

# Le concept de l'intercompréhension pour enseigner le multilinguisme



Langue étudiée : le catalan



## Introduction

Afin de mettre en application les principes découverts durant le cours d'initiation aux procédés d'intercompréhension de textes écrits, nous avons choisi un document authentique. Il nous a paru pertinent de faire ce choix puisqu'il reflète un effort réel et mobilise des stratégies qui seront ensuite réutilisées dans nos propres interactions. Nous avons donc choisi une recette de cuisine écrite en catalan et reçue par un ami. Cette recette nous a été envoyée dans la langue d'origine puisque l'ami en question, connaissant notre maîtrise des langues française et espagnole, a estimé qu'il n'y aurait pas (ou peu) de problèmes d'incompréhension. Le but de cet exercice est de déterminer de la véracité de ce présupposé.

La recette, reçue sous la forme papier, a été recopiée telle qu'apparaissant sur le document original. Cela nous permet de conserver les paramètres extralinguistiques. Les instructions données par notre ami étaient d'utiliser les ingrédients de la première feuille avec les instructions de la seconde.

### Coc de iogurt

- 1 iogurt natural.
- La mida d'un iogurt d'oli.
- « « de 2 iogurts de sucre.
- « « de 2 iogurts de farina.
- ½ llimona rallada.
- 3 ous.
- 1 royal.

### Coc de danone

- 3 ous sensers
- 1 iogurt natural
- 1 iogurt d'oli (de girasol)
- 24 cullerades de farina (soperes)
- 12 « de sucre
- 1 sobre de llevadura (Royal)

En un bol tres ous sensers, el iogurt ple d'oli, el iogurt natural i les 12 cullerades de sucre. Ho treballarecu beu treballat. Per últim afegirem la farina tamisada i barrejada amb el royal. Untarem un motle amb oli i tirarem un ratjim de farina. Ho ficarem al forn a temperatura 180° a 190° (si és electric). Entre 5 o 6 (si és de gas).

Temps cocció 20 minuts o menys.

Deixar el coc amb el foru obert quan està cuït.

Nous savons, grâce au contexte, que c'est une recette de cuisine : cela a été clairement explicité lorsque le document nous a été remis. Nous déduisons donc qu'il y aura une partie regroupant les ingrédients nécessaires à la réalisation de cette recette, et qu'elle sera probablement suivie des instructions relatives à la préparation et la cuisson.

## 1. Le titre

Nous savons que ces deux feuilles représentent deux recettes. Nous avons la chance d'avoir deux titres similaires à portée de main, ce qui permet la compréhension : « coc » signifie probablement gâteau, proche de l'anglais « cake ». On reconnaît le mot « iogurt » de par sa proximité au mot international « yogurt ». Nous savons que Danone est une marque de produits laitiers française (et présente en Espagne) de par nos connaissances culturelles. Nous en déduisons donc que ces deux recettes sont des recettes de gâteaux au yaourt.

## 2. Les ingrédients

Nous reconnaissons facilement la première partie, grâce aux chiffres qui signifient la quantité de chaque ingrédient. Nous commençons par chercher les mots internationaux. On retrouve :

- « natural »
- « royal »
- « iogurt », comme vu précédemment.

On comprend facilement que le mot « natural » qualifie l'un des ingrédients. Cependant, quand à « royal », il nous conduit vers la piste de la gelée royale (ou miel) que l'on peut trouver en France. A la deuxième étape, nous cherchons les mots que nous reconnaissons car faisant partie de notre langue première ou d'une langue que nous maîtrisons (ici le français, l'espagnol et l'anglais). Grâce à cette stratégie, on peut déjà traduire directement une partie des ingrédients, comme montré ci-dessus. Cela nous permet d'infirmer l'hypothèse relative à la traduction de « Royal » comme synonyme de gelée royale. Dans la seconde recette, il est précisé « llevadura », qui signifie levure. Royal est donc probablement le nom d'une marque qui par extension est compris par les natifs comme synonyme de levure (comme « Danone » pour un yaourt, « Nutella » pour du chocolat, etc.).

