
 - donner des explications.
- Objectif linguistique :
 - étudier le lexique des aliments, des ingrédients et de la fabrication industrielle.

3 parcours de découverte du site

Dans le cadre du tour de France des régions, les apprenants vont découvrir la région Limousin sous ses aspects industriels, gastronomiques et culturels afin de créer une brochure touristique présentant un séjour de deux jours dans la région Limousin. Cette brochure sera montrée en classe et évaluée par l'ensemble des apprenants (cf. projet final en fin de fiche). Il ne s'agit pas de vérifier uniquement la compréhension de documents authentiques en langue étrangère, mais de permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances culturelles.

Au premier cours, présenter aux apprenants le dispositif, le projet final et les parcours. Constituer des groupes de 2 et préciser le temps accordé pour réaliser le 1^{er} parcours, estimé à 45 minutes.

Expliquer aux apprenants qu'ils doivent réaliser les 3 parcours avant de commencer le projet final.

- Le 1^{er} parcours permet de découvrir les traditions artistiques en Limousin.
- Le 2^e parcours porte sur la gastronomie en Limousin.
- Le 3^e parcours se concentre sur la culture en Limousin.

Au terme des parcours les apprenants réaliseront tous le projet final : la réalisation d'une brochure touristique pour la promotion d'un court séjour en Limousin. Les faire travailler en petits groupes de 4 personnes maximum.

L'étude des parcours et la réalisation du projet se dérouleront sur plusieurs séances de cours.

Lire au préalable les consignes des activités et les questions ensemble, pour s'assurer qu'elles sont bien comprises des apprenants. Procéder de même avec chacun des parcours.

Passer dans les groupes pendant le travail de recherche pour guider les apprenants dans leur navigation sur le site, la compréhension des documents, la rédaction de leurs réponses, etc. Veiller à ce que les apprenants disposent des réponses correctes avant de procéder au projet final.

Introduction à la visite du Limousin

Avant de commencer les parcours demander aux apprenants s'ils connaissent la région Limousin :

Connaissez-vous le Limousin ? À quels lieux, quels sites touristiques, quels loisirs, quels produits pensez-vous ?

Variante : Si ce nom évoque peu de choses aux apprenants, apporter une carte de France ou leur demander d'aller directement sur le site et à partir de la carte de France, de cliquer sur la « région Limousin » et les faire réfléchir sur la situation géographique de la région.

Allez sur le site « Ça bouge ! » dans la région Limousin : tapez <http://cabouge.tv5monde.com>, cliquez sur Limousin. Lisez le texte « Le Limousin en bref » et parcourez les informations affichées dans les différentes rubriques « Repères ».

Choisissez 5 éléments que vous essayerez de faire deviner à votre binôme en 3 phrases au maximum.

Il est possible, et conseillé de consulter la page pour répondre !

Exemple : C'est une personnalité marquante du Limousin. Son année de naissance est 1932 et il est connu dans le monde entier. – C'est Jacques Chirac !

Après l'activité 1, il est possible de faire une rapide mise en commun avec le groupe classe avant de continuer sur les activités suivantes.

Parcours 1 : Les traditions artistiques en Limousin

Compréhension orale : découvrir une tradition industrielle française.

Compréhension orale : comprendre des explications et des données chiffrées.

Lexique : découvrir le lexique de la fabrication industrielle.

Dans ce parcours, les apprenants vont découvrir les traditions artistiques majeures du Limousin. Ils vont collecter des informations qu'ils pourront inclure dans leur brochure de présentation de leur séjour.

Introduction au parcours

Pistes de corrections / Corrigés :

La tapisserie d'Aubusson.

La porcelaine de Limoges.

Activité 1

Pistes de corrections / Corrigés :

1. La capitale des arts du feu
2. Au cours du 18^e siècle
3. Royal Limoges
4. 1797
5. Le kaolin

2. Manufacture (nom féminin) : établissement dans lequel on fabrique en quantité certains produits industriels.

Kaolin (nom masculin) : argile blanche qui sert dans la fabrication de la porcelaine.

