

# Vivre et travailler au Japon

## Cahiers d'Études Interculturelles

N°6 – Avril 2018

TÉMOIGNAGES, EXPÉRIENCES DE TERRAIN

*Aurélie Nishino*

Enseigner le français en école de cuisine au Japon :  
les défis du traumatisme linguistique ..... 5

# Enseigner le français en école de cuisine au Japon : les défis du traumatisme linguistique

Aurélie Nishino

Enseignante de français et d'anglais à l'Université de Nanzan  
et dans les Écoles de Cuisine Nichiei (Nagoya) et Ishi (Gifu)

## 1. Mon parcours

Je suis titulaire d'un MA en *business management* de l'université d'Anglia Risking de Cambridge. Dès mon arrivée au Japon, il y a une dizaine d'années, j'ai pu enseigner l'anglais à temps plein. En parallèle, j'ai assuré un cours thématique de gastronomie française à l'Alliance Française de Nagoya. Par la suite, j'ai recentré ma carrière sur l'enseignement du français et obtenu le DUFLÉ (*Diplôme Universitaire de Français Langues Etrangères*) de l'institut de Tokyo. Aujourd'hui, j'enseigne le français et l'anglais à l'université, en école de langues et en école professionnelle spécialisée (*senmon gakko*).

## 2. Les écoles spécialisées

### 2.1. *Qu'est-ce qu'une senmon gakko ?*

Une *senmon gakko* est une école professionnelle spécialisée de deux ans, après le lycée (pour comparer avec le système français cela ressemble aux formations professionnelles type BAC+2). Il y a beaucoup de filières différentes, mais je

consacrerai cet article seulement aux écoles professionnelles de cuisine. En effet, cet article est basé sur mes observations de classes dans ces écoles.

### *2.1. Le cas particulier des Senmon Gakko de cuisine*

Chaque établissement délivre au bout de deux ans un diplôme d'état. Par conséquent, pour obtenir ce diplôme, les élèves doivent passer des examens écrits ou pratiques et avoir une moyenne de 60 sur 100 (60 équivaut à un 12 sur 20 dans le système scolaire français). L'apprentissage du français fait bien sûr parti de ces examens. Les matières non pratiques (comme le français, par opposition à la cuisine) ont 16 cours de 1h30 par semestre. A la fin du semestre, il y a un examen.

L'école demande à ses enseignants de dispenser des cours de qualité et surtout qu'ils soient utiles pour l'avenir des apprenants, car ces écoles ont une vocation professionnelle.

Dans le cas du français, on demande surtout une connaissance de vocabulaire liée au domaine de la cuisine. En effet, pendant leurs études, les apprenants ont l'opportunité de partir en France, de recevoir des intervenants français (cuisiniers, sommeliers....) au sein de l'école, ou bien de se spécialiser en cuisine française. De plus, beaucoup d'apprenants veulent travailler en salle dans des restaurants et ont besoin d'utiliser le français lors de la présentation des plats aux clients.

Chaque classe peut avoir jusqu'à 50 élèves (nombre maximum). Cependant, ces dernières années les effectifs ont beaucoup diminué à cause du déclin de la population japonaise et du nombre décroissant d'enfants. Aujourd'hui, les classes ont en général une trentaine d'élèves.

## **3. Le public**

### *3.1. Les différents types d'étudiants*

Dans la majorité des écoles de cuisine, le français n'est enseigné qu'aux deuxièmes années, bien que les apprenants aient déjà un cours de cuisine française en première année. Notre public se regroupe en général autour des trois catégories

suivantes :

D'abord, on retrouve beaucoup d'étudiants qui, faute d'avoir eu une place à l'université, ont choisi d'apprendre un métier pendant un ou deux ans. Par la suite ils reprennent des études et retournent à l'université, ou encore ils commencent à travailler. Leur motivation est toutefois très difficile à cerner car ils ne veulent pas être vraiment là mais ce sont en général de bons élèves.

