

Ça bouge en France !

Thèmes

LE SITE DE LA COTE D'AZUR

France, francophonie,
langue française

Niveau B2

Concept

Les activités ci-dessous s'adressent aux apprenants s'intéressant à la France touristique et à ses régions et proposent des pistes pour organiser un séjour en fonction de ses goûts. Elles seront réalisées en situation d'auto-apprentissage ou en cours si l'enseignant/tuteur dispose d'une salle multimédia dans son établissement ou d'une salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un ordinateur connecté à internet.

Contenu du site

Pour accéder au site « Ça bouge ! Provence-Alpes-Côte d'Azur », allez sur le site <http://cabouge.tv5monde.com> et cliquer sur Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA).

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 à la Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- 2) *Vidéos bonus* : 10 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 de la Provence-Alpes Côte d'Azur.
- 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 9 vidéos utilisées :

1. La Côte d'Azur, 1'30" Mots clés : Art de vivre / Art et culture / Nature / Sport

Ce reportage présente la région Côte d'Azur. On y voit des images des villes de Nice, de Grasse avec son musée de la parfumerie, d'Antibes avec ses plages, du parc aquatique Marineland avec ses dauphins, de Vallauris, de son musée Picasso et des cours de céramique, des gorges de Daluis réputées pour leurs torrents où l'on peut faire du rafting.

2. Que sont devenus les parfumeurs ?, 3'16" Mots clés : Art et culture / Industrie / Métiers

Présentation de l'institut de parfumerie de Grasse, du métier de créateur de parfums appelé "nez" ainsi que de la production des fleurs et de l'évolution économique des marchés concernant les produits aromatiques comme les parfums, mais aussi les arômes alimentaires.

4. La poire de Sartheau, 1'26" Mots clés : Patrimoine / Gastronomie / Flore

Le village de Lajavie fête la poire Sartheau, une petite poire à cuire utilisée pour faire du sirop au vin ou de la confiture. Elle fait partie du patrimoine de la région.

5. Le woofing, 2'02" Mots clés : Art de vivre / Agriculture / Environnement

Présentation et explication du woofing, système d'échange pratiqué dans des fermes biologiques. Le contrat est : 4h de travail en échange du gîte et du couvert. Ainsi Joseph, jeune Tchèque est venu chez Kena pour l'aider dans l'élevage de chèvres et la fabrication de fromages. Ils témoignent tous les deux.

6. Le Jasmin de Grasse, 1'55" Mots clés : Nature / Industrie / Création / Métiers

Reportage sur la cueillette du Jasmin et sur le travail de cueilleur ; sur les techniques d'extraction et la fabrication de l'Absolu de jasmin servant au célèbre parfum Chanel n°5.

Les 4 reportages suivants font partie de la collection « Destination Goûts ».

7. Les calissons à Aix-en-Provence, 3'36" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Découverte de la confiserie du Trésor spécialisée dans la fabrication des calissons, pâtisserie locale. Un cuisinier nous fait entrer dans les secrets de leur fabrication, présente la recette et leur origine.

8. L'huile d'olive d'Alziari à Nice, 3'01" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Visite d'un des derniers moulins traditionnels P. & N. Alziari à Nice. Le gérant nous explique la méthode pour fabriquer de l'huile d'olive dans ces moulins. Ensuite visite de la boutique Alziari en plein centre-ville, présentation des différentes huiles vendues en magasin et de l'évolution des goûts des clients.

9. Un confiseur à Nice, 3'10" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Visite de la confiserie Florian et de l'atelier de fabrication des gourmandises aux pétales de fleur cristallisés. Historique des premiers pastillages, compositions de fleurs sucrées dans les repas royaux. Présentation de la fabrication des bonbons acidulés et des goûts à la mode pour ces mêmes bonbons.

10. Les éleveurs de chèvre, 3'23" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Artisanat / Métiers

Un jeune couple a quitté son métier à la ville pour la campagne et l'élevage de chèvres de Savoie, race en voie de sauvegarde, et la fabrication de fromages aux goûts différents.

Transcription

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

Notes culturelles

La Riviera : nom donné par les étrangers à la côte méditerranéenne et que les Français désignent par le nom de **Côte d'Azur**. C'est en 1888 qu'est créé le nom « Côte d'Azur ». Elle devient le rendez-vous recherché de l'élite mondiale d'abord pendant l'hiver, puis l'été. La Belle Époque témoigne d'un art de vivre inscrit dans le patrimoine de la Côte d'Azur. La beauté des paysages de la côte, jointe au climat ensoleillé fait de cette région un haut lieu de tourisme international jalonné de stations balnéaires comme le village de Saint-Tropez, très prisé par les stars, les VIP du monde entier et connu également pour le Festival du film international se déroulant chaque année en mai dans la ville de Cannes.

