

L'IMPÉRATIF, UN IMPÉRATIF

JAIME CORDERO G.

Area de Francés

L'école industrielle d'hôtellerie et de tourisme de Santiago est divisée en deux grandes branches: l'hôtellerie et le tourisme. Les élèves qui suivent les cours de la spécialité de tourisme apprennent (?) deux langues étrangères: l'anglais et le français. A vrai dire, leur apprentissage reste très sommaire, l'horaire étant assez réduit. Ceci nous pousse à envisager un programme qui soit axé sur l'apprenant, conciliant les objectifs de cette spécialité avec la réalité déjà mentionnée qui fait que les quatre "habiletés" inscrites dans les programmes ne peuvent être traitées que superficiellement. Un choix s'avère donc nécessaire. Peut-on négliger l'un des codes? Si ceci est faisable, peut-on ne considérer qu'un aspect du code choisi?

Analysons ces questions. Un élève de la spécialité de tourisme peut devenir guide. Il lui faut, bien sûr, la langue orale (compréhension et expression). Il aura à lire et à remplir des papiers; le code écrit lui est donc nécessaire aussi. Cet élève peut occuper d'autres postes où la connaissance passive d'un des codes serait largement suffisante, mais ne sachant pas à l'avance ce qu'il va devenir, nous avons dû établir un ordre prioritaire, en considérant qu'ils devront, en principe, communiquer oralement. Pourtant les résultats ne sont pas encourageants du fait des insuffisances d'horaire et de matériel ainsi que de la sélection des candidats.

Des objectifs moins ambitieux et plus réa-

listes assurant des comportements terminaux plus solides seraient souhaitables. En attendant, on fait de son mieux.

En ce qui concerne la spécialité d'hôtellerie, le français n'y est pas enseigné; un programme, dont voici l'essentiel, a été présenté aux autorités compétentes.

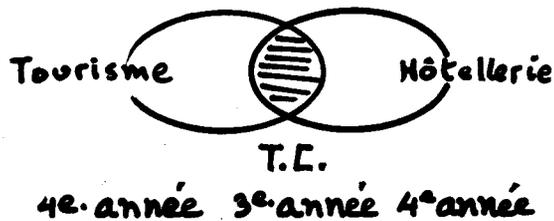
Pour que ce programme ne représente pas de frais additionnels et sachant que certaines matières ainsi qu'une compétence linguistique minimale sont nécessaires et communes aux spécialités en question, nous avons jugé prudent de commencer par un seul groupe (hôtellerie et tourisme) pendant les trois premières années. Les deux premières années seraient consacrées à l'acquisition d'une compétence linguistique (F.F. 1 et 2), la troisième année correspondrait à une étape de transition; tronc commun de spécialité permettant le passage en quatrième année de la langue de spécialité diversifiée.

Parmi les élèves de la spécialité d'hôtellerie, il y en a qui se destineront à la réception (les remarques quant au code à choisir faites plus haut étant valables pour eux) et ceux qui aspirent à devenir chefs de cuisine. Ces derniers voudraient avoir les connaissances minimales pour comprendre les recettes françaises qui continuent à être (bien que de nos jours la cuisine soit assez internationalisée) précieuses tant pour leur qualité que pour leur variété.

a)

1e Année	2e Année	3e Année Tronc Commun (S)	4e Année	Hôtellerie Tourisme
Compétence linguistique minimale (F.F. 1 et 2)		Année de transition	Enseignement terminal Langue de spécialité diversifiée	

b) Troisième et quatrième année



Le Conseil de l'Europe dans une optique tout à fait réaliste, encore qu'il ne soit pas très explicite partout, pense "qu'il est nécessaire d'abandonner le programme grammatical traditionnel qui vise à enseigner l'ensemble du système grammatical sans tenir compte de son application à des besoins langagiers particuliers ni au fait que les différents éléments du système ne revêtent pas tous la même importance pour tous les étudiants. On remplacera donc ces connaissances grammaticales par un programme composé d'unités d'apprentissage déterminées en fonction du type d'étudiants et des situations langagières dans lesquelles ils se trouveront vraisemblablement" (Conseil de l'Europe. Le contenu linguistique et situationnel du tronc commun dans un système d'unités capitalisables. Strasbourg. 1972).

