

FICHE 3 - FONCTIONS DU LANGAGES

source : <http://www.site-magister.com/lecmeth.htm#fonction>

FICHE 3

EX. 1

CONSIGNE

Après avoir lu chacun de ces textes consacrés au thème du pain :

1. Trouver la fonction du langage dominante.

nb. Attention, il est bien évident qu'un texte en met plusieurs à l'œuvre.

2. Reproduire et remplir le tableau qui vous est proposé ;

1 La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes.

Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, - sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente.

Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

2 Quand je repense à mon enfance, je ne peux manquer d'y associer l'odeur et le goût du pain. Les villages tout entiers étaient, à cette époque, organisés autour du boulanger et comme réglés par lui dans l'ordonnancement des rites quotidiens. Ah ! délicieux matins d'hiver où nous descendions encore tout engourdis mais guidés vers la grande table par la fragrance du pain blond ! Tièdes après-midis d'été où notre mère récompensait nos expéditions dans la campagne par de larges tranches toutes dégoulinantes de confiture ! Et c'est le pain, encore, qui commande mes souvenirs pour retrouver la tendre solennité du repas du soir où nous faisons fondre quelques croûtons dans la brûlante soupe aux choux.

3 C'est à Athos que j'ai découvert le pain grec. Tu sais, chez nous, on ne réfléchit pas au pain qu'on mange. Le pain a l'air de se fabriquer comme des allumettes, c'est devenu une denrée banale et industrialisée. Eh bien, figure-toi qu'à Athos, les moines font leur pain une fois par semaine, dans des fours chauffés au feu de bois. Eh bien, ce pain, crois-moi si tu veux, tout noir et dur et qu'il faut manger un peu mouillé, jamais je n'en ai mangé de meilleur. Tu sais, lorsqu'on se trouve comme ces moines, dans des ermitages très retirés, avec rien d'autre, souvent, qu'un peu d'huile d'olive et quelques oignons, ce pain est comme un cadeau de Dieu.

4 J'ai le respect du pain. Un jour je jetais une croûte, mon père est allé la ramasser. Il ne m'a pas parlé durement, comme il le fait toujours. « Mon enfant, m'a-t-il dit, il ne faut pas jeter le pain; c'est dur à gagner. Nous n'en avons pas trop pour nous; mais si nous en avons trop, il faudrait le donner aux pauvres. Tu en manqueras peut-être un jour, et tu verras ce qu'il vaut. Rappelle-toi ce que je te dis là, mon enfant. »

Je ne l'ai jamais oublié. Cette observation, qui, pour la première fois peut-être dans ma vie de jeunesse, me fut faite sans colère, mais avec dignité, me pénétra jusqu'au fond de l'âme; et j'ai eu le respect du pain depuis lors.

Les moissons m'ont été sacrées, je n'ai jamais écrasé une gerbe, pour aller cueillir un coquelicot ou un bluet; jamais je n'ai tué sur sa tige la fleur du pain !

5 Boulangerie : transformation de la farine en pain. La farine est hydratée avec de l'eau salée et de la levure " boulangère ", délayée auparavant dans de l'eau sucrée pour la réactiver. Le pétrissage consiste à créer un réseau de gluten afin de former une structure qui retienne le gaz développé au sein de la masse par la fermentation. Les pâtons fermentés sont cuits au four vers 200°C, en présence de vapeur d'eau. La surface brunit, les gaz font gonfler la pâte donnant la mie.

Le pain ordinaire a une structure alvéolée résultant de la production de gaz carbonique par la fermentation panaire provoquée par la levure. Il est présenté sous des aspects et des formats très variés : baguette, ficelle, bâtard, gros pain, couronne.... La formule des pains spéciaux peut éventuellement comporter du sucre, des matières grasses, de la poudre de lait et quelques additifs interdits pour le pain normal. Citons, parmi les pains spéciaux : le pain viennois, le pain de gruau, le pain de mie, le pain de seigle, le pain dit de campagne, le pain bis, le pain complet, le pain au son.

6 pain n. m. • 1050; *pan* 980; lat. *panis* 1. Aliment fait de farine, d'eau, de sel et de levain, pétri, fermenté et cuit au four (*le pain, du pain*); masse déterminée de cet aliment ayant une forme donnée (*un pain*).

