

slff.ch

SEMAINE DE LA LANGUE FRANÇAISE
ET DE LA FRANCOPHONIE

Dossier pédagogique

Manger et boire
sur les îles francophones

Les îles franco- phones

19 – 29 | 03 | 2020

Table des matières

	Niveau	Page
Fiche 1 Découverte de la francophonie culinaire	B1/B2/C1	5
Fiche 2 « Dis-moi ce que tu manges et je te dis ce que tu es »	B1/B2/C1	15
Fiche 3 En route pour les Antilles et leurs spécialités culinaires !	A2/B1/B2/C1	19
Fiche 4 En route pour la Réunion et ses spécialités culinaires !	A2/B1/B2/C1	28
Fiche 5 En route pour la Nouvelle-Calédonie et ses spécialités culinaires !	A2/B1/B2/C1	33
Fiche 6 En route pour la Polynésie française et ses spécialités culinaires !	A2/B1/B2/C1	39

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Avant-propos

Découvrir une nouvelle région du monde, cela implique toujours aussi la découverte d'autres produits alimentaires, d'autres plats et spécialités, d'autres combinaisons de goûts et d'autres pratiques de manger ou de boire des aliments qu'on connaît déjà...

Mais, au-delà de tout exotisme gastronomique accompagné souvent de clichés culinaires (« tous les Antillais·e·s aiment le piment... »), l'approche culturelle des pratiques alimentaires permet de développer des compétences fondamentales d'observer, de décrire, d'expérimenter, de comparer et de discerner au lieu de dire simplement « j'aime ou j'aime pas ! ».

A une époque où, sous la pression de l'industrie agro-alimentaire mondialisée, la standardisation des goûts et des pratiques alimentaires est en train de détruire la richesse des cultures culinaires, le cadre de la francophonie mondiale nous ouvre une porte vers le développement de compétences culturelles et interculturelles parfaitement adaptées aux objectifs formulés par le Plan d'études romand (PER), le nouveau « piano di studio » et le Lehrplan 21.

Cette collection de fiches pédagogiques a été réalisée pour la Semaine de la langue française et de la francophonie 2020 (SLFF) consacrée aux îles francophones.

Dans ce dossier, vous trouverez une collection de fiches destinées en premier lieu à des élèves de français langue étrangère des niveaux A2 à C1/C2. Certaines d'entre elles pourraient toutefois susciter l'intérêt des élèves de français langue première.

Il est important de rappeler aux élèves non-francophones d'utiliser des stratégies de compréhension écrite et orale en appréhendant des documents écrits et oraux destinés à un public francophone.

Le présent dossier comprend six fiches pédagogiques consacrées aux pratiques culinaires des différentes îles et archipels francophones, notamment dans les Caraïbes, dans l'océan Indien et l'océan Pacifique. Les indications de niveau sont approximatives dans la mesure où il est possible de traiter les fiches de manière intégrale ou de sélectionner l'une ou l'autre des activités

proposées en tenant compte du niveau des apprenant·e·s. La plupart d'entre elles permettent aussi une différenciation au sein d'une même classe.

Pour certaines activités, des (propositions de) solutions et/ou des annexes explicatives se trouvent à la fin de la fiche.


En travaillant sur les différentes fiches, les apprenant·e·s seront appelé·e·s à établir des liens et à faire des comparaisons entre les îles francophones et la Suisse. Ceci leur permettra de découvrir – à travers le manger et le boire – une partie inconnue de la francophonie tout en se référant au contexte suisse qui leur est bien familier.

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Fiche 1

Découverte de la francophonie culinaire

Manger & Boire sur les îles francophones Découverte de la francophonie culinaire Activités de compréhension écrite, de production écrite ainsi que d'interaction orale	A1/A2 7 ^e à 11 ^e Harmos
	 Env. 45 minutes par activité
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux trouver sur internet des informations utiles par rapport aux spécialités culinaires proposées.
2. Je peux prendre des notes en mots-clés utiles pour remplir un tableau et pour une discussion en classe.
3. Je peux présenter des spécialités culinaires de différentes régions de la francophonie mondiale et citer les principaux ingrédients de quelques recettes.
4. Je peux répondre aux questions posées et discuter avec les autres élèves sur les thématiques proposées.

Activités

Activité 1

Vous savez sûrement qu'il y a des régions francophones partout dans le monde (en Europe, en Afrique, en Asie, en Amérique, etc.). Chaque région a ses spécialités culinaires. Voici, dans le tableau ci-après, une liste de spécialités de la francophonie mondiale. Créez plusieurs groupes d'élèves et répartissez les photos entre vous. À l'aide d'Internet, cherchez à connaître...