Un programme grammatical permettant à l'élève de "déchiffrer" les recettes devrait comporter les aspects suivants: déterminants, verbes: présent, imparfait, futur (indicatif); pré-

sent (subjonctif); présent (conditionnel); aux 3es personnes du singulier et du pluriel et à la 2e personne du pluriel; l'impératif, surtout à la 2e personne du pluriel; le participe passé, le participe présent et le gérondif; des pronoms personnels correspondant aux formes verbales déjà signalées, le pronom indéfini *on* et le sujet impersonnel *il*, les pronoms compléments (*le, la, les, en, y*); les pronoms relatifs *que, qui, dont, où*; les pronoms démonstratifs, des adverbes pertinents comme *presque, tout, bien, dedans*, etc. et ceux terminés en *-ment* (lentement), des adjectifs et les conjonctions, locutions conjonctives, prépositions et locutions prépositives introduisant les propositions temporelles, conditionnelles et finales.

Ce programme n'est surchargé qu'en apparence car on n'enseignera que ce qui est pertinent.

En schématisant, nous aurons les formes suivantes:

I. PRONOMS

	Pronoms Personnels		Pron. Impers.	Pron. Indéf.	Pron. Relat.	Pron. Dém.
	Sujet	Compléments	il			
Sing.	+	+	+	+	+	+
Plur.	+	+	—	—	+	+
Masc.	+	+	—	—	+	+
Fém.	+	+	—	—	+	+
3e. pers.	+	+	+	+	+	+
2e. pers.	+	—	—	—	+	—

II. VERBES

	Indicatif			Subj.	Cond.	Part. Passé	Infinitif	Gérondif	Part. Prés.
	Prés.	Imparf.	Fut.	Prés.	Prés.				
Sing.	+	+	+	+	+	+			
Plur.	+	+	+	+	+	+			
3e. pers.	+	+	+	+	+	+			

Formes invariables

III. PROPOSITIONS

	Conjonction	Locution Conjonctive	Préposition	Loc. Prépositive
<i>Temporelles</i>	Lorsque + Ind. Quand	Dès que Pendant que + Ind. Aussitôt que + Subj. Avant que Jusqu'à ce que	—	—
<i>Conditionnelles</i>	Si + Ind.	—	—	—
<i>Finales</i>	—	Pour que + Subj.	Pour + Inf.	—

IV. *L'impératif.* Le titre de cet article est trompeur car, comme nous venons de voir, il n'y a pas que l'impératif à étudier, mais d'autres formes très importantes pour la compréhension. Si nous avons insisté sur l'emploi de ce mode, c'est parce que nous avons dressé un inventaire, incomplet bien sûr, des principaux verbes employés à l'impératif, ce qui constitue une aide, partielle mais essentielle, pour le "déchiffrement" des recettes.

Plus de cinq mille recettes ont été dépouillées. De même que pour le F. F., il y a des

verbes qui ont une grande fréquence à côté d'autres dont l'emploi est rare. Nous avons établi une liste alphabétique sans tenir compte de la fréquence (car elle n'a pas été établie scientifiquement). Nous avons répertorié de la sorte à peu près quatre cents verbes suivis d'un groupe nominal (G. N.).

Les recettes peuvent être présentées soit à la 2e pers. du pl. avec effacement du pronom (Impératif) ou sans effacement de pronom, soit à la 3e personne à l'aide du pronom indéfini *on*, soit encore à l'aide de l'infinitif tout court.

1. La plus fréquente est la forme: Impératif + G.N.:

Vous coupez la viande → Coupez la viande (effacement du pronom *vous*).

Les alternatives seraient:

On coupe la viande, couper la viande.

