

Ça bouge en France !

LE SITE DE LA CÔTE D'AZUR

Niveau B1

Thèmes

France, francophonie,
langue française

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 6 vidéos :

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.

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.

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*.

Objectifs de la visite du site

- Objectifs culturels :
 - découvrir une région française, la Côte d'Azur.
 - découvrir des activités et produits locaux de la Côte d'Azur.
- Objectifs pragmatiques :
 - comprendre des informations générales sur des activités et produits locaux.
 - réclamer et décrire quelque chose.
 - rédiger un article pour la presse régionale.
- Objectif linguistique :
 - étudier un lexique thématique : le parfum et la cuisine.

Déroulement des activités

Mise en route

Avant de commencer la visite du site par le visionnage de la vidéo « *Ça bouge en France ! – PACA 1'30* », faire un remue-méninges pour vérifier les connaissances des apprenants sur la Côte d'Azur et apporter une carte de France si nécessaire. À un niveau B1, ils devraient être capables de situer cette région et de nommer au moins quelques villes.

Demander aux apprenants de situer le sud de la France avec la mer Méditerranée et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (dite PACA) et de localiser les villes de Nice, Cannes, Antibes, Marseille et Grasse par rapport à Paris.

Sites :

- <http://cabouge.tv5monde.com> > Côte d'Azur > Photos
- informations sur la région : www.franceguide.com, à l'ouverture du site cliquer à gauche sur l'entrée « Découvrez la France » puis sur « la France et ses régions », enfin cliquer sur l'une des 2 entrées possibles concernant la région : « Riviera Côte d'Azur » ou « Provence-Alpes-Côte d'Azur ».

Introduction aux parcours

Avant d'inviter les apprenants à réaliser les différents parcours, introduire la visite du site en demandant à toute la classe de visionner la vidéo « *Ça bouge en France ! – PACA 1'30* »

Ce film permettra aux apprenants d'avoir les prérequis culturels minimums nécessaires à la connaissance de la région PACA (surtout s'ils n'ont aucune représentation de cette région) et servira d'entrée aux différents parcours 1, 2 et 3 ; cette première vidéo donnera ainsi un cadre contextuel aux activités concernant les « Photos » et les rubriques « Repères ».

Enfin, renvoyer les apprenants aux vidéos suivantes afin qu'ils découvrent des spécificités locales de la région PACA à travers les parcours. Constituer des groupes de travail.

Activité 1

Faire lire aux apprenants le tableau vrai/faux avant le visionnage afin de guider leur écoute quand ils regarderont la vidéo « *Ça bouge en France ! – PACA 1'30* ». avec le son.

Pistes de corrections/Corrigés :

	Vrai	Correction
1 - Les Niçois courent sur la promenade de la Côte d'Azur.		La promenade des Anglais
2 - À Grasse, il y a un musée international de la parfumerie.	X	
3 - On apprend à sentir les parfums au musée de Grasse.	X	
4 - Antibes est connu pour ses plages.	X	
5 - Marineland est un grand bassin avec des orques.	X	
6 - À Vallauris, on peut voir des œuvres du peintre Picasso.	X	
7 - Des cours de linogravure ont lieu à Vallauris.	X	
8 - Dans les gorges de Daluis, on pratique le rafting.	X	
9 - Les plages électroniques se déroulent à Nice.		à Cannes
10 - Le Festival de jazz a lieu à Cannes.		à Nice

Trois parcours de découverte du site

Laisser les apprenants libres de choisir les parcours 1, 2 ou 3 dans l'ordre qu'ils désirent. Les faire travailler à 2. Passer dans les groupes pendant le travail de recherche pour les aider dans leur navigation sur le site. Une fois le travail en binômes terminé, ils comparent, précisent leurs réponses avec un autre groupe. Cela favorise l'interaction entre les apprenants.

Parcours 1 : Situation et identité de la Côte d'Azur

L'objectif principal de ce parcours est d'entrer dans le site par les photos et par le texte ; le but est de travailler la compréhension écrite de références culturelles peu transparentes pour l'apprenant.

Objectifs :

- Objectif culturel : connaître les aspects géographiques, culturels d'une région.
- Objectifs pragmatiques : situer et caractériser un lieu, décrire un objet.
- Objectif linguistique : s'exercer à la caractérisation à la description.

Ce sera à l'enseignant d'éclaircir certains points :

- donner la définition du mot blason et l'explication de celui de la région PACA (cf corrigé) ;
- reproduire le blason d'une région, d'une ville du pays de l'apprenant ;
- indiquer le site <http://www.fr.genewiki.com> pour les apprenants curieux du blason d'autres régions et villes et leur demander de chercher par exemple celui de la ville de Paris ;

Et de prolonger par une activité en demandant aux apprenants de concevoir le blason de leur classe.

