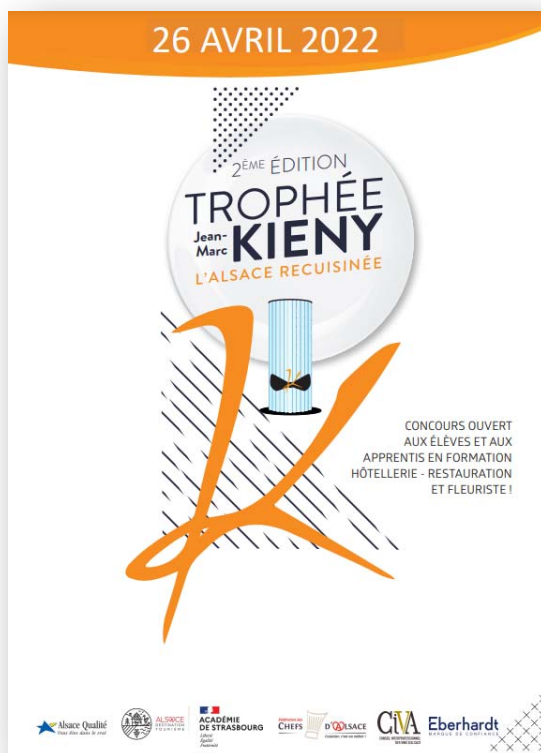


OLCA

OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE

BÄBBLA, REDDE, PRAKÈ, SCHWÄTZE

VALORISATION DE LA LANGUE ET DE LA CULTURE ALSACIENNES AU SEIN DU TROPHEE KIENY



une véritable valeur ajoutée !
D'elsässisch Sproch, e echter Mehrwert



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Réalisé en partenariat avec l'Académie de Strasbourg

I. LE PRINCIPE GENERAL DU CONCOURS

Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg, Alsace Destination Tourisme, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, les Chefs d'Alsace, les Corporations des Fleuristes d'Alsace, l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle, la Collectivité Européenne d'Alsace et l'établissement Eberhardt, s'associent pour recuisiner les produits du terroir et de qualité autour d'un Trophée en mémoire de Jean-Marc Kieny, ancien Président des Etoiles d'Alsace.

Par équipe de 5, le challenge proposé aux élèves sera d'élaborer et de commercialiser un plat qui sera servi au guéridon, à partir d'un panier de produits imposés sous la marque « Savourez l'Alsace Produit du Terroir » ou sous signe officiel de qualité Bio ou IGP. Il s'agira aussi de réaliser l'accord mets/vins approprié ainsi que la décoration florale de la table.

Afin de mettre en avant la langue et culture alsaciennes, un amuse-bouche libre sur le thème de « l'Alsace recuisinée® » sera à réaliser et à présenter.

II. POURQUOI VALORISER LA LANGUE ET LA CULTURE ALSACIENNES ?

La langue, la culture et la gastronomie alsaciennes font partie de l'âme de notre région et contribuent à son attractivité. Marqueurs forts de notre patrimoine et de notre identité, elles créent des passerelles dans l'espace rhénan et parlent à l'ensemble de la population de cette aire.

Notre région a la particularité d'avoir une identité linguistique forte et particulière. Notre patrimoine culinaire est fait de recettes de cuisine transmises de génération en génération et la langue de ce leg a longtemps été l'alsacien.

En proposant cette épreuve de l'amuse-bouche libre sous le thème de « l'Alsace recuisinée® », nous souhaitons **rappeler cet héritage, donner une saveur particulière au trophée** et « parler à l'affect » des participants, sans aucune discrimination.

Ainsi, nous croyons fermement que le fait de permettre à l'alsacien de réinvestir le secteur de l'hôtellerie-restauration est une réelle plus-value dans les restaurants, Winstùb, et autres structures hôtelières. Cette plus-value peut s'exprimer en termes d'attractivité auprès des touristes allemands, suisses et autrichiens, mais aussi auprès des Alsaciens qui pour la plupart sont attachés à ce patrimoine.

Enfin, nous souhaitons aussi démontrer que la langue et la culture alsaciennes ont toutes leur place dans ce domaine d'excellence et d'innovation, en particulier auprès des plus jeunes qui seront les acteurs de la gastronomie alsacienne de demain.

En résumé

Intégrer l'alsacien dans la démarche pédagogique du Trophée concourt à ancrer ce patrimoine culinaire dans son authenticité et à montrer que cette langue a toute sa place auprès des professionnels de demain.

La contribution de l'OLCA n'a pas pour objectif l'apprentissage de l'alsacien mais se situe dans une optique d'ouverture culturelle, d'ancrage territorial et de partage.

III. UN PROJET PEDAGOGIQUE AUTOUR DE LA LANGUE ET DE LA CULTURE ALSACIENNES

Les équipes en lice, constituées de 5 candidats chacune (maitre d'hôtel et son commis + chef de cuisine et son commis + le fleuriste) sont considérées comme les ambassadrices de leur établissement et de leur territoire. A travers leur technicité, leur aisance professionnelle et relationnelle, elles ont la capacité de sublimer ce moment de partage passé autour d'une table.

Le quotidien de chaque professionnel de l'hôtellerie - restauration consiste à surprendre le client pour le séduire et le fidéliser. **L'usage de l'alsacien comme marqueur d'authenticité peut ainsi constituer un atout supplémentaire dans la relation entre le professionnel et le client.**

Le défi proposé :

Il s'agira pour chaque équipe de créer un **Amuse-bouche** à partir d'un plat régional, d'un produit régional particulier ou encore d'un savoir-faire régional particulier. Cet Amuse-bouche pourra être préparé en amont du concours avec des produits apportés par les candidats et devra faire l'objet d'une présentation écrite sous forme de fiche technique, mais aussi d'une présentation orale devant le jury.