2. Le G.N. peut être réduit et remplacé par un pronom (complément).

a) V + G.N. (Coupez la viande) → V + Pr. compl. (Coupez-la)

Si l'Impératif est suivi d'un infinitif + G.N. il y aura en plus de la réduction, un déplacement de l'infinitif (pouvant être interprété aussi comme un déplacement du G.N. devenu pronom)

b) Impér. + inf. + G.N. (Faites griller la viande) Impér. + pron. compl. + infinitif (Faites-la griller)

3. Dans des phrases où le G.N. est suivi d'un G.N. prép. dépendant de P (phrase), il peut se produire d'abord une réduction adverbiale du G.N. prép. et un déplacement de ce dernier.

a) Impér. + G.N. prép. (chauffez la viande dans la poêle) → Impér. + adv. + G.N. (Chauffez-y la viande). Si nous voulons réduire le G.N., il faut nécessairement transfor-

mer l'adverbe en G.N. prép.: Chauffez-la dans la poêle.

b) Pour les formes composées (Impér. + infinitif) le procédé est analogue, l'adverbe se plaçant immédiatement après l'impératif.

Faites chauffer la viande dans la poêle → Faites-y chauffer la viande. Si nous transformons le G.N., le procédé est le même que pour 2 b.

4. Si le G.N. prép. dépend du Verbe (V), la réduction est pronominale:

Impér. + G.N. + G.N. prép. (Recouvrez la viande d'une sauce) → Impér. + pron. + G.N. (Recouvrez-en la viande)

5. Une dernière forme est celle du verbe suivi de la préposition *par* + infinitif. La seule transformation possible est celle du G.N. qui suit l'infinitif:

Commencez par couper la viande → commencez par la couper. Dans ce type de phrase il y a eu un effacement d'un G.N. précédé de la préposition *par* (structure profonde).

Commencez par quelque chose: coupez la viande. L'effacement de "quelque chose" entraîne immédiatement le remplacement de l'impératif par l'infinitif.

En guise de résumé nous aurions les possibilités suivantes:

1. Impératif + ϕ (le G.N. est latent) (ϕ = zéro)
2. Impératif + G.N.
3. Impératif + pron. compl.
4. Impératif + Infinitif + G.N.
5. Impératif + Pron. compl. + Infinitif
6. Impératif + G.N. + G.N. prép. (dépendant de P)
7. Impératif + Adv. + G.N.
8. Impératif + pron. compl. + G.N. prép.
9. Impératif + Infinitif + G.N. + G.N. prép.
10. Impératif + Adv. + Infinitif + G.N.
11. Impératif + pron. compl. + infinitif + G.N. prép.
12. Impératif + G.N. + G.N. prép. (dépendant de V)
13. Impératif + pron. + G.N.
14. Impératif + prép. + Infinitif + G.N.
15. Impératif + prép. + pron. compl. + infinitif.

Faire et Laisser. Les auxiliaires "faire" et "laisser" méritent quelques lignes à part. Les formes simples et les formes composées apparaissent indistinctement les unes pour les autres. On peut commuter la forme: *cuissez* par *faites cuire* sans que l'intention change. Malgré les nuances, elles peuvent être considérées comme des synonymes car, finalement, c'est le gaz ou n'importe quel autre combustible qui portera à ébullition ce que l'on veut cuire. Par contre, on ne ferait jamais la commutation entre *revenez* et *faites revenir*. Les instructions: *servez* et *faites servir* dans la langue des recettes, n'auraient pas non plus d'interprétations différentes, sauf si l'auteur des recettes s'adressait à un public ayant du personnel à sa disposition. Ceci relève bien entendu de la sociolinguistique. Hors du contexte culinaire, ces deux ordres auraient des nuances ayant trait à l'aspect social.

Il en est de même pour l'auxiliaire "laisser", mais la commutation de la forme simple par la forme composée est moins courante que pour le verbe "faire"; voire impossible; le verbe *laisser* impliquant une attitude plutôt passive de la part de l'exécutant. On *fait mijoter* ou on *laisse mijoter*, mais on ne *mijote* par la soupe; par contre, on *fait pocher*, on *laisse pocher* et on *poche* les oeufs. La forme composée est la seule possible pour des verbes ou coexistent deux formes identiques appartenant à des verbes différents. C'est le cas des verbes *fondre* et *fonder* ayant tous deux la même forme écrite et orale à la 2e pers. du plur. (à la 1ère et 3ème aussi, mais elles ne sont pas pertinentes). On dira toujours: *faites fondre le chocolat* au lieu de *fondez le chocolat*.