La Provence : à ne pas confondre avec le nom la *province* qui représente toute la France continentale excepté Paris et sa banlieue. La *Provence* est l'ancien nom d'une province française correspondant aujourd'hui à la région administrative *Provence-Alpes-Côte d'Azur*, dite *PACA* et comprenant 6 départements : les *Alpes-de-Haute-Provence*, les *Hautes-Alpes*, les *Alpes-Maritimes*, les *Bouches-du-Rhône*, le *Var*, le *Vaucluse*.

Pablo Picasso : peintre, graveur, sculpteur, céramiste, il incarne la peinture moderne du XX^e siècle à travers notamment le cubisme. Picasso est né en 1881 à Malaga en Espagne. Vers l'âge de 23 ans, il s'installera définitivement en France où il mourra à Mougins sur la Côte d'Azur en 1973. De 1948 à 1955, Picasso séjournera à Vallauris où il réalisera deux compositions monumentales, la Guerre et la Paix, installées en vis-à-vis dans la chapelle romane du château-musée de Vallauris.

Objectifs du projet

| | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Domaine, thème, sous-thème | Public, éducation, tourisme/voyage, région française, la Provence-Alpes-Côte d'Azur. |
| Contexte | Organiser un voyage de groupe pour la classe et rédiger un journal de voyage. |
| Problème | Comment rechercher et résumer des informations culturelles afin d'organiser un voyage de groupe (durée et planning des visites) dans une région française. |
| Résultat | L'organisation du voyage sera présentée sous la forme d'un programme de visite pour chaque journée et le déroulement du voyage virtuel sera transcrit dans un journal de voyage personnel. |

Ce projet s'inscrit dans la perspective actionnelle du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues). L'apprenant n'apprend pas uniquement la langue pour communiquer, mais aussi pour agir dans une situation concrète, ici organiser un voyage de groupe.

Il doit résoudre une problématique, rechercher des informations culturelles, et aboutir à un résultat, à savoir la planification de visites en vue d'un voyage de classe dans une région française. La réalisation d'un projet implique de laisser un maximum d'autonomie aux apprenants. Les 5 tâches proposées sont des pistes de travail. Elles servent à structurer le travail, à guider les apprenants et représentent les différentes étapes, les paliers nécessaires pour la réalisation du projet.

Le projet peut se faire sur plusieurs séances.

Déroulement du projet

Mise en route

Avant de réaliser le projet et de commencer la visite du site, faire un remue-méninges sur ce qu'évoque le nom Côte d'Azur aux apprenants. S'ils ne connaissent pas du tout la région, introduire immédiatement la visite du site de la région.

Sites permettant une découverte en images de la région :

- <http://cabouge.tv5monde.com> > Côte d'Azur > Photos
- informations sur la région : www.franceguide.com > la France et ses régions > Riviera Côte d'Azur ou Provence-Alpes-Côte d'Azur

Introduction au projet : situer la région et ses principaux sites touristiques.

Pour introduire et mener à bien le projet, il est préférable de démarrer la visite du site par une même activité pour l'ensemble de la classe. Les apprenants disposeront ainsi d'un cadre culturel commun et de données générales sur la région avant d'être répartis en différents groupes selon 4 thèmes.

Activité 1

Faire lire les questions. Demander ensuite aux apprenants de lire les informations des rubriques « Repères » : *Géographie, Identité, Tourisme et culture, Personnalités, Médias*

Pistes de corrections / corrigés :

- a)** Le nom administratif de la région Côte d'Azur est la PACA : Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- b)** Elle se compose de 6 départements.
- c)** Les Alpes-de-Haute-Provence (04) ; les Hautes-Alpes (05) ; les Alpes-Maritimes (06) ; les Bouches-du-Rhône (13) ; le Var (84) ; le Vaucluse (84).
- d)** Elle se trouve au sud-est de la France ; elle est bordée par le massif montagneux des Alpes à la frontière italienne et baignée par le fleuve le Rhône et la mer Méditerranée.
- e)** Moins de 5 millions (4.864. M°)
- f)** La langue d'oc ou l'occitan ou le provençal.
- g)** Réponse libre selon le choix des 2 personnalités.

Activité 2

Demander aux apprenants de lire l'activité. Visionner avec le son. Au niveau B2, les apprenants seront capables de décrire et d'expliquer de manière détaillée ce qu'ils voient, car ils ont un bagage linguistique, notamment lexical suffisamment riche.

Modalités de travail : chaque apprenant compare ses notes avec celles de son voisin. Procéder ensuite à la mise en commun en donnant la parole aux apprenants pour qu'ils décrivent ce qu'ils viennent de voir.