Le deuxième public rencontré, majoritaire, est un public qui a souvent été en échec scolaire mais qui se sent trop jeune pour travailler à temps plein. Ces élèves vont donc en école professionnelle pour y apprendre un métier. Leur intérêt pour les études est très faible et ils peuvent souvent être des éléments perturbateurs pour la classe.

Le dernier public rencontré, malheureusement minoritaire, est le public passionné par la cuisine voulant vraiment vivre de cette passion (sur des classes de 45, ils sont en général deux ou trois). Cette dernière catégorie est le moteur de la classe car ces élèves veulent réussir et entraînent donc leurs camarades avec eux. Cependant il faut faire attention à ce qu'ils ne soient pas happés par la deuxième catégorie de public.

### *3.2. Gérer la motivation des élèves*

Comment rendre un cours intéressant est un point qui revient assez souvent lors de l'enseignement des langues. Il faut prendre en considération tout d'abord le public et ses attentes. Dans le cas des écoles professionnelles spécialisées, les élèves les plus motivés veulent réussir l'UV et apprendre quelques notions de français. Pour permettre au plus grand nombre de participer pendant la leçon, j'ai choisi d'utiliser en partie le jeu.

Par exemple, lors d'une recherche de vocabulaire, je divise la classe en quatre et donne à chaque groupe la même liste de vocabulaire en japonais à traduire en français (et vice-versa). Puis je donne une limite de cinq minutes pour tout trouver. La première équipe qui finit devient la gagnante de la semaine. J'essaye de renouveler ces jeux au maximum, mais certains marchent mieux que d'autres ; je reste alors sur la même logique.

À la demande d'un des chefs cuisiniers de l'une de mes écoles, j'ai dû intégrer dans

mes cours l'apprentissage de l'écriture cursive afin que les élèves puissent écrire leurs menus plus esthétiquement ou bien faire des nappages en pâtisserie. En effet, ces dernières années les élèves japonais n'apprennent à l'école que l'écriture italique (système d'écriture anglophone/américain). C'est un très gros travail car les apprenants ne voient pas l'utilité de cette activité malgré mes différentes explications, ainsi que celles des chefs cuisiniers. J'essaie de changer les activités afin de les rendre intéressantes. Toutefois, lors des périodes d'examen, nous faisons beaucoup de bachotage et les activités sont assez répétitives.

Un autre moyen pour captiver l'attention de mon public est la comparaison France-Japon. C'est un sujet qui semble les passionner. De plus, on peut dériver sur des domaines autres que la cuisine (culture, musique, us et coutumes....). J'utilise des vidéos ou des films pour développer le sujet, l'aspect visuel ayant plus d'impact.

Lors de ma première année, j'ai été assez surprise par le côté scolaire de ces écoles. En effet, les élèves doivent en début et à la fin de chaque cours saluer le professeur. De plus, si les élèves sont absents plus de quatre fois, ils ne peuvent pas obtenir leur diplôme. Cette première année m'a permis de me familiariser et de mieux comprendre le terrain d'enseignement. Je n'ai presque pas apporté de changement au programme du professeur précédent.

### *3.3. Les défis de l'enseignement en Senmon Gakko*

Pour cet article, je me base sur l'observation de mes classes dans deux écoles professionnelles spécialisées de cuisine. L'enseignement dans ces écoles fut ma "première vraie expérience" dans le système éducatif japonais. En effet, dans le passé, je n'avais enseigné qu'en école de langues avec un public très motivé à apprendre le français. Mes classes ne dépassaient pas la dizaine d'apprenants et je n'avais pas du tout l'expérience de très grandes classes. Mon principal défi a été de rendre mes classes intéressantes, de motiver mes élèves dans leur apprentissage et de les faire parler au maximum.

Les deux écoles où je travaille ne se ressemblent guère, bien qu'elles enseignent la même spécialité. En effet, le degré de liberté à changer la méthode d'enseignement et

de notation est différent.

Une des deux écoles ayant un lycée du même nom, elle prépare certains de ces élèves à rentrer dans cet établissement. Elle est beaucoup plus stricte vis-à-vis des changements dans la manière d'évaluer les élèves et toute demande doit passer devant une commission interne. Cet établissement ressemble plus à un lycée qu'à une université: les professeurs de toutes matières confondues soutiennent et motivent leurs élèves pour les empêcher de décrocher du système et accessoirement, je pense, maintenir un niveau de réussite à l'examen final de l'école.