Faire du Cheval

Si nous pouvons *brider un poulet* de même qu'on *bride un cheval*, nous pouvons *faire du poulet* de même que nous *faisons du cheval*. Ces phrases pleines d'ambiguïtés cessent de

l'être dès qu'on les trouve en contexte. Quand on *bride un poulet* nous ne pouvons pas penser aux mêmes *brides* que celles du cheval, sauf s'il s'agit d'un poulet savant! *Brider un poulet* n'a qu'une seule interprétation: "Passer une ficelle à l'aide de l'aiguille à *brider* pour attacher les membres d'une volaille et les maintenir pendant la cuisson".

On ne peut *pas faire*, non plus, *du cheval* à l'école d'hôtellerie comme on *fait du cheval* à la campagne ou à l'hippodrome. *Faire du cheval*, à l'école d'hôtellerie, n'a rapport qu'avec la viande, bien que les deux interprétations soient tout à fait possibles en contexte.

Parmi les verbes répertoriés, il y en a qui ont directement trait à la recette ("internes" à la recette) et d'autres qui lui sont "externes": *ajouter* par rapport à *acheter*; *poivrer* par rapport à *manger*. En général, les indications sont à la forme affirmative bien que la forme négative soit tout à fait possible: *chauffez v/s ne chauffez pas trop*. Le verbe *oublier* n'est qu'un rappel, quand il y a trop d'indications, de ce que l'on est en train de faire; on l'emploie, bien entendu, à la forme négative: *n'oubliez pas* les petits-pois...

Le verbe *ajouter* apparaît dans la composition de presque toutes les recettes de même que *faire* et *laisser*. Sa commutation par les formes simples a des implications très variées. *Ajoutez du sel* et *salez* pourraient être des synonymes, ce qui n'est pas très évident pour *huilez* et *ajoutez de l'huile* où l'huile n'est qu'un des composants. Si on peut commuter *ajoutez du sel* par *salez*, il n'en est pas de même dans d'autres cas, comme par exemple: *ajoutez de la marmelade* qui donnerait *marmeladez* inexistant.

Finalement la commutation de: *ajoutez du citron* par *citronnez* relève du premier exemple, mais en plus il se peut qu'aucun rapport n'existe entre *citronnez* et *citron*, du fait que *citronnez* est employé bien des fois comme synonyme de *pressez*.

<i>Epluchez, lavez, essuyez les pommes de terre, coupez-les en fine rondelles. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile et le beurre, jetez les pommes de terre dedans. Secouez la poêle de temps en temps pour qu'elles dorent toutes.</i>	91-133-94*. 41. 29. 129. 219.
<i>Salez, poivrez, couvrez, réduisez le feu et laissez cuire doucement 40 mm. Pour servir, retournez la poêle sur un plat.</i>	214-173-42-194. 43. 208.

*Voir explication ci-après.

Les chiffres de la colonne de droite renvoient à l'inventaire où l'on trouvera le verbe en question sous ses quatre variantes de présentation.

L'inventaire est alphabétique; le verbe *éplucher*, par exemple, apparaît à sa place à la ligne 91.

<i>Infinitif</i>	<i>On</i>	<i>Vous</i>	<i>ø</i>	<i>Ex. Français</i>	<i>Espagnol</i>
90. Epépiner	épépine	épépinez	épépinez	Epépinez 2 pommes	Sáqueles las pepas a 2 manzanas
91. Eplucher	épluche	épluchez	épluchez	Epluchez les pommes de terre	Pele las papas

et ainsi de suite. Le professeur assurant le cours pourra ajouter d'autres remarques concernant l'aspect grammatical.