Pistes de corrections / corrigés :

| Noms des villes, lieux / Sites à visiter | Activités proposées dans ces villes / Lieux |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Nice | - aller sur la promenade des Anglais, écouter du jazz au Nice jazz festival, sortir le soir |
| - Grasse | - visiter les collections du musée de la parfumerie |
| - Antibes | - visiter le musée Picasso et suivre des cours de linogravure, visiter le parc aquatique Marineland avec des dauphins et des orques |
| - Les gorges de Daluis | - faire du rafting sur les torrents |
| - Cannes | - écouter de la musique sur les plages électroniques |

Réalisation du projet

Annoncer le projet aux étudiants : nous allons organiser un voyage de fin d'année pour la classe dans une région française. Pour cela, vous allez découvrir les aspects touristiques et culturels de cette région et réaliser un programme de visites avec un planning sur plusieurs journées.

Tâche 1 : Découvrir les spécificités de la région.

Vous allez visionner différentes vidéos pour recueillir des informations sur les spécificités de la région afin d'organiser notre voyage.

Demander aux apprenants de se mettre par 3 et de lire les 4 thèmes afin d'en sélectionner un. Ils lisent attentivement les conseils pour la prise de notes.

Tâche 2 : Rassembler les informations et préparer la visite.

Indiquer aux apprenants le temps dont ils disposent pour réaliser leur présentation. Se déplacer parmi les groupes pour les guider, s'assurer de la bonne collaboration au sein de chacun et apporter une aide linguistique si nécessaire.

1. Chaque groupe se met d'accord sur les informations qui apparaîtront dans la présentation orale et la prépare selon le plan donné à titre indicatif. L'objectif est de faire une synthèse de toutes les informations recueillies. Chaque membre du groupe s'attribue une partie dans la présentation orale.
2. Chaque groupe finalise sa présentation orale et
 - a. discute de la mise en forme qu'elle aura devant toute la classe,
 - b. puis sélectionne 2 photos dans l'entrée « Photos » et choisit les supports (PowerPoint, affiches, photos) pour présenter la visite à la classe.

Remarque : Si un groupe termine les 2 tâches précédentes avant les autres groupes, il choisit un autre thème et visionne les vidéos l'illustrant. Ne pas donner de consignes de travail précises. L'objectif est de s'informer, d'apprécier le plaisir de la découverte. Ensuite, les apprenants échangent avec le groupe qui aura travaillé sur cette thématique.

Tâche 3 : Présenter et organiser le voyage avec le programme des visites.

1. Mise en commun : quand chaque groupe a terminé la préparation de la visite thématique, il la présente aux autres groupes qui prennent des notes.
2. Décider ensuite de l'organisation du voyage avec l'ordre des visites thématiques, la durée du voyage et du planning des visites par journée. Pendant cette tâche finale, la classe désigne un médiateur et un secrétaire pour écrire le programme des visites. L'enseignant doit s'effacer et être uniquement une personne ressource.
3. La classe remet à l'enseignant l'organisation du voyage avec le programme définitif des visites pour chaque journée.

Tâche 4 : Rédiger son journal personnel de voyage.

Travail individuel. Chaque apprenant réinvestit les connaissances culturelles et lexicales nouvellement acquises en travail de groupe et se les approprie par une expression écrite personnelle. Cette activité de production écrite sous forme de journal permettra à l'enseignant de faire une évaluation.

L'enseignant peut donner une liste des articulateurs du discours. Attirer l'attention des apprenants sur l'utilisation des temps du passé et les marqueurs de temps.

Transcriptions

Vidéo 1 : La Côte d'Azur (1'30'')

Mots clés : Art de vivre / Art et culture / Nature / Sport

Voix off

Aujourd'hui, on passe la journée sur la Côte d'Azur !

Nice

Voix off

À Nice, course matinale sur la promenade des Anglais pour un réveil iodé.

Grasse

Voix off

Respirez à fond. À Grasse, si vous avez du nez, passez par le musée international de la parfumerie, histoire d'aiguiser votre flair et de jouer les apprentis parfumeurs dans les ateliers du musée.

Antibes

Voix off

Envie d'un bain de mer quand le soleil est au zénith ? Hum ! ça sent bon le monoï sur les plages d'Antibes !
Marre de jouer les cachalots échoués sur le rivage ? Allez voir les orques et les dauphins de Marineland.

Vallauris

Voix off

Dans l'après-midi, prenez le frais au musée Picasso de Vallauris et devenez, comme le maître, le roi du linoléum.

Un élève

Enfin, c'est la première fois que je fais ça, il suffit de bien suivre les instructions et après ça va tout seul...

Gorges de Daluis

Voix off

Et en fin de journée, initiez-vous au rafting pour une folle descente dans les gorges de Daluis.

Voix d'un instructeur

Allez, on paye en avant, allez !

Voix off

Fourbus ? Alors, rendez-vous cours Saleya à Nice pour une soirée-terrace bien méritée !