## 4. Directives et supports

### 4.1. *Les attentes de l'institution*

Lorsque je suis arrivée en école professionnelle spécialisée, après le départ d'un collègue français, on m'a imposé un manuel franco-japonais déjà utilisé par les élèves. Les seules directives que j'ai eues ont été de faire répéter au maximum les élèves pour qu'ils aient une bonne prononciation du vocabulaire de cuisine. Le peu de directives m'a pris au dépourvu et, malgré mes différentes questions sur leurs attentes concernant mon travail, je n'ai pas réussi à avoir de réponses très concrètes. J'en ai déduit que le but n'étaient pas qu'ils sachent parler français correctement mais qu'ils aient quelques notions pour, par exemple, annoncer un plat en français sans trop faire de fautes de prononciation.

### 4.2. *Analyse critique du manuel « Le français pour la restauration <sup>1</sup> »*

Ce manuel très spécifique à la restauration a été écrit par deux auteurs japonais. La plupart des explications grammaticales et culturelles sont en japonais.

Ce manuel n'est pas un manuel communicatif (basé sur l'oral), et n'adopte pas du

---

<sup>1</sup> 新・現場からの調理フランス語 LE FRANÇAIS POUR LA RESTAURATION, 塩川由美と藤原知子, ISBN 9784906993352

tout une perspective actionnelle (méthode basée sur le travail de groupe et l'auto-apprentissage, et sur les raisons de l'apprentissage du français). Il ressemble beaucoup aux méthodes traditionnelles, et est destiné à la compréhension écrite, d'où les nombreuses règles de grammaire.

Ce manuel est découpé en quatre parties : une première partie lexique, une partie cours, une partie dialogue/mise en situation et un livret pour les corrections des différents exercices.

Le lexique présenté dans la première partie de ce manuel est traduit aussi en anglais et en italien. C'est un lexique très bien construit car il reprend le vocabulaire étudié et donne en plus la traduction d'autres notions relatives à la cuisine. Il donne aussi la transcription en *katakana*, qui peut-être au début une aide dans l'apprentissage de la lecture et de la prononciation du français.

Le seul point négatif de ce lexique est qu'il ne spécifie pas le genre des mots alors que c'est un des points grammatical essentiels du livre.

La deuxième partie du manuel est découpée en deux parties : création de menu et compréhension/rédaction d'une recette de cuisine. C'est la partie principale de ce manuel et la plus compliquée à utiliser pour les apprenants.

En effet, il y a beaucoup de points de grammaire qui sont assez complexes pour les grands débutants. Par exemple, il y a la notion du féminin, masculin, du pluriel, de l'appartenance, de l'accord en genre et en nombre, etc. Ce sont des notions de niveau A2 qui sont mises en pratique à travers la cuisine. En plus de ne pas être très motivés, les apprenants sont souvent aussi traumatisés par l'apprentissage de l'anglais, ce qui rend la compréhension de la grammaire française encore plus difficile, même si elle est accompagnée d'explications en japonais.

Pour illustrer mon propos voici l'exemple de la première leçon, p.14 :

## Leçon 1 「トマトのサラダ」

名詞部分の「トマト」と「サラダ」のフランス語を辞書で調べてみよう。

トマト	…	tomate	[トマトゥ]	男
サラダ	…	salade	[サラドゥ]	女

### 1. 男性名詞と女性名詞

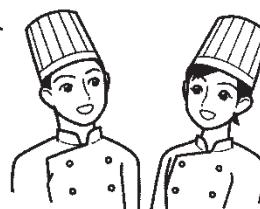
フランス語の全ての名詞は「男性名詞」か「女性名詞」のどちらかに決められている。

辞書の表記 男 または n.m. … 男性名詞

女 または n.f. … 女性名詞

男性名詞か女性名詞か決まっている  
ので、1つ1つ調べていくしかない  
んだね

最後が《 e 》で終わる  
名詞は、女性名詞が多い  
のよ



【練習】辞書で次の名詞が男性名詞か女性名詞かを確かめてみよう。

発音	男・女	日本語訳
concombre	( )	-----
épinard	( )	-----
carotte	( )	-----



Cet exemple est assez pertinent pour montrer le niveau de difficulté des règles de grammaire dans ce manuel car nous avons une exception dès le premier exercice (concombre). Cet exemple laisse en général les apprenants sur un sentiment de difficulté et d'échec.