CONCLUSION. La langue hôtelière et celle du tourisme est très vaste. La terminologie culinaire n'en est qu'un aspect mineur dans l'ensemble des connaissances linguistiques et culturelles que nos élèves doivent posséder à leur sortie de l'Ecole. Ils auront, aussi, à expliquer les recettes chiliennes. Ils pourront y

arriver à partir de certains modèles. L'inventaire que nous avons mentionné est grammatical mais nous ne négligeons pas pour autant l'aspect lexical qui fait aussi l'objet du travail en classe.

Je ne voudrais pas terminer ces quelques lignes sans remercier M. René Charó, qui m'a toujours contraint, par sa rigueur, à éclaircir certains points; ainsi que M. Gérard Prieur qui m'a suggéré certaines modifications.

BIBLIOGRAPHIE

1. ARAVENA, LUZ; HARVEY, ANA MARÍA (1976). *La Lectura en la enseñanza Instrumental de Lenguas Extranjeras*. *Revista de Lenguas Modernas* N° 3. Fac. de Fil. y Letras. U. de Chile.
2. AUGÈCLE, MAURICE (1974). *Des fondements linguistiques d'une technique d'apprentissage de la compréhension d'une langue seconde*. *Le Franç. dans le Monde*. N° 109. Hachette-Larousse. Paris.
3. BOBADILLA, FÉLIX (1976). *En torno a la enseñanza de idiomas extranjeros en la Educación Media Chilena*. *Revista de Lenguas Modernas* N° 3. Fac. de Fil. y Letras. U. de Chile.
4. CONSEIL DE L'EUROPE (1972). *Langues Vivantes: Le contenu linguistique et situationnel du tronc commun dans un système d'unités capitalisables*. Strasbourg.
5. COSTE, DANIEL (1974). *Lire le sens*. *Le Franç. dans le Monde*. N° 109. Hachette-Larousse. Paris.
6. COSTE, DANIEL (1977). *Le Niveau Seuil*. *Le Franç. dans le Monde*. N° 126. Hachette-Larousse. Paris.
7. COURTINE (La Reynière). *Mes repas les plus étonnants*. Editions Robert Laffont. Paris.
8. CUISINE ET PÂTISSERIE DE MARIE-CLAIRE (1950). Editions de l'Ami. Paris.
9. DESCAMPS, JEAN-LUC, PHAL, ANDRÉ (1968). *La recherche linguistique au service de l'enseignement des langues de spécialité*. *Le Franç. dans le Monde*. N° 61. Hachette-Larousse. Paris.
10. DUBOIS, JEAN et DUBOIS-CHARLIER, FRANÇOISE (1970). *Éléments de linguistique française: Syntaxe*. Larousse. Paris.
11. GALISSON, ROBERT (1971). *Inventaire thématique et syntagmatique du Français Fondamental*. Hachette-Larousse. Collection Le Franç. dans le Monde. Paris.
12. GAULTIER, MARIE-THÉRÈSE (1968). *Quand le professeur de français doit jouer à l'apprenti-sorcier...* *Le Franç. dans le Monde*. N° 61. Hachette-Larousse. Paris.
13. MAINE, MONIQUE (1969). *Cuisine pour toute l'année*. Librairie Générale Française. Paris.
14. MATHIOT, GINETTE (1972). *La cuisine pour tous*. Albin Michel, éditeur. Paris.
15. MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE (1965). *Lyées Techniques. Enseignement Hôtelier*. Institut Pédagogique National. Paris.
16. MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE (1972). *Le Français Fondamental 1er et 2e degrés*. Institut Pédagogique National. Paris.
17. MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES. (1975). *Pour l'enseignement scientifique en langue française*. Etude en vue de l'enrichissement du Français Fondamental. Volume 2. Paris.
18. PHAL, ANDRÉ (1968). *De la langue quotidienne à la langue des sciences et des techniques*. *Le Français dans le Monde*. N° 61. Hachette-Larousse. Paris.
19. RUWET, NICOLÁS (1972). *Théorie syntaxique et syntaxe du français*. Editions du Seuil. Paris.
20. VINAY, JEAN-PAUL (1968). *Enseignement d'une langue seconde*. *Le Langage*, ss. la dir. de André Martinet, Gallimand. Paris.