- a) la région d'origine,
- b) les principaux ingrédients de chaque spécialité.

Notez les informations trouvées dans le tableau et comparez avec les autres élèves de la classe.

Activité 2

Discutez ensuite avec les autres élèves les questions suivantes :

- Qui parmi vous a déjà mangé l'une ou l'autre de ces spécialités ?
- Où et à quelle occasion ?
- Avez-vous apprécié cette spécialité ?
- Aimerez-vous cuisiner la spécialité vous-même ?
- Est-ce que ces spécialités existent uniquement dans leur pays d'origine ?
- Qui dans les pays d'origine de ces spécialités mange ces plats ? À quelle occasion ?
- En conclusion :
 - Que pensez-vous de l'habitude touristique de définir « LE » plat typique d'une région, d'un pays (par ex. « *On mange toujours des pizzas en Italie* ») ?
 - Est-ce que cela correspond à la réalité des pratiques culinaires du pays ?
 - Pensez aussi aux plats typiques suisses... Les röstis, la fondue, le muesli font-ils partie de votre vie ?





Activité 3





Comparez à deux deux ou trois plats proposés et essayez de trouver des ressemblances / différences au niveau alimentaire (type d'ingrédients, de composition, de cuisson, de valeur nutritive, etc.), historique (plat ancien ou moderne, anecdotes), social (plat riche ou pauvre, lié à une certaine couche sociale), symbolique (plat lié à une fête, à un événement spécial, etc.) ?

Activité 4

Regardez sur une carte mondiale où se trouvent les différentes régions / différents pays concernés. Lesquelles des régions francophones dans le tableau se trouvent sur une île ?

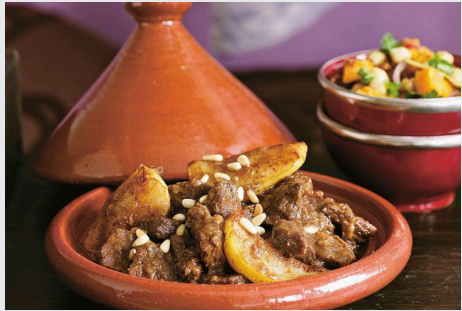

Tableau

Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
 <p data-bbox="252 701 448 734">1. le Colombo</p>		
 <p data-bbox="252 1133 424 1167">2. le Tagine</p>		
 <p data-bbox="252 1570 456 1603">3. la Cuchaule</p>		
 <p data-bbox="252 2007 424 2040">4. le N'dolé</p>		

Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
 <p data-bbox="252 663 517 696">5. le Bougna kanak</p>		
 <p data-bbox="252 1095 464 1128">6. le Cassoulet</p>		
 <p data-bbox="252 1527 496 1561">7. le Pâté chinois</p>		
 <p data-bbox="252 1960 416 1993">8. le Maffé</p>		

Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
 <p data-bbox="248 658 491 689">9. le Po'e banane</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
 <p data-bbox="248 1090 606 1122">10. les Achards de légumes</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Annexe pour les enseignant.e.s

Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
 <p>1. le Colombo</p>	<p>La Guadeloupe / les Antilles françaises Ile !</p>	<p>Du poulet macéré aux herbes (thym), à l'oignon et au vinaigre, cuisiné avec des aubergines, courgettes et pommes de terre dans une sauce parfumée au colombo (mélange d'épices proche du curry) et du lait de coco.</p>
 <p>2. le Tagine</p>	<p>le Maroc / le Maghreb</p>	<p>Viandes avec légumes et / ou fruits cuisinés longtemps avec beaucoup d'épices orientales dans une poterie spéciale qui a la forme d'un chapeau et qui remplace le four.</p>
 <p>3. la Cuchaule</p>	<p>la Suisse Romande (le canton de Fribourg)</p>	<p>Un pain brioché au safran qu'on mange avec une confiture aigre-douce, « la moutarde de Bénichon », en particulier lors de la fête de la Bénichon (en septembre / octobre).</p>
 <p>4. le N'dolé</p>	<p>le Cameroun (Afrique Centrale)</p>	<p>Feuilles amères d'un arbuste cuisinées avec du poisson fumé et des crevettes.</p>

Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
 <p>5. le Bougna kanak</p>	<p>La Nouvelle Calédonie Ile !</p>	<p>De la viande (poulet) cuisée avec ignames, patates douces, taro, bananes, tomates, oignon et lait de coco dans des feuilles de bananier au milieu de pierres chauffées avant dans un grand feu.</p>
 <p>6. le Cassoulet</p>	<p>la France (l'Aquitaine (ff), le Sud-Ouest)</p>	<p>Fricassée de haricots blancs, légumes, viandes (canard, agneau) et saucisson, parfumée au vin blanc et gratinée longtemps au four.</p>
 <p>7. le Pâté Chinois</p>	<p>le Québec</p>	<p>Gratin en couches de purée de pommes de terre, graines de maïs et viande hachée.</p>
 <p>8. le Maffé</p>	<p>le Sénégal (Afrique de l'Ouest)</p>	<p>Ragout de bœuf ou de poulet cuisiné longtemps dans une sauce épaisse aux cacahuètes servi avec du riz ou du fofou.</p>


Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
 <p data-bbox="248 658 491 689">9. le Po'e banane</p>	<p data-bbox="724 495 1050 573">Tahiti / la Polynésie française Ile !</p>	<p data-bbox="1075 479 1337 589">Une sorte de pouding de banane et de manioc arrosé au lait de coco.</p>
 <p data-bbox="248 1090 606 1122">10. les Achards de légumes</p>	<p data-bbox="724 925 847 1003">La Réunion Ile !</p>	<p data-bbox="1075 909 1404 1019">Des légumes coupés finement et cuisinés « al dente » avec des épices et du vinaigre.</p>

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Fiche 2

Découverte de la francophonie culinaire

Manger & Boire sur les îles francophones « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es » (Brillat-Savarin) – vrai ou faux ? Activités de production écrite et d'interaction orale	B1/B2/C1 Secondaire I et II  Env. 45 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux discuter sur le rôle symbolique que le manger et le boire peuvent jouer dans la société.
2. Je peux imaginer pourquoi les habitudes culinaires de certaines personnes peuvent nous apprendre quelque chose sur celles-ci.
3. Je peux expliquer pourquoi les plats traditionnels sont si différents d'une région à l'autre et quels étaient les facteurs qui déterminaient autrefois le manger et boire des gens.
4. Je peux comparer ces facteurs avec ceux d'aujourd'hui à partir de mes propres expériences culinaires et celles des autres élèves de ma classe.



Activités

Activité 1

Discutez les quatre questions suivantes à deux avec votre voisin·e et ensuite en classe. Prenez des notes lors du travail en binômes. Vous les présenterez lors de la discussion finale en classe.

Première question

Discutez la fameuse phrase du gastronome J.-A. Brillat-Savarin (1755–1826) : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es ! ». Qu'en pensez-vous ? Cherchez des arguments pour et contre.

Deuxième question

Pourquoi les spécialités culinaires traditionnelles des régions du monde sont-elles si différentes ? Quels facteurs influençaient autrefois le manger et le boire des gens ? Donnez des exemples à partir des spécialités décrites dans les activités de la fiche 1. Pensez aussi aux plats traditionnels que vous connaissez.

Troisième question

Comment ça se passe aujourd’hui? Quels sont les principaux critères qui influencent les gens dans leur choix de ce qu’ils mangent ou boivent? Est-ce que les facteurs / critères qui influencent le manger et le boire des gens ont changé? Et si oui, pourquoi?

Quatrième question

Quels sont les critères qui influencent ce que vous mangez et buvez dans vos familles? Comment mangeriez-vous si vous viviez seul·e·s? Expliquez vos réponses.

Remarque pour les enseignants-e-s

Quatrième question


La discussion des réponses à la quatrième question devrait conduire à la prise de conscience chez les élèves des multiples critères individuels (et systèmes de valeur sous-jacents impliqués) qui gouvernent aujourd'hui les choix alimentaires dans notre société : santé, économie, religion, tradition familiale, écologie, curiosité, créativité, exotisme, émotion, appartenance sociale et peut-être d'autres encore.

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Fiche 3

En route pour les Antilles françaises et ses spécialités culinaires !

Manger & Boire sur les îles francophones En route pour les Antilles françaises et ses spécialités culinaires ! Activités de compréhension écrite, de production écrite et d'interaction orale	A2/B1/B2 Secondaire I et II
	 Variable Activités 1, 3, 4 env. 45 minutes Activité 2 env. 90 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux situer les Antilles, ses différentes parties et d'autres îles francophones sur une carte géographique.
2. Je peux identifier les spécialités représentées en photo par leur nom et citer leurs ingrédients¹.
3. Je peux présenter aux autres élèves une recette typique découverte sur internet que j'apprécie particulièrement (ou qui m'intéresse particulièrement).
4. Je peux parler des deux spécialités de glace les plus connues de la Guadeloupe, le Sorbet coco et le Sinobol.