Un jeune Niçois

L'été, y a plein de monde, c'est festif...

Voix off

Et pour les amateurs de musique, le Nice jazz Festival ou les Plages électroniques de Cannes.

Un touriste étranger

Je suis australien.

Trois touristes étrangers

Bonne nuit, Nice est jolie !

Voix off

Eh oui, ça bouge sur la Côte d'Azur !

Vidéo 2 : Que sont devenus les parfumeurs ? (3'16")

Mots clés : Art et culture / Industrie / Métiers

Voix off

Alex est venu de Californie pour réaliser son rêve : il veut intégrer le monde très fermé des nez. Dans cette école, 10 élèves venus du monde entier mémorisent plus de 250 odeurs avant d'apprendre à créer des parfums.

Un professeur

Qu'est-ce que tu as en note de tête, là ?

Alex

Ben... C'est de la bergamote. Après il y a un côté rosé.

Voix off

C'est à Grasse, il y a 7 ans, que le Syndicat national de fabricants de produits aromatiques a créé son institut. Grasse compte une des 4 écoles françaises qui forment et placent les créateurs de demain.

Un professeur

Être « nez », c'est être avant tout un artiste puisque le « nez » peut s'apparenter au musicien ou au peintre ; c'est de la création.

Voix off

La création, les nez l'ont puisée dans la nature, dans le pays grassois. Rose de mai, tubéreuse, lavande, jasmin, tout pousse sur ce territoire situé entre mer et montagne. Fleuron du patrimoine local, les champs de fleurs constituent une attraction touristique.

Un producteur

En 1953, nous étions 5000 producteurs de plantes à parfum. Aujourd'hui, nous sommes, on va dire, 25 en rose et une dizaine en jasmin.

Voix off

Un inexorable déclin dû à la mondialisation. Dans cette exploitation, la plus importante de Grasse, le jasmin se négocie autour de 40 euros le kilo ; il en faut 800 pour créer 1 litre de concentré. Résultat : le jasmin grassois est 20 fois plus cher que le jasmin indien.

Une jeune femme

Les grands grands parfumeurs vont garder les productions grassoises d'exception pour leur création. Mais beaucoup vont préférer des fleurs de l'étranger, parce qu'elles sont bien sûr moins chères, ou des parfums de synthèse.

Voix off

Malgré tout, la France représente 15 % du marché mondial de la parfumerie dont la moitié vient de Grasse.

Les parfums, la société Robertet connaît bien. Installée à Grasse depuis un siècle et demi, elle compte 1000 employés dans le monde, dont la moitié sur la Côte d'Azur. Voilà 40 ans, elle a pris le virage des arômes alimentaires ; et c'était bien vu : le parfum est partout dans les produits d'entretien et dans les produits cosmétiques.

Un représentant de la société Robertet

Il y avait un créneau, il y avait un marché, il y avait des possibilités de développement ; et ça représente aujourd'hui près de la moitié du chiffre d'affaires de Robertet.

Voix off

Et c'est au Plan de Grasse que Robertet s'apprête à se lancer dans les produits biologiques et à investir 25 millions d'euros dans une nouvelle usine. Au total, le bassin grassois compte 70 entreprises. Un savoir-faire reconnu par l'État qui a créé un pôle de compétitivité

Un représentant du pôle de compétitivité

On peut toujours dire que Grasse est la capitale mondiale du parfum. En tout cas, moi, je dirais plutôt que c'est le berceau de la parfumerie moderne et joue un rôle très important dans l'économie de la parfumerie et des arômes alimentaires.

Voix off

Avec une école formant les créateurs de demain, avec des productions de fleurs exceptionnelles et des entreprises leaders sur le marché mondial, Grasse conserve toute sa notoriété. Mais avec des normes européennes toujours plus contraignantes, la profession est en constante évolution et toujours à la recherche de nouveaux marchés.

Vidéo 4 : La poire de Sartheau (1'26")

Mots clés : Patrimoine / Gastronomie / Flore

Voix off

« Sauvons nos fruits locaux », c'est avec ce slogan que le petit village de Lajavie fête la poire Sartheau. Un fruit ancien, oublié, qui fit naguère la réputation de la commune. Au début du siècle, des centaines de vergers de pommes et de poires existaient.

À 88 ans, Paul se souvient

Paul

Tous les jours, tous les jours, ils venaient passer devant, là, avec la récolte, 3, 4 machins avec des petites camionnettes qui ramassaient les fruits et les portaient à Marseille ou à Nice, surtout à Marseille.

Voix off

La Sartheau faisait également le bonheur des confiseurs d'Apt. Car cette petite poire n'a l'air de rien, mais elle n'a pas son pareil à condition de savoir comment la préparer.

Une femme en tablier blanc

C'est une poire à cuire qu'on ne trouve pas facilement. Et donc quand on l'a, il faut savoir s'en servir, quoi.