3. dans l'ordre :

1. coulage / 2. démoulage / 3. séchage / 4. dépoussiérage / 5. 1^{re} cuisson / 6. émaillage / 7. 2^e cuisson / 8. vitrification / 9. décoration / 10. 3^e cuisson /

Activité 2

Pistes de corrections / Corrigés :

1. La laine
2. Septembre 2009
3. Colbert
4. Sujets champêtres et paysans.
5. Peintres : Dali, Dufy, Braque, Picasso / Architecte : Le Corbusier.
6. Musée de la tapisserie d'Aubusson : Centre culturel et artistique Jean Lurçat 16 avenue des Lissiers - BP 89 23200 AUBUSSON, ouvert tous les jours sauf mardi de 10h00 à 18h00.

Parcours 2 : La gastronomie en Limousin

Compréhension écrite : trouver rapidement des informations dans un texte.

Expression écrite : présenter des informations, comparer, donner son opinion.

Lexique : découvrir les aliments, les ingrédients et les spécialités culinaires du Limousin.

Dans ce parcours, les apprenants vont faire un tour d'horizon des spécialités culinaires du Limousin. Ils vont collecter des informations qu'ils pourront inclure dans leur brochure de présentation de leur séjour.

Activité 1

Pistes de corrections / Corrigés :

1. La viande limousine, le pâté aux pommes de terre, la farcidure.
2. 9 spécialités : les vaches limousines, le veau sous la mère, l'agneau baronet, les cochons cul noir, la pomme du Limousin, les fraises de Beaulieu-sur-Dordogne, la framboise de Concèze, la myrtille des Monedières, la châtaigne.
3. la viande de race limousine.
4. 80 pays.
5. Rousse.
- 6.

	Oui	Non
des myrtilles	X	
des pruneaux		X
des châtaignes	X	
des cassis		X
des poires		X

Activité 2

Pistes de corrections / Corrigés :

1. De la découverte de plusieurs spécialités gastronomiques de Corrèze.
2. Ils viennent « découvrir tout ce qu'il y a de bon dans la région ».
3. Brive (la réponse est dans le titre de la vidéo).
4. Elle est productrice de foie gras.
5. Du foie gras, de la truffe, des noix, de la crème fraîche, des magrets d'oie.
6. « **Déglacer** avec la **liqueur**, un petit peu de **crème fraîche**, et servir avec vos magrets d'**oie** et des **noix concassées** dessus. Je pense que je vais essayer cette **recette**. »
7. Le plus difficile est de dénervé le foie (lui enlever les nerfs).

Parcours 3 : Les activités culturelles en Limousin

Compréhension orale : repérer des informations précises.

Compréhension écrite : repérer des informations culturelles.

Lexique : revoir quelques mots autour du thème des musées et des loisirs.

Dans ce parcours, les apprenants vont découvrir des activités culturelles en Limousin et des infrastructures culturelles en vue de rédiger une brochure touristique pour présenter un court séjour en Limousin.

Activité 1

Pistes de corrections / Corrigés :

	Vrai	Correction
1. Il est nécessaire d'avoir un pinceau pour travailler.	X	
2. La température du four doit monter jusqu'à 2000 degrés.		X La température maximale est 1000 degrés.
3. Le principe de la cuisson est de faire subir des chocs sismiques à la pièce.		X Non il s'agit de chocs thermiques.
4. Le but de la cuisson est de faire ressortir les oxydes.	X	
5. La cuisson est longue, au moins une heure.		X Non, la cuisson dure 25 minutes.
6. Le Raku est une tradition limousine de longue date.		X, non c'est japonais.
7. « Raku » signifie « plaisir de boire »		X, non la signification est plaisir du loisir

Activité 2

Pistes de corrections / Corrigés :

1.