¹ Die Zutaten

Activités

Activité 1

Cherchez à deux les Antilles sur internet (Wikipedia). Quelles sont les nations qui se partagent¹ cet immense archipel? Pourquoi y-a-t-il autant de pays dans cette région?

Cherchez ensuite les îles francophones des Antilles. Il y en a deux types :

- a) les îles qui appartiennent à la France. Notez leurs noms et situez-les sur une carte;
- b) celles qui sont des pays francophones indépendants². Notez leurs noms et situez-les sur une carte.

Échangez ensuite vos résultats en classe : est-ce que tout le monde a obtenu les mêmes résultats ?

¹ unter sich aufteilen

² unabhängig

Activité 2

Créez des groupes. Chaque groupe s'occupe du descriptif¹ d'une spécialité culinaire choisie. Regardez les images, lisez les textes. Cherchez des correspondances² entre les images et les mots. À l'aide d'Internet, cherchez à comprendre plus en détail les mets (les recettes des plats) et les mots (le vocabulaire) des spécialités présentées. Le but est que chaque groupe arrive à parler de « sa » spécialité : son origine précise, ses ingrédients, sa recette, son usage... À la fin, chaque groupe présente « sa » spécialité devant l'ensemble de la classe (par exemple à l'aide d'une affiche).

Introduction

La cuisine antillaise fait partie des cuisines créoles qui sont nées du mélange des influences de cultures diverses selon où elles existent : africaine, française, indienne, chinoise et caraïbe. La cuisine créole des Antilles est marquée par la richesse des épices et des fruits et légumes exotiques.



¹ der Beschrieb

² die Beziehung

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
<p>Le colombo de poulet</p>		<p>C'est le plat le plus connu de la Guadeloupe. C'est un ragout de morceaux de poulet, oignons, échalotes, aubergines, cives (oignons en tiges), piments, thym, persil, citron et surtout : du colombo, un mélange d'épices qui a son nom de la capitale du Sri Lanka. C'est une sorte de curry. En effet, beaucoup de Guadeloupéens sont d'origine indienne ou sri-lankaise et adorent le curry.</p>
<p>Le crabe farci</p>		<p>Un autre plat très célèbre des Antilles françaises. Ce sont des crabes (de terre ou de mer) dont la chair est gratinée au four avec du pain en miettes, du lard, des oignons, de l'ail, du piment et du rhum à l'intérieur de la carapace de l'animal.</p>
<p>Le boudin créole</p>		<p>C'est probablement la spécialité créole la plus connue en dehors des Antilles : ce sont de petits saucissons faits avec du sang de porc, du lait, du pain, de l'oignon et du piment très fort en poudre. On les mange grillés, surtout en apéritif (accompagnés alors d'un ti-punch fait avec du rhum, du sucre et du citron vert).</p>
<p>Le féroce d'avocat</p>		<p>On écrase l'intérieur d'un avocat qu'on mélange avec des échalotes hachées, de la farine de manioc, du jus de citron, du sel et des crevettes. On assaisonne le tout « férocement ».</p>

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
Le bébélé		<p>C'est une spécialité originaire de la petite île Marie-Galante. C'est une soupe avec des légumes (du poireau, de la carotte, de la banane, du chou, de l'igname, des navets, du piment), des tripes et du lard qu'on fait mijoter pendant trois heures.</p>
Le ragout de lambis		<p>Le lambi est un escargot de mer géant de la taille d'une main humaine. Après avoir sorti le mollusque de sa coquille, il faut le battre longtemps sur une roche pour rendre sa chair plus tendre. Ensuite on le coupe en lamelles pour le préparer avec des légumes et du piment.</p>
Fruits et légumes I		<p>Les Antilles sont connues pour la richesse de leurs fruits et légumes. Depuis quelques années, ces fruits et légumes sont de plus en plus connus aussi en Occident. Connaissez-vous certains des fruits/légumes représentés ? Est-ce que vous les trouvez dans les magasins de votre région ? Pourquoi pas organiser avec l'aide de votre enseignant-e une dégustation en classe pour découvrir les différents goûts ?</p>
Fruits et légumes II		

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
<p>Les desserts : le tourment d’amour et le caca de bœuf</p>		<p>Le tourment d’amour est LA spécialité de l’île des Saintes au sud-ouest de la Guadeloupe. Il est fait de trois couches : une tartelette de pâte brisée, remplie de confiture de coco, de banane ou de goyave et de biscuit. Le caca de bœuf vient de Marie-Galante. Il mérite bien son nom par sa forme. Mais c’est délicieux à manger. Il est fait avec du pain d’épices, du sirop de canne à sucre et fourré à la noix de coco.</p>
<p>Le rhum</p>		<p>Le rhum est le produit d’exportation le plus célèbre des Antilles françaises. Il est produit à partir de la canne à sucre. Sa production en monoculture date de l’époque de la colonisation (esclavagisme !). Les rhums vieux des Antilles sont considérés comme les meilleurs du monde.</p>