On en fait au sirop, au vin ou en confiture. Délicieuses, goûtez-les.

Voix off

Cette manifestation bon enfant a pour but de faire redécouvrir ce patrimoine oublié.

Une autre femme témoinne

Elles font partie d'un patrimoine, d'un patrimoine biologique, donc vivant, et, une fois que ces variétés disparaissent, c'est à tout jamais. Et ce patrimoine, il est aussi porteur de savoir-faire, d'usage, c'est-à-dire ces variétés, elles correspondaient à des besoins, à des utilisations précises dans chaque région. Et c'est important de garder aussi toute cette mémoire liée aux variétés.

Voix off

Le mieux pour éviter la disparition des variétés anciennes : permettre leur plantation. Des pépiniéristes ont été sensibilisés. Aujourd'hui, il est à nouveau possible de planter des « Sartheau », par exemple.

Vidéo 5 : Woofing (2'02")

Mots clés : Art de vivre / Agriculture / Environnement

Voix off

Dans ce petit paradis des Maures, le temps de vie est rythmé par celui des animaux de la ferme. Il est 8 heures, c'est l'heure de la traite.

Kena

Tu vas chercher les chèvres ?

Voix off

Lui, c'est Joseph et, elle, c'est Kena. Il y a 30 ans, elle décide de changer de vie. Elle est une des premières à se lancer dans le « woofing ». Le « woofing », c'est d'abord un système d'échanges.

Kena

Le contrat, c'est nourri-logé, contre 4 heures de coups de main. Il apprend et, bientôt, il sera complètement formé et il pourra partir.

Voix off

Joseph est tchèque. Il a trouvé ici un toit, le couvert et une famille. Et dans ce laboratoire, il fabrique les 19 fromages quotidiens de l'exploitation. C'est assez peu ; par semaine, cela représente environ 100 euros. Kena vend ses fromages biologiques dans un très célèbre restaurant de Saint-Tropez, un restaurant où l'on raconte encore aujourd'hui que, dans les folles années, il y avait deux grandes figures, Brigitte Bardot et Kena.

Kena

Ma vie, elle est consacrée à une vie authentique, à faire des bonnes choses pour autrui, à bien nourrir mon prochain, de toutes les façons, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, parce que, ici, c'est un très beau lieu, comme vous avez pu le voir, c'est un paradis.

Voix off

Le moment du repas est un moment essentiel pour les « woofers ». Au menu, pas de viande, mais des aliments biologiques. Et comme l'organisation est internationale, c'est aussi le temps des cours de langue.

Dialogue à table, entre Kena et Joseph

Tu les as vus les renards, hier ?

.....

Il y en a plein, tu as vu. Ils sont grands déjà, pas petits, pas bébés. Ils sont grands déjà.

Voix off

Il n'est pas étonnant qu'en ces temps de crise, le « woofing » se développe. Marginal, il y a 30 ans, il compte aujourd'hui 450 fermes biologiques adhérentes.

Kena peut se dire, là-haut sur son rocher, qu'elle n'aura pas été généreuse pour rien.

Vidéo 6 : Le jasmin de Grasse (1'55")

Mots clés : Nature / Industrie / Création / Métiers

Voix off

Cette jolie fleur blanche est certainement, avec la rose de mai, la fleur la plus précieuse de la Côte d'Azur.

Depuis quelques jours, la cueillette du jasmin a commencé dans la région grasseoise. Une course contre la montre pour les cueilleurs qui sont payés 20 euros par kilo sachant qu'il faut 8000 fleurs de jasmin pour ramasser un kilo en 2 heures de temps.

Un cueilleur avec une casquette : Joseph Mul

C'est un métier qui est pénible parce qu'on est tout le temps coupé en deux. Donc, ça fait très mal aux reins. Et puis après, il faut la dextérité. Donc, il faut un certain temps, il faut, disons, une bonne année de cueillette pour revenir la deuxième année et arriver à gagner bien sa vie.

Voix off

Une saison de cueillette qui dure 100 jours jusqu'à l'automne. Chaque année, Joseph Mul ramasse environ 17 tonnes de fleurs, des fleurs de jasmin destinées uniquement à la société Chanel avec qui il est en contrat pour la fabrication du célèbre Chanel N° 5, un produit qui manifestement ne connaît pas la crise.

Joseph Mul

De toutes les manières, le N° 5 reste toujours le parfum le plus vendu au monde, reste toujours à la première place. À travers les âges, il a toujours été à la tête. Je ne vois pourquoi ça ne continuerait pas.

Voix off

La fleur de jasmin, ramassée le matin, est traitée directement dans l'atelier d'extraction voisin. Une extraction par solvant organique qui permet à la sortie d'obtenir de l'absolu.