Musées : le centre de la mémoire d'Oradour-sur-Glane, le musée de la tapisserie à Aubusson, l'Espace Paul Rebeyrolle à Eymoutiers, le Centre d'art contemporain de Vassivière.

Évènements : la Foire du Livre de Brive-la-Gaillarde, le Festival international des Francophonies en Limousin.

2. Production libre.

Exemple :

<i>Nom du musée / Nom de l'événement</i>	Espace Paul Rebeyrolle.
<i>Ville</i>	Eymoutiers.
<i>Horaires</i>	En saison de 10h00 à 19h00. Hors saison de 10h00 à 18h00 (17h00 en décembre). Fermeture annuelle en Janvier.
<i>Tarifs</i>	Prix d'entrée 5 euros / tarif réduit : 2 euros 50.
<i>Thème de la visite / Thème du festival</i>	L'espace Paul Rebeyrolle est dédié à l'œuvre de ce peintre du Limousin. C'est un lieu d'art contemporain où sont exposées des tableaux et des sculptures de cet artiste.

Projet final : organiser un court séjour en Limousin sous la forme d'une brochure touristique.

À partir des informations collectées dans les trois parcours précédents, les apprenants peuvent maintenant réfléchir à l'organisation d'un weekend en Limousin qu'ils vont présenter sur une brochure touristique.

Cette brochure doit comporter un programme détaillé des possibilités touristiques avec une répartition des activités sur deux jours. Le but est de faire la promotion des patrimoines du Limousin.

Les brochures pourront être présentées sur un support papier, le but étant d'avoir des informations sur les lieux et les spécialités. L'utilisation d'illustrations, d'une carte de la région qui reprennent les informations recueillies dans les différents parcours et les « repères » du site (découpage administratif, villes, sites et intérêts touristiques, gastronomie, etc.) est conseillée.

Des cartes sont disponibles sur les sites suivants :

- sur le site FranceGuide :

<http://fr.franceguide.com/Cartes/France/Regions/Limousin/home.html?NodeID=160>

- sur le site tourisme Limousin

<http://www.tourismelimousin.com/fr/decouvrez-limousin/le-limousin/la-carte-et-le-territoire.php>




Faire des groupes de quatre personnes maximum.

Passer régulièrement dans les groupes pour les guider et les aider dans leur préparation.

Les travaux font l'objet d'une évaluation en classe par un système d'affichage ou par une lecture/évaluation croisée si vous avez photocopié les productions.

Chaque groupe évalue la présentation de chacun des autres groupes, selon un (ou des) critère(s) établi(s) au préalable en classe. Le but n'est pas ici de « juger » ses camarades ou de choisir la meilleure présentation, mais plutôt de rendre les apprenants actifs (capacités d'écoute et d'observation) et de les initier à l'évaluation pour mieux s'autoévaluer ensuite.

Voici une proposition de critères pour l'évaluation.

			
La présentation est claire et organisée.			
Le choix des illustrations est pertinent.			
Les informations des parcours sont reprises dans la brochure.			
Les activités proposées sont variées.			
Le programme des activités est cohérent pour un séjour de deux jours.			
Les informations données sont fiables pour les			

participants.			
Chaque membre du groupe prend la parole.			

Légende :



à améliorer



satisfaisant, mais peut encore s'améliorer



bonne maîtrise

Après chaque présentation, la classe donne son avis sur le travail présenté. Ces cinq minutes d'échange permettent aux membres du groupe évalué de voir où concentrer leurs efforts en vue de s'améliorer lors d'une autre prise de parole. Les avis sont positifs et bénéficient à l'ensemble du groupe classe.

Transcriptions

Vidéo 2 : Stage de Raku (2'06'')

Mots clés : Art de vivre / Artisanat

Moniteur

Ce qu'on va faire maintenant, en fait.

1^{er} élève

D'accord.

2^e élève

Ça, c'est encore pas* passé au four, ça !