La troisième partie du manuel est assez utile et pratique en classe car elle propose des mises en situation avec un dialogue en français (avec les transcriptions en *katakana*) et une traduction en japonais. Il y a aussi une partie vocabulaire avec les chiffres, les saisons, les mois et mots relatifs à l'agencement d'une cuisine.

Exemple de dialogue:

オーダーを通す

セルヴール  
Serveur : シェフ サ マルシュ イル リュイ ドンヌ アン ボン ドウ コマンドウ  
Chef, ça marche. (Il lui donne un bon de commande.)

シェフ  
Chef : サ マルシュ キヤトル クヴェール  
Ça marche, 4 couverts.

ユヌ サラドゥ ドウ オマール アン ポタージュ デュ バリ  
Une salade de homard, un potage Du Barry,

ドウ テリース ドウ フォア グラ  
deux terrines de foie gras.

ブル スュイーヴル ドウ ソル ムニエール ドウ ブレ ロティ  
Pour suivre, deux soles meunières, deux poulets rôtis.

キュイジニエ ウイ シェフ  
Cuisiniers : Oui, chef.

訳



La dernière partie du livre est le livret de corrections, qui peut-être utilisé par les élèves motivés qui veulent travailler et vérifier leurs réponses. Cependant ce livret n'est pas fiable à 100 %, il y a beaucoup d'erreurs.

Je conseille d'utiliser ce manuel plutôt comme une activité annexe que comme support principal. En effet, les activités proposées ne permettent pas aux apprenants d'acquérir des bases solides en français. Il faut faire un gros travail de préparation en amont.

Pour ma part, j'utilise beaucoup les mises en situation en groupant les élèves par paire, en les faisant pratiquer, puis en les interrogeant. Ayant de grandes classes, cela me permet d'interroger tous les élèves. Cette activité est très appréciée par les apprenants et, jusqu'à présent, j'ai eu de bonnes surprises et de bons retours. Avec l'aide des *katakana*, ils arrivent à prononcer les dialogues en français et cela leur redonne confiance. Ils sont en général eux-mêmes surpris par leur performance.

Cependant, en période d'examen de fin de semestre, je reprends en classe les notions grammaticales abordées et je les simplifie afin d'élaborer les tests.

En début de deuxième année, j'ai décidé de changer un peu le programme imposé

car les étudiants vont en France dans le cadre d'un stage. J'ai donc pensé qu'il valait mieux les préparer à l'oral et non seulement à l'écrit.

Lors de cette deuxième année, j'ai mis en place un deuxième test qui consiste en un oral de 2 minutes environ. Les apprenants ont peur du français et surtout de ne pas réussir à avoir leur UV, mais grâce à ce système de double test, ils réussissent généralement le cours de français. Personnellement, je ne suis pas pour une sanction négative dans l'apprentissage des langues, donc dès le deuxième cours nous commençons à nous entraîner à l'oral du premier semestre afin que les élèves réussissent l'examen. La plupart du temps, surtout pour un public peu motivé, il y a l'excuse de l'anglais. Le public japonais est, à mon avis, traumatisé par l'apprentissage de l'anglais qui est essentiellement basé sur l'écrit et la grammaire.

L'oral du premier semestre est individuel et regroupe les informations nécessaires pour une présentation succincte de l'apprenant (c'est-à-dire le nom, le prénom, la ville de résidence, l'âge, la nationalité et la politesse). Cet oral est sur 100 points et représente la moitié de la note finale.

L'oral du deuxième semestre est un dialogue sous forme de discussion, qui reprend les notions du premier oral, ainsi que des notions sur les goûts.