Homme tenant un flacon d'absolu

Alors, ça, c'est l'absolu de « jasmin pays de Grasse » ; c'est ce qui rentre dans la composition du parfum, les fleurs que vous avez vu ramasser. C'est avec ces fleurs-là, une fois qu'on les a extraites, d'abord au solvant, et ensuite à l'alcool, on arrive à ce produit-là.

Et pour faire 1 kilo de ce produit-là, il faut 700 kilos de fleurs, c'est-à-dire 1400 heures de ramassage.

Voix off

Aujourd'hui, les cultivateurs de jasmin du pays de Grasse produisent 65 litres d'absolu par saison à 30 000 euros le litre.

Un produit de qualité, rare et précieux, qui explique sûrement le succès du célèbre Chanel N° 5 depuis 1921.

Vidéo 7 : Les calissons à Aix-en-Provence (3'36")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Voix off

Destination le sud de la France au bord de la Méditerranée. Nous partons en Provence. C'est au cœur de la campagne aixoise dans une vieille bastide blanche qu'il faut chercher pour découvrir la confiserie du Trésor, l'une des 6 fabriques autorisées à produire des calissons d'Aix, une appellation à l'origine très contrôlée.

José Hospital du Trésor

On a fait une charte. C'est-à-dire, on ne peut utiliser pour faire du calisson d'Aix uniquement du melon dit le Cantalou de Cavaillon, et on ne peut utiliser que de l'amande de la CE et du bassin Méditerranée.

Voix off

José Hospital s'est spécialisé dans la fabrication de la gourmandise en losange, il y a 21 ans. En Provence, le calisson est une pâtisserie précieuse que l'on offre en souvenir, ou le petit plaisir en fin de repas.

Mais revenons en cuisine ; melon confit, amandes, écorces d'oranges, tout est broyé pour obtenir cette belle pâte homogène. José va maintenant confectionner la royale, c'est le glaçage blanc du calisson.

José

Ça, c'est du sucre glace. Le fait de le passer au tamis, c'est pour lever le sucre cristallisé qui n'a pas été broyé.

Voix off

Tamisez soigneusement et ajoutez du blanc d'œuf déshydraté. La préparation part ensuite au malaxeur pour une vingtaine de minutes, le temps de monter la machine qui dessine les calissons.

Voix off

L'emporte-pièce, la matrice pour mouler les calissons.

José

Maintenant, c'est comme ça, il y a 90 % qui est fait à la machine, mais il faut savoir quand même qu'avant, on faisait tout à la main.

Voix off

La pâte est découpée en larges portions, puis enfournée dans le cylindre de la presse.

José

Là, la pâte est directement dans la machine. Maintenant, on va tout mouler. Ça va aller relativement vite.

Voix off

Et voilà ! 45 calissons sont moulés par plaque. José glisse une feuille de pain azyme.

José

Alors, voilà, la feuille qui est dessous que je viens de retirer et que je mets dessous, c'est l'hostie.

Voix off

On récupère la royale bien malaxée.

José

On lève le surplus, on lisse.

Voix off

Et on nappe le sommet des calissons de ce sucre liquide. Chaque geste est minutieusement étudié pour être effectué à la chaîne. La fabrique des frères Hospital est restée très authentique.

José

Voilà le nappage. Il faut que vous sachiez qu'il y a des machines qui sont encore plus évoluées que celle-ci. Et après on le fait cuire un quart d'heure à 110 degrés.

Voix off

Les origines du calisson restent assez mystérieuses. Selon certains, il s'agit d'un gâteau religieux. Pour d'autres, ce serait une gourmandise de cuisinier amoureux d'une reine.

José

Tous les petits gâteaux secs étaient séchés au soleil sur des cannisses, des petites clés en cannisse. Donc, cannisse, calissons.

Voix off

4800 calissons comme ceux-ci seraient fabriqués avec notre bloc pâte, à déguster chaud si vous en avez l'occasion.

José

C'est très appétissant.

Voix off

Enfin, sachez que la dernière tendance, c'est le calisson coloré et celui parfumé à la figue. À ramener en priorité lors de votre prochain passage en Provence.

Vidéo 8 : L'huile d'olive ALZIARI à Nice (3'01")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Voix off

Nous sommes toujours sur les bords de la Méditerranée. Direction maintenant la Côte d'Azur, le long de la baie des Anges.

Cette bâtisse est l'un des derniers moulins traditionnels de Nice ; l'huile d'olive Alziari y est pressée depuis le 19e siècle.

Gilles Piot

Les producteurs déposent le matin leurs olives et ensuite on va les broyer pendant environ 3 heures, 3 heures et demie, donc sur ces meules de pierre ; et les producteurs récupéreront leur huile le soir.