Moniteur et autres élèves

Si, là oui... Si si, c'est le résultat final. La pièce est terminée.

2^e élève

Ah ! D'accord !

Voix off

Pour mieux comprendre l'art du raku, rien ne vaut la pratique. Chacun son pinceau, et c'est parti.

2^e élève

On va découvrir. On en apprend tous les jours !

3^e élève

Comme te dirait Gabin : « Je ne saurai jamais tout. »

4^e élève

Franchement c'est un truc, moi j'aime bien. Je suis en train de rattraper celui de mon mari. Non non, c'est super. Oui. Moi franchement ça me plaît. Ça me plaît beaucoup !

Moniteur

Là on va enfourner les pièces quand même à une température. Là on est à 456 degrés encore. On va laisser redescendre encore un petit peu plus.

Voix off

Température du four : 456 degrés et cela va encore grimper, jusqu'à atteindre 1000 degrés, la chaleur nécessaire à la cuisson.

Moniteur

Voilà !

C'est bon. Voilà ! Donc le principe aussi c'est quand on met les pièces dans le four, il faut aussi que les pièces ne se touchent pas entre elles. Bien sûr. Après, ça fait, on fait des doubles tasses, quoi. Ça peut être sympa, mais bon, *je crois pas*** que ce soit l'effet recherché.

Le principe, c'est de faire subir des chocs thermiques à la pièce, de monter très vite en température, de ressortir la pièce qui est en haute température, et la faire sortir à l'air ambiant et ensuite l'enfumer dans de la sciure de bois, des copeaux, enfin, ce qu'on veut, tout ce qui brûle, et la couper de son oxygène, en fait pour faire ressortir les oxydes et faire apparaître les craquelures sur la pièce.

Voix off

La cuisson dure seulement 25 minutes. À l'origine, lors de la cérémonie traditionnelle du thé au Japon, on procédait dans la même journée à la fabrication des tasses et à la dégustation.

Enfant

J'ai écouté ce que le monsieur m'a dit et après tout s'est bien déroulé.

Voix off

Tu es satisfait du résultat ?

Enfant

Oui, ça va ! *Je pensais pas**** que ça allait être vert.

5^e élève

Je retrouve un peu les striés que j'avais faits, le point que j'ai fait au milieu. Donc c'est... Et le petit rebord...
Donc, non, je suis très contente. Non, c'est super sympa !

Voix off

Dernière précision, en japonais raku signifie plaisir du loisir. Ça ne s'invente pas !

* *ça n'est encore pas*

** *je ne crois pas*

*** *Je ne pensais pas*

Vidéo 5 : Week-end gourmand à Brive (2'01'')

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie

Voix off

Rendez-vous à la foire grasse et, ce matin, il y a là quelques touristes venus de toute la France. Des touristes retraités, curieux et accessoirement gourmands.

1^{re} femme interviewée

On est des amis parce que... des amis gourmands, des gens de Bruxelles, qui sont gourmands de bonnes choses. Et c'est vrai que la Corrèze... pour les bonnes choses, on est servi...

Nadine Buge, la « cheftaine » du groupe

Quand on touche, l'empreinte du doigt, là, ça marque.

Voix off

La cheftaine du groupe, c'est elle. Nadine Buge est productrice de foie gras. Avec elle, nos touristes vont découvrir tout ce qu'il y a de bon dans la région. Justement, sur le marché, il n'y a que l'embarras du choix.

2^e femme interviewée

Nous avons la chance d'être avec Nadine, qui nous permet de connaître les bons produits, de faire une sélection, parce que quand on est touriste, on ne connaît pas les produits. Donc, je pense que j'ai acheté une superbe truffe qui sent très très bon.

Voix off

Et la prochaine étape n'est pas mal non plus. Chez un liquoriste, dégustation de suprême de noix, pour les gourmands toujours, qui sont aussi parfois des cordons-bleus. Justement, cela donne des idées à certaines.