Ces présentations constitueront ainsi un véritable exercice de communication autour de la langue et de la culture régionales.

Cette épreuve pourra être préparée dans le temps de travail dédié au Chef d'œuvre et pourra être l'occasion de mobiliser une classe entière autour des élèves candidats.

Dans le cadre de la présentation, les candidats pourront utiliser l'alsacien, produire une fiche reprenant le vocabulaire en alsacien ou encore aborder des éléments patrimoniaux typiques à la région (produits, techniques culinaires... typiquement alsaciens).

La présentation et la valorisation de l'amuse-bouche fera l'objet d'un Prix spécial OLCA / langue régionale qui valorisera la réalisation et l'originalité du travail des équipes.

Comment évaluer ce défi ?

Préalable :

Il est indispensable ici de rappeler que l'objectif de ce défi n'est ni de faire apprendre l'alsacien ni de favoriser de potentiels locuteurs au détriment de non-locuteurs.

Il s'agit de resituer l'alsacien dans une approche globale de la gastronomie régionale en

- nommant les plats et les produits dans leur version originale
- mettant en valeur les produits alsaciens dans leur spécificité
- inscrivant le défi dans une perspective d'authenticité culturelle et patrimoniale

Nota bene

A travers cette épreuve, nous souhaitons surtout permettre à tous les élèves de s'approprier sereinement cette thématique afin de les aider à l'inclure naturellement dans leur pratique professionnelle et d'en faire un atout pour le futur.

Les attendus :

Les enjeux de cette épreuve résident dans la capacité de valoriser la langue et la culture régionales tant à l'oral (présentation, argumentaire commercial...) qu'à l'écrit (rédaction de fiches techniques, communication via menus, communication commerciale numérique...).

Il s'agit de :

- Préparer un amuse-bouche à partir de produits régionaux
- Préparer une **fiche technique** qui pourra être valorisée auprès du grand public. Cette fiche pourrait comprendre par exemple les éléments suivants :
 - o Recette de l'amuse-bouche - son histoire (de sa conception à sa dégustation)
 - o Présentation du terroir d'origine du produit / le producteur ...
 - o Vocabulaire traditionnel
 - o Proverbe en alsacien correspondant ou proverbe du monde pouvant entrer en dialogue avec le produit alsacien
 - o Présentation d'une phrase emblématique en français et en alsacien, les deux langues étant sur un pied d'égalité
 - ...
- Scénariser et présenter cet amuse-bouche dans une ambiance spécifique avec des marqueurs traditionnels modernes (code couleur rot/wis – Kelsch...) sans tomber dans le folklore.
- Présenter la réalisation au jury avec un mot d'accueil ou des explications en alsacien.

La notation :

Le jury sera attentif à :

- La présentation de l'amuse-bouche (arts de la table...)
- La façon d'amener la dégustation
- Les explications autour de la réalisation

Pour cette épreuve, le jury veillera plus particulièrement à ce que l'aspect technique ne prime pas sur l'aspect linguistique et culturel, les deux devront être équilibrés.

L'enjeu de ce défi étant d'intégrer l'alsacien dans la réalisation de l'épreuve, il est proposé d'envisager 4 paliers :

- Aucune référence à l'alsacien et/ou au contexte
- Utilisation de quelques mots d'alsacien
- Utilisation de quelques phrases en alsacien
- Communication et interaction en alsacien

Le jury veillera aussi à tenir compte de :

- L'originalité - innovation - inventivité
- L'impact positif pour la langue et la culture régionales
- L'aspect dialectal / maîtrise de la langue
- La qualité de l'interprétation
- La globalité de la candidature / coup de cœur

Une grille d'évaluation sur 100 points est proposée :

- 40 points pour la préparation
- 40 points pour la présentation
- 20 points pour la réalisation de la fiche technique

IV. UN ACCOMPAGNEMENT A LA CARTE

Pour l'intérêt de ce projet et l'équité entre les équipes, nous proposons de mettre en place une démarche collaborative. Il nous semble fondamental de mettre du SENS dans cette épreuve et de veiller à l'adhésion des élèves / candidats. L'idée ne doit pas être imposée mais relever d'une démarche volontaire.

La présence d'une personne-ressource au sein de l'établissement facilitera l'appropriation de la démarche. Nous souhaitons identifier et mobiliser des relais (professeurs ou chefs d'ateliers dialectophones) au sein des lycées et des Cefppa.

Ces personnes-ressources disposeront bien entendu d'un accompagnement linguistique et d'un accès direct aux outils de l'OLCA.

Plus spécifiquement, les apports de l'OLCA pourront être les suivants :

- Définition des besoins linguistiques spécifiques des élèves :
 - o Constitution d'un dossier documentaire autour du/des produits phares choisis (pour novembre/décembre)
 - o Création de « fiches vocabulaire » autour des univers de la cuisine, des techniques culinaires du Service en salle, de l'Accueil (les termes seront fournis par les professeurs et traduits par l'OLCA dans 2 variantes d'alsacien). Ce vocabulaire sera fourni en version papier mais aussi en version audio.
- Accompagnement des équipes pour présenter la langue et coacher quant à la signification/prononciation /orthographe. Cet accompagnement pourra se faire in situ ou en distanciel selon l'évolution de la crise sanitaire en cours.
- Organisation d'une journée de rencontre avec toutes les équipes afin de présenter rapidement la langue alsacienne, de présenter les produits et de présenter la manière de valoriser ce mode d'expression.
 - o Cette journée pourra donner lieu à un parrainage en la présence d'un chef dialectophone emblématique (Pascal Bastian, Mathieu Koenig, Hubert Maetz, Yannick Germain, Mariella Kiény...).