MARIAN UNIVERSITY
Indianapolis ®

DÉCOUVERTE DE CULTURE

OCTOBER 2020 EDITION

MARIAN UNIVERSITY
Indianapolis ®

Découverte de Culture

CONTENTS:

01: NOURRITURE 1

02: Coming Fall 2021 9

03: Coming Fall 2022

04: Coming Fall 2023

05: Coming Fall 2024

06: NOTES 11

marian.edu

NOURRITURE

01

Le Fromage

Une des industries plus importantes dans l'état d'Indiana est l'agricole. Ce n'est pas seulement le fait que les fermes fournissent beaucoup de nourriture dont nous avons besoin pour tout le pays, mais également l'agriculture contribue essentiellement à l'économie. Les fermes de l'Indiana produisent les plantes et végétaux, la viande animale et les sous-produits animaliers comme le lait et le fromage. Il y a alors de nombreuses connections entre l'Indiana et la France, mais le fromage nous offre un autre lien fort puisque le fromage représente une partie essentielle de la culture française.

On trouve plus de 1.000 sortes de fromage en France, mais le roi des fromages est le Roquefort ainsi nommé par Denis Diderot (1713-84). Ce n'est pas seulement grâce à son goût et son parfum fort, ni grâce à ses caractéristiques distinctes, mais aussi parce que, historiquement, c'était le fromage préféré des rois et des papes. Aujourd'hui encore le Roquefort est très populaire dans le monde entier. D'où provient ce fameux fromage? Son origine est légendaire.

La légende du Roquefort

Il était une fois (au huitième siècle) dans le Massif Central, un jeune berger simple et pauvre qui habitait dans la région montagneuse de l'Aveyron dans une toute petite ville appelée Roquefort-sur-Soulzon. A côté de ce lieu se trouvait un système de caves qui alvéolait les hautes collines où il aimait mener ses brebis parce que le paysage y était beau, la vue était jolie, et plus important encore, l'air des caves était rafraichissant quand il faisait chaud. Un jour, il s'y arrêta pour déjeuner d'un pain de seigle avec du lait de brebis caillé en haut du plateau Combalou lorsque tout d'un coup en bas, il a vu passer une demoiselle plus belle que jamais. Il a tout abandonné pour la suivre pour la courtiser. Malheureusement, il n'a pas pu la rattraper et après des jours de vaines recherches (ou bien des mois selon d'autres variations de l'histoire), il est retourné à ses brebis. Il y avait là ses aliments, et heureusement parce qu'il était affamé. Cependant, à cause de l'air humide et de la fraîcheur des caves, son fromage s'était formé enrubanné de traînés bleus. Bien que peu appétissant, il a fallu le manger. Le berger a alors été surpris et soulagé de découvrir que ce nouveau fromage soit non seulement mangeable, mais également délicieux!

De nos jours, il y a des règles strictes pour la production du Roquefort. Tout est prescrit, de la sorte de lait utilisé (la race de brebis, leur alimentation et le moment de la trait) à la chronologie de maturation et production. En fin de compte, on n'attend plus que le moulissement commence naturellement, on entame le processus scientifiquement et selon les recettes et traditions familiales passées de génération en génération. Tout doit être local, et pour vraiment être un Roquefort légal, ce fromage doit être produit dans les 17 kilomètres carrés (6,5 miles carrés) de la commune de Roquefort-sur-Soulzon. En fait, ce fromage est protégé par la loi et il y a des sévères punitions pour les contrefaçons!

Le Roquefort est un fromage blanc sans écorce, piquant et salé, friable mais humide avec une apparence unique et distincte avec ses veines bleues qui traversent le tout. Il se mange mieux à température ambiante tout seul ou bien avec du pain. Il se mange aussi avec des figues ou des noisettes et souvent avec un peu de beurre pour adoucir son goût fort. Le Roquefort est toujours un des fromages les plus achetés et mangés dans tous les pays du monde et certainement l'un des plus délicieux. Et vous, est-ce que vous aimez le Roquefort?

INTERPRETATIVE TASKS

I. Key Word Recognition. Find in the story the word/phrase in French that best expresses the meaning of each of the following English words/phrases:

a. Farming _____
b. Honeycomb _____
c. Mold _____
d. Rye bread _____
e. Cheese curds _____
f. Mold (to mold, moldy) _____
g. Ribbon _____
h. Right now, today, presently _____
i. To begin _____
j. Counterfeit _____
k. Rind _____
l. Moist _____
m. Room temperature _____

II. Main Idea(s). Using information from the story, provide the main idea in English.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

III. Supporting Details.

a. Circle the number of each detail **that is mentioned** in the story.

b. Write the information given in the story in the space provided next to the detail below.

1. Roquefort cheese was first made in this part of France.

_____

2. The shepherd was distracted from his lunch and his sheep by this.

_____

3. The shepherd was reluctant to eat the food for this reason.

_____

4. Today we start the molding process for Roquefort in this way.

_____

5. This is how Roquefort cheese is typically eaten.

_____

IV. Inferences.

"Read/listen/view between the lines" to answer the following questions in your own words, using information from the text.

1. Why do you think that the author states, "Il y a alors de nombreuses connections entre l'Indiana et la France"?

2. Why do you think that this story is important for the French and relevant for Hoosiers?

V. Author's Perspective. Select the perspective or point of view you think the author adopted as he/she wrote this story. Justify your answer with information from the text.

a. Comic
b. Moral
c. Informative

Justification from the text:

VI. Comparing Cultural Perspectives. Answer the following questions in several complete sentences.

1. How does this cheese legend/story compare to another legend/story that you know?

2. How would this story be different if it were written in English for a United States audience?

VII. Personal Reaction to the Text. Using specific information from the text, describe your personal reaction to the story. Be sure to provide reasons/details that support your reaction.