Grâce à la proximité du catalan avec le français et l'espagnol, beaucoup de mots sont transparents : iogurt, oli (huile), mida (moitié), sucre (sucre), farina (farine), llimona (citron), girasol (tournesol), cullerades (cuillères), soperes (à soupe), llevadura (levure).

Coc de iogurt : Gâteau au yaourt

- 1 iogurt natural : 1 yaourt naturel
- La mida d'un iogurt d'oli : la moitié d'un yaourt d'huile
- « « de 2 iogurts de sucre : la moitié de 2 yaourts de sucre
- « « de 2 iogurts de farina : la moitié de 2 yaourts de farine
- ½ llimona rallada : ½ citron \_\_\_\_
- 3 ous. \_\_\_\_
- 1 royal. \_\_\_\_

Coc de danone : Gâteau au danone

- 3 ous sensers : \_\_\_\_
- 1 iogurt natural : 1 yaourt naturel
- 1 iogurt d'oli (de girasol) : 1 yaourt d'huile (de tournesol)
- 24 cullerades de farina (soperes) : 24 cuillères de farine (à soupe)
- 12 « de sucre : 12 cuillères de sucre
- 1 sobre de llevadura (Royal) : 1 \_ de levure (Royal)

Il reste plusieurs mots inconnus : « rallada », « sobre », « ous » et « sensers ».

On élimine pour le moment le mot fantôme « sensers ». On déduit en effet que « ous » et un nom, comme les autres ingrédients. Dans ce cas, « sensers » se retrouve dans la même position qu'un adjectif qualificatif (à droite du sujet) et nous pouvons donc l'écarter comme non nécessaire à la compréhension. Nous sommes capables de faire l'hypothèse d'un système syntaxique similaire au français et à l'espagnol de par nos connaissances des similarités entre ces langues ; néanmoins, nous tenterons de corroborer cette hypothèse lorsque nous analyserons les instructions de préparation.

Nous suivons le même procédé pour « rallada », qui semble qualifier le citron. Un citron peut être découpé, ou on peut en extraire le jus. Nous gardons donc ces deux possibilités sous la main.

Nous déduisons que « sobre » signifie dans ce contexte un sachet, puisque la levure est habituellement vendue par petits sachets, et que la quantité n'est pas précisée au-delà du chiffre 1 (par exemple, en indiquant les grammes).

Le mot « ous » est problématique, puisqu'il ne ressemble à aucun mot connu. Nous déduisons

cependant qu'il signifie « œuf ». On peut trouver une lointaine ressemblance entre les deux termes (ainsi que « huevo », en espagnol), et les œufs sont un ingrédient très commun dans les recettes de gâteau. Si cette hypothèse se confirme, « sensers », qui complète le nom, pourrait vouloir dire « entier », puisqu'en cuisine on parle souvent de jaune d'œuf, de blanc d'œuf ou d'œuf entier.

Nous remarquons que le pluriel se forme par l'addition d'un -s à la fin du mot, comme pour la langue française et la langue espagnole. Exemple : « 1 iogurt » devient « 2 iogurts ». Cela pourra nous aider dans la compréhension des instructions.

### 3. Les instructions

En un bol tres ous sensers,  
el iogurt ple d'oli,  
el iogurt natural  
i les 12 cullerades de sucre.

Ho treballarem beu treballat.

Per últim afegirem la farina tamisada i barrejada amb el royal.

Untarem un motle amb oli i tirarem un ratjim de farina.

Ho ficarem al forn a temperatura 180° a 190° (si és electricis).  
Entre 5 o 6 (si és de gas).

Temps cocció 20 minuts o menys.  
Deixar el coc amb el foru obert quan està cuït.

Afin de faciliter la compréhension des instructions, nous la divisons en morceaux de phrases qui semblent indiquer des actions. Nous reconnaissons les mots de vocabulaire que nous avons déjà traduit (iogurt, sucre, farina, etc.).

Plusieurs mots se terminent par -em : « treballarem », « afegirem », « untarem », « tirarem », « ficarem ». Nos connaissances de la forme d'une recette de cuisine (souvent écrite à l'infinitif ou à l'impératif) nous conduisent à penser que ce sont des verbes d'action. De plus, la terminaison est similaire à la première personne du pluriel en espagnol, -emos.