Activité 1

L'objectif est de vérifier leur compréhension écrite du texte de présentation géographique de la région par un exercice lacunaire et aussi leur connaissance des accords du participe passé. D'autre part, ils réutilisent un lexique, mais aussi des connaissances géographiques de la région. Modalités de travail : d'abord, les apprenants travaillent individuellement. Ensuite, laisser un temps afin qu'ils comparent leurs réponses avant la mise en commun en grand groupe.

Pistes de corrections/Corrigés :

*La Côte d'Azur a pour autre nom de région la **Provence-Alpes-Côte d'Azur***

*Cette région est **bordée** par les **Alpes**, massif montagneux sur la frontière **italienne**. Elle est aussi **baignée** par un fleuve, le **Rhône** et la mer **Méditerranée** et attire chaque année de nombreux **touristes** français et étrangers par sa nature et ses **paysages** et son **patrimoine** historique.*

Activité 2

Modalités de travail : les faire travailler à deux pour les stimuler, car ils vont à la découverte d'informations culturelles la plupart inconnues.

Prolongement : à la fin de la visite du site, leur demander d'aller chercher des informations complémentaires (celles qui les intéressent, les domaines qui les motivent le plus, à déterminer avec l'enseignant) sur un moteur de recherche.

Pistes de corrections/Corrigés :

1. Presque 5 millions (4 864 015)
2. Les Alpes-de-Haute-Provence (04), les Hautes-Alpes (05), les Alpes-Maritimes (06), les Bouches-du-Rhône (13), le Var (83), le Vaucluse (84).
3. L'occitan ou langue d'oc.
4. L'huile d'olive.
5. Le ski alpin.
6. Les gorges du Verdon.
7. Paul Cézanne est un peintre.
8. Marcel Pagnol est un écrivain (*Le Château de ma mère, La Gloire de mon père*).
9. Le Festival de cinéma est à Cannes.
10. Picasso a un musée à Antibes.
11. La Provence et Nice matin sont des journaux, des quotidiens.

Activité 3

Cette activité est principalement culturelle. L'objectif est de faire un travail interculturel. Comparer avec les blasons de la ville de l'apprenant ou des grandes familles historiques de son pays.

Pour faire des recherches complémentaires tapez blason Côte d'Azur sur un moteur de recherche ou allez sur le site <http://fr.wikipedia.org/wiki/Paca> ou, encore mieux pour les blasons, www.fr.geneawiki.com/paca

Pistes de corrections/Corrigés :

a) c'est presque un carré avec une pointe en bas au milieu qui sépare le blason en deux moitiés égales. La partie à gauche des rayures verticales rouge et jaune or, la partie à droite est divisée en deux, en haut, il y a un poisson bleu et rouge et un aigle rouge sur une mer bleue.

b) Les 2 animaux sont un dauphin et un aigle

Note explicative : les rayures verticales rouge et jaune or sont les couleurs du Duché de Provence. Le poisson bleu et rouge représente le dauphin d'azur, l'animal emblématique du Dauphiné du Sud-est et l'aigle rouge sur une mer bleue représente l'aigle du Comté de Nice ; la PACA étant la réunion de plusieurs royaumes sur de nombreux siècles. Pour plus de détails, consulter le site www.fr.geneawiki.com/paca

c) Réponse libre.

Activité 4

Un peu de détente après un travail difficile sur le blason. L'objectif est de solliciter l'expression des apprenants à partir de documents motivants et faciles comme des photos.

Pistes de corrections/Corrigés :

Production libre

Parcours 2 : Découverte d'une production locale dans le bassin grassois

Ce parcours est thématique. Les vidéos 2 et 6 permettent de découvrir une des activités économiques importantes du sud de la France - la fabrication de parfums - et l'évolution du marché face à la mondialisation et la culture des fleurs notamment celle du jasmin.

Objectifs :

- Objectif culturel : connaître une activité économique locale d'une région et son évolution.
- Objectifs pragmatiques :
 - Comprendre l'essentiel des informations touristiques sur une région,
 - Faire la synthèse de deux reportages sous la forme d'un article.
- Objectif linguistique : lexique thématique du parfum.

Modalités de travail : il est préférable de faire ce parcours en binôme, car il est complexe en informations culturelles et cela favorise l'interaction.

Activité 1

L'objectif est de travailler la compréhension orale de l'ensemble de la thématique apportée.

Pistes de corrections/Corrigés :

1. de la production et de l'évolution des produits aromatiques
2. apprendre le métier de créateur de parfums, désigné sous le nom de « nez ».
3. les champs de fleurs. 4. la mondialisation.

Activité 2

L'objectif est de travailler une compréhension plus détaillée : reconnaître des chiffres et des propos d'interviews.

Pistes de corrections/Corrigés :

- 1 1/B 2/C 3/A 4/E 5/D
2. « Les grands **parfumeurs** vont garder les **productions** grassois d'exception pour leur **création**. Mais beaucoup vont préférer les **fleurs de l'étranger** parce qu'elles sont moins **chères**, ou des **parfums de synthèse**. »
3. « Grasse est la **capitale mondiale** du **parfum**. En tout cas, je dirais plutôt que c'est le berceau de **la parfumerie moderne** et joue un **rôle** important dans la **parfumerie** et des arômes **alimentaires** ».