J'aimerais maintenant présenter l'exemple d'une leçon type de 50 minutes.

- salutations en japonais et en français (j'utilise des *flashcards* avec des smileys et je demande à une dizaine d'élèves comment ils vont) ;
- test de préparation de l'oral (dans le cas du premier examen oral, c'est un exercice individuel et dans le deuxième oral c'est un oral sous forme de conversation) ;
- écriture (pour éviter de rester sur cette activité trop longtemps en classe, je divise l'alphabet en 4 et une fois que tout est vu, je fais des petits quiz sur une quinzaine de lettres chaque semaine) ;
- dialogues à la fin du livre ;
- textes et activités du livre (si les activités du livre sont trop difficiles, je fais mes propres fiches de vocabulaire et d'activités) ;

- jeux pour finir la leçon (mots mêlés, mots fléchés, mots dans le désordre...)

Pour finir, je voudrais dire que cette année est très différente des autres. En effet, les élèves ont peu de motivation et il est difficile d'arriver à avancer dans le programme. C'est la première fois que j'ai des classes si peu motivées. Ce sont les nouvelles générations japonaises pour qui tout est dû et tout est facile (*Yutori*). Je ne suis pas la seule à l'avoir remarqué, mes collègues aussi ont fait des remarques à ce sujet.

## 5. Un mot de conclusion : la question du traumatisme linguistique

Pour conclure je voudrais souligner l'importance pour le professeur de FLE de prendre en compte le traumatisme linguistique des élèves. Il est de son devoir de rendre l'apprentissage du français intéressant et pratique pour leur future carrière.

Le traumatisme linguistique est une notion personnelle, issue de mes observations d'apprenants au fil de mes expériences dans l'enseignement. Il consiste en une vision négative des langues vivantes qui inhibe la parole dans la langue étudiée. Il altère aussi la vision sur les étrangers en général, car les apprenants ne savent pas comment communiquer avec eux par peur de ne pas être compris. Ce traumatisme est, à mon avis, la conséquence de la vision japonaise de l'anglais, et du mode d'apprentissage de l'anglais dans le secondaire.

Pourquoi tout focaliser sur l'anglais ? On peut dire que cette langue est considérée comme seule langue vivante dans l'éducation secondaire. Rares sont les établissements du secondaire à proposer une autre langue.

Dès leur plus jeune âge (vers 2 ans), une grande majorité des enfants est enrôlés dans des *Eikaiwa Gakko* (école de conversation en anglais) afin de les familiariser et de les rendre plus performants en anglais. De plus, même les programmes télévisés soulignent la nécessité de parler anglais pour les enfants (les émissions du matin qui leur sont réservées, ont bien sûr un programme en anglais).

Deuxièmement, les manuels japonais sont très peu attractifs par leur forme et leur mise en page. En effet, la quantité de grammaire étudiée est impressionnante et le

manque d'oral et de production orale est alarmant.

Pour finir sur cette notion de traumatisme, je voudrais vous relater mon expérience pour le surmonter en classe.

Mes élèves sont souvent surpris de pouvoir parler et d'être compris en français car ils ont une image négative et difficile du français. Une année, nous avons reçu des étudiants parisiens qui devaient assister à mes cours et prendre part à la leçon. J'ai donc créé un questionnaire en français et en japonais avec comme règle de ne pas parler leur propre langue. Au préalable, nous avions répété les questions avec mes étudiants japonais. Cette expérience a été un vrai succès pour tout le monde car il y a eu beaucoup d'échanges dans les deux langues. Mes élèves n'arrivaient pas à croire qu'ils avaient compris et avaient été compris par des Français.

Enseigner une langue étrangère n'est jamais facile, aussi il faut essayer de rendre l'enseignement le plus ludique/intéressant possible afin d'arriver à motiver au maximum les élèves et les intéresser. A travers cet article j'espère montrer de nouveaux points/aperçus positifs et négatifs sur l'enseignement du français en école spécialisée. Ce domaine d'enseignement est, selon moi, un système très différent d'une école de langues ou de l'université par sa durée, son public et les attentes.