Nous ne rencontrons pas de phrases subordonnées ou de mots à effacer n'entravant pas la compréhension : c'est une recette qui semble écrite de manière concise, et toutes les informations sont donc nécessaires.

Nous ne trouvons pas de verbe dans la première phrase. Nous comprenons tous les mots, à l'exception de l'apparition de « ple » qui n'entrave pas la compréhension. Nous comprenons que « i » est une conjonction de coordination, similaire au « et » français et au « y / e » espagnol. Nous devons donc mélanger ces ingrédients dans un bol :

- *En un bol tres ous sensers, el iogurt ple d'oli, el iogurt natural i les 12 cullerades de sucre.*
- Dans un bol trois œufs entiers, le yaourt \_\_\_ d'huile, le yaourt naturel et les 12 cuillères de sucre.

La deuxième phrase, *Ho treballarem beu treballat*, semble comporter deux verbes : « treballarem », que nous avons précédemment identifié comme tel, et « treballat », qui apparaît être le même verbe à une personne différente. Nous faisons l'hypothèse que treballarem est traduisible par « travailler », et que les instructions nous disent de travailler la pâte obtenue (un synonyme en français de mélanger). Le mot « beu » pourrait signifier « bien », comme « bien mélanger ». Nous n'essayons pas de traduire mot à mot puisque nous ne connaissons pas la signification du mot « ho ».

La troisième phrase présente moins de difficultés que la seconde. « Per últim » renvoie à « ultimamente », qui signifie enfin en espagnol. On en déduit donc que c'est un adverbe. Nous ne trouvons pas de mot proche de « afegirem », mais nous comprenons « la farina tamisada \_\_\_ amb el royal », et déduisons donc que la farine et la levure doivent être ajoutées au reste du mélange. Nous savons que « amb » signifie « avec » de par nos connaissances antérieures en catalan.

La quatrième phrase présente des difficultés : nous ne comprenons pas les verbes (« untarem » et « tirarem »), et des mots nouveaux sont apparus. Nous laissons cette phrase de côté, puisqu'elle intervient après la dernière étape de préparation (définie par le « Por últim ») et il est donc possible qu'elle ne soit pas nécessaire.

Les instructions concernant la cuisson sont plus transparentes : on reconnaît les températures grâce au symbole °, ainsi que les mots « forn » (four), « temperatura » (température), « electris » (électrique) et « gas » (gaz). La structure syntaxique est similaire à celle de l'espagnol, ainsi que plusieurs articles, ce qui nous permet de comprendre les indications :

- *Ho ficarem al forn a temperatura 180° a 190° (si és electris). Entre 5 o 6 (si és de gas).*

- On le met au four à la température de 180° à 190° (si c'est électrique). Entre 5 et 6 (si c'est au gaz).

Dans cette dernière phrase, l'espagnol s'avère être essentiel pour comprendre le verbe « deixar », correspondant à « dejar », qui veut dire « laisser ».

- Temps cocció 20 minuts o menys. Deixar el coc amb el foru obert quan està cuït.
- Temps de cuisson 20 minutes ou moins. Laisser le gâteau dans le fou ouvert quand il est cuit.

## Conclusion

Nos connaissances en français et en espagnol nous ont grandement aidé lors de la tâche de compréhension de cette recette de cuisine en catalan. Nous avons remarqué utiliser la plupart des sept tamis, même si la familiarité de cette langue fait que l'utilisation de ces tamis était plutôt simultanée que consécutive. Nous avons ainsi identifié et utilisé ces stratégies :

- La reconnaissance des mots internationaux
- Les mots existants dans les différentes langues romanes que nous connaissons
- Les éléments morphosyntaxiques communs aux langues romanes
- L'utilisation ponctuelle de mots-fantômes

Etonnamment, la langue française nous a été plus utile pour la compréhension du vocabulaire, et l'espagnol pour la compréhension des structures grammaticales et syntaxiques. Les autres langues figurant dans notre répertoire langagier n'ont pas été vraiment utiles lors de cet effort de compréhension.