2^e femme interviewée

Déglacer avec la liqueur, un petit peu de crème fraîche, et servir avec vos magrets d'oie et des noix concassées dessus. Je pense que je vais essayer cette recette.

Voix off

Le bonheur est dans l'assiette, dans le pré, et peut-être aussi dans le laboratoire de la cheftaine.

Tous

Mmmmm

Voix off

Car Nadine livre quelques-uns de ses secrets. Par exemple, comment dénervé un foie. Pas si facile, disent les novices. Pourtant, à la fin du week-end, ils devraient se débrouiller tout seuls.

Nadine Buge

Ils ont la base... Ils ont la base pour pouvoir le faire, effectivement, à la maison. Ils mettront plus de temps que moi, bien évidemment. Mais ils savent le faire, oui.

Voix off

Voilà ! C'était un week-end en Corrèze, gourmet, gourmand, et qui, forcément, se termine à table.

Vidéo 8 : La porcelaine de Limoges (2'58")

Mots clés : Art et culture / Patrimoine / Traditions / Industrie / Métiers

Voix off

Destination le Centre de la France. Nous partons dans le Limousin à Limoges surnommée la "capitale des arts du feu."

Témoin de l'excellence et du bon goût de l'art de la table à la française, la porcelaine, celle de Limoges, la plus célèbre, voit le jour au cours du 18^e siècle, un savoir-faire emblématique, mondialement reconnu. Nous sommes devant la manufacture Royal Limoges, c'est la plus ancienne fabrique en activité, elle date de 1797.

Visite des lieux avec le directeur Lionel Delaygues.

Lionel Delaygues, directeur de Royal Limoges

En très gros, la composition de la porcelaine, c'est 50 % de kaolin, 25 % de quartz et 25 % de feldspath.

Voix off

Le kaolin est la matière première indispensable à la fabrication de la porcelaine. Il lui donne sa blancheur, sa plasticité et pour la fabriquer, il existe trois techniques : le façonnage, le pressage et le coulage.

Lionel Delaygues, directeur de Royal Limoges

Il y a trois états possibles à la pâte : liquide, comme de la pâte à modeler ou en poudre. Ici, vous avez un exemple de pâte liquide que nous appelons barbotine et que nous versons dans des moules en plâtre et qui permet de faire des pièces creuses. La technique du coulage permet pratiquement de faire tout type de pièces.

Voix off

Une fois démoulées et séchées, les pièces sont dépoussiérées, elles subissent une première cuisson. Puis, vient l'étape de l'émaillage, une opération délicate exigeant des gestes précis. Il faut tremper la porcelaine dans un bain d'émail avant la deuxième cuisson. Elle va s'effectuer jusqu'à 1 400°. Le produit est alors vitrifié ce qui donne à la porcelaine sa solidité et sa translucidité.

Lionel Delaygues, directeur de Royal Limoges

Vous avez un four moderne, fibré, avec des fibres céramiques et qui utilise du gaz comme combustible et qui permet de monter à 980° à peu près pour faire la première cuisson.

À la sortie du four, toutes les pièces sont vérifiées, auscultées et impitoyablement triées.

Voix off

Enfin arrive l'étape finale : la décoration. Plusieurs procédés : la vaporisation, la décalcomanie ou bien la peinture au pinceau. Tous exigent un savoir-faire et une habileté manuelle longue à acquérir. Une fois décorées, les pièces subissent à nouveau une cuisson dont la durée varie en fonction des couleurs et procédés utilisés.

Lionel Delaygues, directeur de Royal Limoges

Nous fournissons en désordre La Coupole, le Fouquet's, le Plaza Athénée, le Crillon, énormément de grands palaces et grands restaurants français et étrangers.

Voix off

Délicatesse, raffinement, la porcelaine de Limoges fait partie des porcelaines les plus fines et les plus réputées dans le monde.