2. (Dans des loc.) Symbole de la nourriture, de la subsistance (*le pain*). *Du pain et des jeux* (II, 1°). « *L'homme ne vit pas seulement de pain, mais il vit aussi de pain* » (Renan). *Gagner son pain à la sueur* de son front. Ôter, retirer à qqn le pain de la bouche*, le priver de sa subsistance. *Ôter à qqn le goût du pain*, le maltraiter, le tuer. *Le pain quotidien* : la nourriture de chaque jour; fig. ce qui est habituel. « *on le traita de séditionnaire parce qu'il prononça un peu haut*, Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien.» (Voltaire).

7 Coupez le pain rassis en tranches épaisses. Laissez-les tremper quelques minutes dans un litre de lait additionné de 10 grammes de cannelle en poudre et d'un sachet de sucre vanillé. Batte les œufs, badigeonnez-en chaque tranche des deux côtés.

Faites fondre 50 grammes de beurre dans une large poêle, où vous disposerez les tranches de pain que vous laisserez dorer à feu moyen.

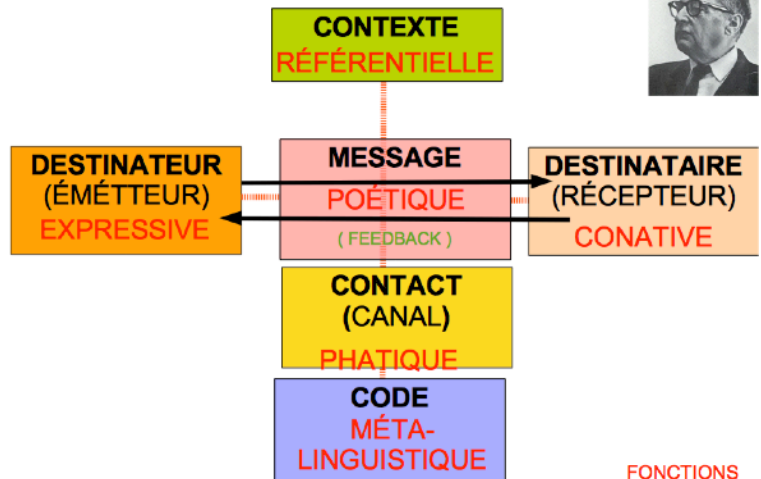
Saupoudrez de sucre les tranches tiédies et consommez tout de suite.

	TEXTE 1	TEXTE 2	TEXTE 3	TEXTE 4	TEXTE 5	TEXTE 6	TEXTE 7
QUI PARLE ?							
À QUI ?							
DE QUOI ?							
POURQUOI ?							
TYPE DE TEXTE							
FONCTION DU LANGAGE DOMINANTE							

CONSIGNE

A l'aide des textes de l'exercice précédent et de vos connaissances, proposer des marqueurs qui signalent une des fonctions particulières du langage.

LE SCHEMA DE JAKOBSON



FONCTIONS

Schéma de la communication verbale, d'après Jakobson

FONCTION RELATIVE À		FONCTION	DÉFINITION	MARQUEURS
- qui ?	ÉMÉTEUR	EXPRESSIVE	Trace de l'émetteur dans le message : le sujet exprime son attitude propre à l'égard de ce dont il parle	
- dans quel cadre ?	CONTEXTE	RÉFÉRENTIELLE	L'énoncé donne l'état des choses : chaque mot est porteur d'information (renvoie au situationnel, au contexte). => absence de soucis esthétiques	
- dit quoi ?	MESSAGE	POÉTIQUE	Met en valeur le langage par un style particulier. => accent mis sur le message pour son propre compte.	
- à qui ?	RÉCEPTEUR	CONATIVE	Lorsque l'énoncé vise à agir sur l'interlocuteur : orienté vers / agit sur le destinataire du message : => idée de convaincre, d'inciter etc.	
- par quels moyens ?	CANAL	PHATIQUE	Établit un contact par un acte de communication : l'énoncé révèle les liens (ou maintient les contacts) entre locuteur et l'interlocuteur. => reflet des conditions de communication.	
- dans quel langage ?	CODE	MÉTA-LINGUISTIQUE	Définit les modes de la communication. => reflet de la conscience que le locuteur a de son code.	

1■ La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes.

Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, - sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente.

Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

Francis Ponge - *Le parti pris des choses* (1942)

2■ Quand je repense à mon enfance, je ne peux manquer d'y associer l'odeur et le goût du pain. Les villages tout entiers étaient, à cette époque, organisés autour du boulanger et comme réglés par lui dans l'ordonnement des rites quotidiens. Ah ! délicieux matins d'hiver où nous descendions encore tout engourdis mais guidés vers la grande table par la fragrance du pain blond ! Tièdes après-midis d'été où notre mère récompensait nos expéditions dans la campagne par de larges tranches toutes dégoulinantes de confiture ! Et c'est le pain, encore, qui commande mes souvenirs pour retrouver la tendre solennité du repas du soir où nous faisons fondre quelques croûtons dans la brûlante soupe aux choux.