Voix off

C'est la méthode génoise qui est employée. Les olives sont écrasées par la meule de pierre ; on ajoute ensuite de l'eau bien fraîche ; l'huile peut être écumée en surface.

Gilles Piot

L'huile par différence de densité va se retrouver à la surface. On va alors prendre et récupérer cette pulpe gorgée d'huile. On va la récupérer en surface et la mettre dans des récipients.

Voix off

La pulpe restante est pressée une seconde fois pour extraire encore un peu d'huile supplémentaire ;

Gilles Piot

À l'intérieur de ce que l'on appelle des scourtins qui peuvent être en fibre de coco ou en plastique comme c'est le cas ici, on en superpose 4 ou 5 ; et on presse ; et on récupère, ici, l'huile à l'intérieur de ce petit bassin.

Voix off

L'huile d'olive de Nice est réputée dans toute l'Europe en particulier celle issue d'une variété spéciale appelée « Cailletier ».

Gilles Piot

Elle a un goût très particulier, c'est sans doute, je vais sans doute être un peu chauvin, sans doute l'une des meilleures olives de table qui existent sur tout le pourtour de la Méditerranée, sur les 120 variétés existantes.

Voix off

Et la voici, cette olive « Cailletier », l'olive de Nice si appréciée des amateurs. En plein centre-ville, la boutique Alziari ne désemplit pas. Pour préciser ce succès, année après année, Gilles Piot mise toujours sur le même assemblage d'olives et ne révèle jamais leur provenance.

Gilles Piot

Ne demandez jamais à un vigneron comment il procède pour faire ses assemblages ; ça, c'est une question qui est forcément sans réponse.

Voix off

Et comme le vin, l'huile d'olive se goûte, se déguste.

Gilles Piot

Mâchez bien comme un vin, vous allez voir les arômes, soufflez par le nez, les arômes qui vont apparaître.

Il y a très longtemps, les anciens aimaient les huiles très corsées ; mais de plus en plus les gens recherchent de la douceur et de la finesse.

Voix off

Seules les olives noires sont utilisées pour faire de l'huile ; et leur degré de maturité influence l'amertume du précieux élixir.

Gilles Piot

On préfère, sur le Comté de Nice et notamment chez nous, on préfère les huiles fruitées, douces, c'est-à-dire des olives, et des huiles, principalement faites à partir d'olives très mûres, à la différence de certaines huiles qui sont faites à partir d'olives moins mûres, d'où cette expression « fruité vert » qui donne des huiles un petit plus épicées, un petit plus corsées.

Voix off

Aujourd'hui, le palais des gastronomes a changé. Côté goût, la mode est aux huiles parfumées ou aromatisées à la noisette, aux champignons, ou à la framboise. Côté forme, c'est le spray ou le goutte-à-goutte qui ont les faveurs des visiteurs. Pour les puristes, la maison Alziari propose aussi les huiles d'olive des 7 grandes AOC françaises, à déguster nature.

Vidéo 9 : Un confiseur à Nice (3'10")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Voix off

Destination les bords de la Méditerranée à quelques pas de Nice, nous allons sur les hauteurs, à Tourrettes-sur-Loup, un petit coin de fraîcheur dans l'arrière-pays niçois.

La confiserie Florian est installée à Pont du Loup depuis 1849, une région propice autour de Grasse où les agrumes et les fleurs poussent à profusion. Ici, les ateliers de la fabrique sont ouverts aux visiteurs.

Première gourmandise : les pétales de fleur cristallisés au sucre.

Frédéric Fuchs, PDG confiserie Florian

Entre le moment où l'on cueille la fleur et le moment où on la traite en usine, il faut environ 24 heures maximum, parce qu'après la fleur commence à faner. Donc, nous, ensuite, on peut encore la garder un petit peu, on peut l'humidifier, on peut la garder encore, on va dire, une journée. Donc, il faut vraiment la traiter sur 2 jours.

Voix off

Les pétales sont triés, enduits de gomme arabique pour devenir collants, et poudrés de sucre glace.

F. Fuchs

Ici, c'est l'étuve. Donc, c'est ici que l'on vient faire sécher nos fleurs pour ensuite obtenir les fleurs cristallisées. Il faut environ 60, 70 degrés.

Voix off

Après 2 jours de cette espèce de sauna, nos pétales sont placés dans une candissoire, c'est une cuve où les fleurs cristallisent dans du sirop sucré.

F. Fuchs

Au 19e siècle est apparu ce qu'on appelle les pastillages. C'est-à-dire on présentait sur les tables, sur les banquets royaux, on présentait des pastillages, c'est-à-dire des compositions de fleurs sucrées. C'est comme ça qu'est apparu réellement la fleur et le sucre dans les grands repas.

Voix off

Autre curiosité pour les gourmands, voici l'atelier des bonbons acidulés.