Activité 3

Ce parcours thématique se termine par la culture du jasmin et du jus pour le fameux parfum Chanel N° 5.

Pistes de corrections/Corrigés :

	Vrai	Correction
1. Le jasmin est l'une des 2 fleurs les plus précieuses de la Côte d'Azur.	X	
2. Les cueilleurs sont payés cinq euros par kilo.		Vingt euros
3. 10 000 fleurs équivalent à un kilo ramassé en 2 h de temps.		8000 fleurs
4. Un cueilleur gagne bien sa vie après 2 ans d'expérience.		On commence à bien gagner sa vie la deuxième année, donc après un an d'expérience.
5. Le parfum Chanel n° 5 est le 2 ^e parfum le plus vendu au monde.		Le premier
6. L'extraction est une technique pour obtenir l'absolu de jasmin.	x	
7. Il faut 500 kilos de fleurs pour un litre d'absolu de jasmin.		700 kilos
8. 700 kilos de jasmin correspondent à 1400 heures de cueillette.	x	
9. Les cultivateurs produisent 65 litres d'absolu pour 20 000 euros le litre.		30 000 euros le litre
10. Le parfum Chanel n° 5 existe depuis 1951.		1921

Activité 4

L'objectif est que les apprenants réinvestissent toutes les connaissances culturelles nouvellement acquises dans une synthèse écrite sous la forme d'un article de presse.

Pistes de corrections/Corrigés : production écrite libre.

Parcours 3 : Découverte de trois produits locaux

- Objectif culturel : connaître la fabrication d'un produit local.
- Objectifs pragmatiques :
 - Comprendre les étapes de la préparation culinaire,
 - Rédiger un article sur la composition, l'origine et la préparation d'un produit de son pays pour un journal local français.
- Objectif linguistique : lexique thématique de la cuisine.

Activité 1 :

Bien expliquer les modalités de travail. Constituer des groupes qui regarderont une seule vidéo parmi les 3 proposées. L'enseignant circule parmi les groupes pour les aider. Une fois que chaque groupe aura rempli sa grille, l'enseignant donne le corrigé.

Pistes de corrections/Corrigés :

Vidéo : *Les calissons d'Aix-en-Provence*

Composants	Du melon confit, de l'amande de la Méditerranée et de l'écorce d'orange.
Origine	Un gâteau religieux ou une gourmandise d'un cuisinier amoureux d'une reine.
Les étapes de la préparation à remettre dans l'ordre	
c.	Broyer le mélange des ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
d.	Préparer la royale avec du sucre glace.
b.	Ajouter à la royale du blanc d'œuf déshydraté.
f.	Malaxer la pâte homogène dans une machine pendant 20 min.
a.	Découper la pâte en larges portions.
e.	Mouler les calissons par plaque.
i.	Glisser une feuille de pain enzyme.
h.	Récupérer la royale bien malaxée.
g.	Napper le sommet des calissons de sucre liquide.

Vidéo : *L'huile d'olive Alziari à Nice*

Composants	Seules les olives noires sont utilisées pour faire de l'huile.
Origine	C'est la méthode génoise de la ville de Gênes en Italie.
Les étapes de la préparation à classer dans l'ordre	
c.	Broyer/écraser le fruit pendant 3 h/3 h et demie dans une meule de pierre.
b.	Ajouter de l'eau bien fraîche.
a.	Écrémer l'huile en surface.
f.	Prendre la pulpe gorgée d'huile et la mettre dans des récipients.
e.	Presser une seconde fois la pulpe restante dans des récipients en fibre de coco.
d.	Récupérer l'huile à l'intérieur d'un bassin.

Vidéo : *Un confiseur à Nice*

Composants	Des pétales de fleurs.
Origine	Au 19 ^e siècle apparaissent des fleurs sucrées appelées sur les tables des banquets royaux.
Les étapes de la préparation à classer dans l'ordre	
c.	Traiter la fleur 24 h après son arrivée à l'usine.
b.	Humidifier la fleur.
a.	Trier les pétales de fleur.
f.	Enduire les pétales de gomme arabique.
e.	Poudrer les pétales de fleurs de sucre glace.
d.	Sécher les fleurs à 60/70 °C.
g.	Cristalliser les fleurs dans du sirop sucré pendant 2 jours.

Activité 2

Cette production écrite prépare à l'épreuve écrite du DELF B1.

Modalités de travail : Ce travail comprendra des recherches qui se feront sur plusieurs jours en dehors de la classe et nécessitera un calendrier.

Les productions pourront être affichées sur les murs de la classe ou être mises sur le blog de la classe. En créer un pour l'occasion.

Pistes de corrections/Corrigés :

Production écrite libre

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-terrasse 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 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.