3■ C'est à Athos que j'ai découvert le pain grec. Tu sais, chez nous, on ne réfléchit pas au pain qu'on mange. Le pain a l'air de se fabriquer comme des allumettes, c'est devenu une denrée banale et industrialisée. Eh bien, figure-toi qu'à Athos, les moines font leur pain une fois par semaine, dans des fours chauffés au feu de bois. Eh bien, ce pain, crois-moi si tu veux, tout noir et dur et qu'il faut manger un peu mouillé, jamais je n'en ai mangé de meilleur. Tu sais, lorsqu'on se trouve comme ces moines, dans des ermitages très retirés, avec rien d'autre, souvent, qu'un peu d'huile d'olive et quelques oignons, ce pain est comme un cadeau de Dieu.

4■ *Boulangerie* : transformation de la farine en pain. La farine est hydratée avec de l'eau salée et de la levure boulangère, délayée auparavant dans de l'eau sucrée pour la réactiver. Le pétrissage consiste à créer un réseau de gluten afin de former une structure qui retienne le gaz développé au sein de la masse par la fermentation. Les pâtons fermentés sont cuits au four vers 200°C, en présence de vapeur d'eau. La surface brunit, les gaz font gonfler la pâte donnant la mie.

Le pain ordinaire a une structure alvéolée résultant de la production de gaz carbonique par la fermentation panaria provoquée par la levure. Il est présenté sous des aspects et des formats très variés : baguette, ficelle, bâtard, gros pain, couronne.... La formule des pains spéciaux peut éventuellement comporter du sucre, des matières grasses, de la poudre de lait et quelques additifs interdits pour le pain normal. Citons, parmi les pains spéciaux : le pain viennois, le pain de gruau, le pain de mie, le pain de seigle, le pain dit de campagne, le pain bis, le pain complet, le pain au son.

5■ pain : n. m. • 1050; *pan* 980; lat. *panis* 1. Aliment fait de farine, d'eau, de sel et de levain, pétri, fermenté et cuit au four (*le pain, du pain*); masse déterminée de cet aliment ayant une forme donnée (*un pain*).

2. (Dans des loc.) Symbole de la nourriture, de la subsistance (*le pain*). *Du pain et des jeux* (II, 1^o). « *L'homme ne vit pas seulement de pain, mais il vit aussi de pain.* » (Renan). *Gagner son pain à la sueur de son front. Ôter, retirer à qqn le pain de la bouche*, le priver de sa

subsistance. *Ôter à qqn le goût du pain*, le maltraiter, le tuer. *Le pain quotidien* : la nourriture de chaque jour; *fig.* ce qui est habituel. « *On le traita de séditieux parce qu'il prononça un peu haut, Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien.* » (Voltaire).

6 ● Coupez le pain rassis en tranches épaisses. Laissez-les tremper quelques minutes dans un litre de lait additionné de 10 grammes de cannelle en poudre et d'un sachet de sucre vanillé. Battez les œufs, badigeonnez-en chaque tranche des deux côtés.

Faites fondre 50 grammes de beurre dans une large poêle, où vous disposerez les tranches de pain que vous laisserez dorer à feu moyen.

Saupoudrez de sucre les tranches tiédies et consommez tout de suite.

7 ● J'ai le respect du pain.

Un jour je jetais une croûte, mon père est allé la ramasser. Il ne m'a pas parlé durement, comme il le fait toujours.

« Mon enfant, m'a-t-il dit, il ne faut pas jeter le pain; c'est dur à gagner. Nous n'en avons pas trop pour nous; mais si nous en avons trop, il faudrait le donner aux pauvres. Tu en manqueras peut-être un jour, et tu verras ce qu'il vaut. Rappelle-toi ce que je te dis là, mon enfant. »

Je ne l'ai jamais oublié.

Cette observation, qui, pour la première fois peut-être dans ma vie de jeunesse, me fut faite sans colère, mais avec dignité, me pénétra jusqu'au fond de l'âme; et j'ai eu le respect du pain depuis lors.

Les moissons m'ont été sacrées, je n'ai jamais écrasé une gerbe, pour aller cueillir un coquelicot ou un bluet; jamais je n'ai tué sur sa tige la fleur du pain !