De l'eau, du sucre et du glucose à faire frémir sur le feu comme du caramel. Le liquide bouillant est versé sur cette plaque refroidissante et forme un magma sucré facile à travailler. La pâte est coupée et refroidie puis passée dans ces cylindres afin de former des dizaines de petits bonbons à la rose. Dernière étape : les friandises sont recouvertes de sucre acidulé dans ce mélangeur.

F. Fuchs

Actuellement, le goût à la mode, c'est le bonbon au coquelicot par exemple.

Nous fabriquons depuis toujours du bonbon à la rose. Depuis quelques années, on fait à la violette, on fait au jasmin. Et maintenant, on fait du bonbon au coquelicot. Et après, on fait tous les arômes classiques de fruit, comme à la fraise, à l'abricot, au citron, à la framboise. Ça, ce sont des goûts classiques qu'aiment les enfants.

Voix off

Le produit roi ici, c'est le confit à la rose et les fleurs cristallisées. Mais Frédéric Fuchs, le petit-fils du créateur des confiseries Florian, se lance aujourd'hui dans une nouvelle gamme de gourmandises aux fleurs.

F. Fuchs

Puisque la fleur a un goût quand même sucré. On mélange le sucré salé et on fait, par exemple, une moutarde qui a le goût de la violette. Alors, bien sûr, c'est le goût salé qui prédomine, mais on a un goût de violette en ajout avec le goût épicé.

Voix off

Moutarde à l'ancienne à la violette, pâte d'olives au confit de rose à grignoter en mise en bouche sur de petits toasts. À découvrir également toute la gamme de liqueurs et d'apéritifs floraux.

Vidéo 10 : Les éleveurs de chèvre (3'23")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Artisanat / Métiers

Voix off

Destination la route Napoléon. Nous partons dans les montagnes, les Hautes-Alpes, à une vingtaine de kilomètres de Gap, dans le petit village de Sigoyer. Dans les Alpes du Sud, le bonheur est dans le pré. C'est ce qu'ont pensé Pierre et sa compagne, Christine, quand ils ont décidé de quitter leur travail d'infirmier à la ville pour se lancer dans l'élevage de chèvres.

Christine

Oui, on a choisi de prendre plusieurs races de chèvres dans un premier temps, pour notre ferme pédagogique. Et puis, on s'est aperçu, donc, que le lait de ces chèvres était d'une qualité différente les unes des autres ; ça nous permettait, au niveau du fromage, d'avoir des goûts différents aussi également.

Pierre

Tous les matins, on regarde. Elles vont « gueuler » un peu parce que c'est le moment de la traite. Donc, elles attendent que ça.

On se retrouve donc avec 5 races représentatives des races françaises qui, certaines, sont des races qui sont en voie de sauvegarde, notamment les chèvres de Savoie qui commencent à être un peu tirées d'affaire qui ont encore de soutien au niveau génétique.

Christine

Ici, vous avez une chèvre de Savoie, une belle chèvre de Savoie. Elle est... elle a un beau gabarit ; elle a aussi, si vous regardez bien, le poil long. C'est aussi une chèvre commune. À la base, c'est la race qui a engendré les Alpines.

Pierre

D'abord, elles ont toutes des caractéristiques de rusticité. Donc, nous, on cherche la rusticité de la chèvre. Donc, du coup, c'est vrai que ces races qui étaient mises un peu de côté parce qu'elles produisaient moins, elles étaient moins productives, et bien, elles reviennent à la surface. Et, en fait, même nous, en travaillant avec, on s'aperçoit que, bien, effectivement, on a moins de lait, mais par contre c'est des chèvres qui sont plus résistantes, qui sont plus adaptées aussi aux massifs.

Pierre

Voilà, donc là, vous avez la production, donc, d'environ 2 mois et demi. On a donc plusieurs catégories de fromages, donc, là, vous avez, donc, ce qu'on appelle les céûsons.

Donc, là, on voit que c'est un céûson qui est tout juste affiné qui commence juste à passer en demi-sec. Et ensuite, donc quand on arrive sur un stade sec... ça, c'est une pyramide cendrée. Donc, la cendre, c'est un des plus vieux modes de conservation donc en France qui était utilisé autant pour la charcuterie que pour les fromages. Ça permet de garder un fromage un petit peu plus longtemps et qu'il s'affine un peu différemment.

Voix off

Aujourd'hui, nos fromagers descendent à un salon de producteurs locaux pour proposer un petit apéritif spécial fromage de chèvre.

Pierre

Pour nous, c'est l'occasion de faire voir, un petit peu, tout ce qu'on fait en fromagerie. Et puis, c'est l'occasion, aux gens qui ne nous connaissent pas, de pouvoir faire goûter nos produits.

Voix off

Finalement, Pierre et Christine ne changeraient leur nouvelle vie de fermier pour rien au monde.