INTERPERSONAL TASK

The shepherd, now older and wiser, comes to Indiana and he meets you and your friend. He then asks about what he can share with the people of Indiana that might be interesting and useful. In French, you and your friend need to:

1. Decide what you would like to have the shepherd share with the people, for example how he felt as he first tried the moldy cheese, or how he developed a world-famous cheese from what was essentially a mistake.

2. Compare your favorite cheeses with Roquefort, and discuss how they are similar and how they are different.

3. Choose how you are going to express your appreciation to the shepherd for his time speaking with you.

PRESENTATIONAL TASK

Prompt: After the shepherd leaves, you decide to write a letter in French thanking him and the country of France for their influence on cheese worldwide. Your letter should include the following:

1. A formal greeting explaining why you are writing.

2. An explanation of the importance of cheese in Indiana and the United States.

3. Besides eating it plain, indicate at least two other ways in which cheese is used in food and cooking.

4. Your personal opinion on Roquefort cheese.

5. Other farming products (besides cheese) that are important in Indiana.

6. A farewell.

Notes and Exercise Answers

Use this page as well as pages 12-38 as needed for notetaking or space to answer the exercises.

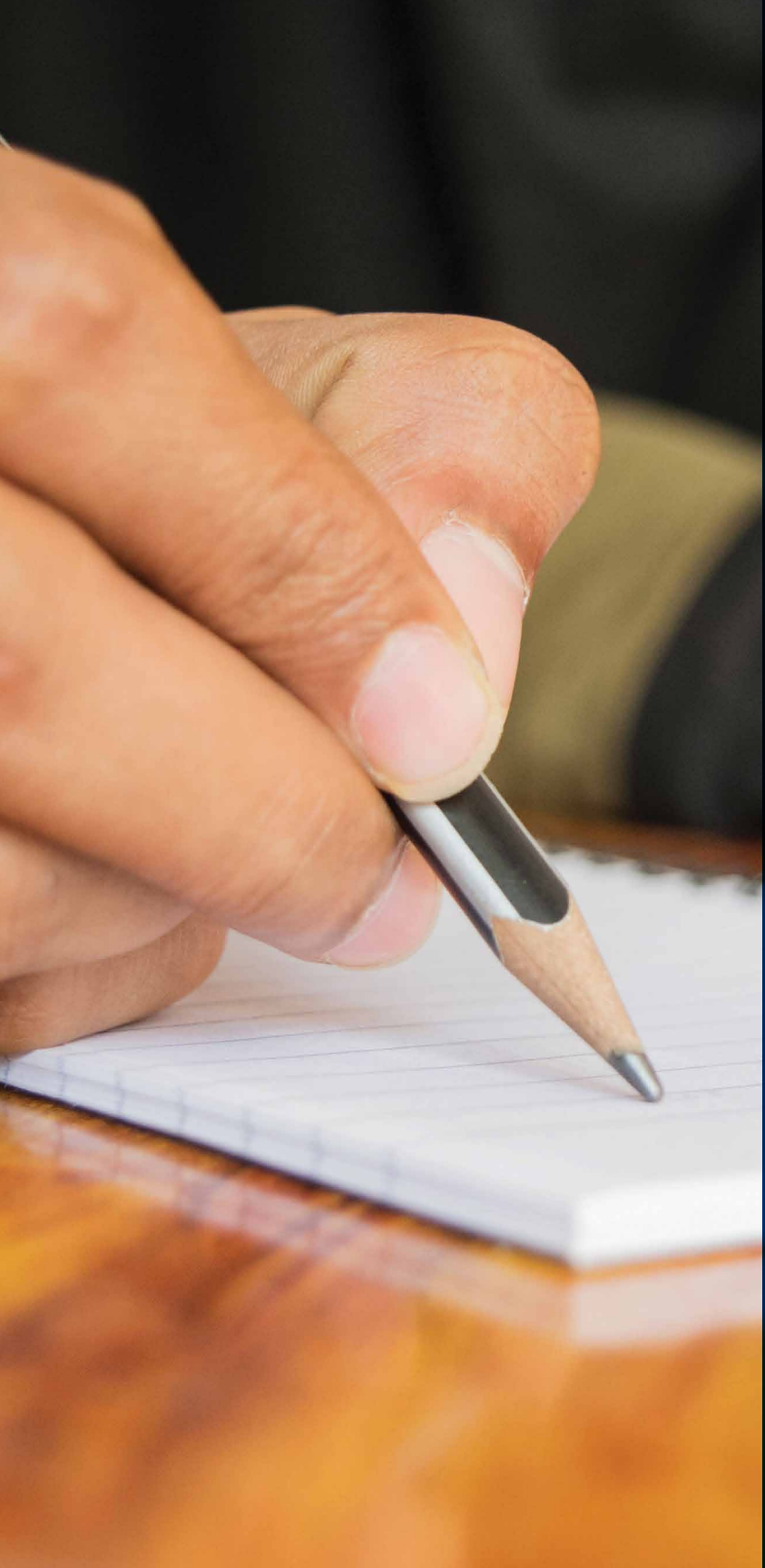
More sections are in the works.

02 | Coming Fall 2021

03 | Coming Fall 2022

04 | Coming Fall 2023

05 | Coming Fall 2024



NOTES

06

Notes

Use these next several pages as needed for notetaking or space to answer the exercises.

Les valeurs franciscaines de Marian University:

Dignité de l'individu

Justice et paix

Réconciliation

Gestion responsable de ressources

MARIAN UNIVERSITY
Indianapolis®

3200 Cold Spring Road
Indianapolis, IN 46222-1997

marian.edu

Marian University est sponsorisé par les
Soeurs de Saint François d'Assise, Oldenburg, Indiana.