Activité 3 (complémentaire)

Approfondissez¹ votre découverte des spécialités antillaises en navigant sur les sites suivants :

<http://terres-de-guadeloupe.com/recettes-de-cuisine-antillaise/>

<https://cuisine-creole.com>

<http://saveurs-des-antilles.e-monsite.com>

Notez les nouvelles informations par mots-clés et présentez aux autres élèves la découverte culinaire que vous auriez le plus / le moins envie de goûter. Expliquez pourquoi.

¹ vertiefen

Activité 4 :**Sorbet coco ou Sinobol – quel type de glace préférez-vous ?**

Imagine-toi : tu passes tes vacances à St. Louis, la capitale charmante de l'île Marie Galante. Tu te promènes sous les palmiers au bord des plages. Il fait chaud. Tu as envie d'une bonne glace. Voilà deux vendeurs qui se présentent avec les deux grandes spécialités de glace des Antilles françaises : l'un des vendeurs, Ti-Jean, te propose le Sorbet coco et l'autre, Ti-Pierre, le Sinobol. Tu veux savoir ce que c'est. Ils t'expliquent :

- Ti-Jean : « Le sorbet coco est préparé sur place dans cette sorbetière² en bois qui se trouve devant toi. Quand je tourne la manivelle³, le sorbet se fait à l'intérieur du récipient⁴ malgré la chaleur autour. C'est magique ! Il y a dedans du lait de coco, de l'eau, du sucre, de l'amande amère, de la muscade et de la cannelle râpée, du zeste de citron vert et de la vanille. »

- Ti-Pierre : « Moi je te râpe directement de la glace de ce gros bloc de glace qui se trouve dans le chariot⁵ que j'ai avec moi. Ensuite tu choisis le sirop avec lequel je vais arroser la glace râpée dans ton gobelet : sirop de menthe, de grenadine ou d'orgeat⁶... c'est comme tu veux ... Mais devine d'abord ce que ça veut dire : Sinobol ! Ça vient de l'anglais... mais avec notre prononciation créole... (il rit), ça vient de « SNOW-BALL », boule de neige, hihhi... »

Quelle glace vas-tu prendre ? Discute avec ta/ton voisin·e et justifie ton choix.

² die Sorbetmaschine

³ die Hantel

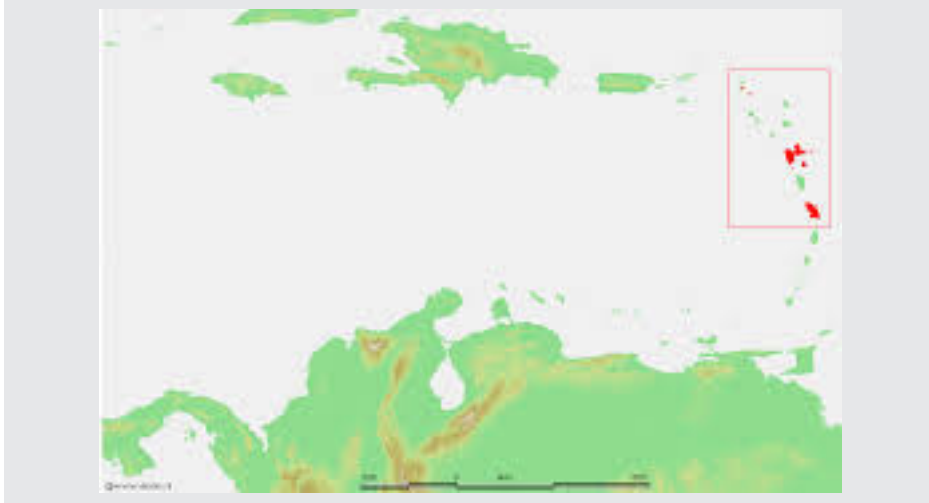
⁴ der Behälter

⁵ der Ziehwagen

⁶ eine Art Sirup auf der Basis von Gerste

Annexe pour les enseignants·e·s

En rouge les Antilles françaises :




- La Guadeloupe : Basse-Terre, Grande-Terre
- La Désirade
- Marie-Galante
- L'archipel des Saintes
- La Martinique
- Saint-Barthélemy
- Saint-Martin (seulement la partie nord de l'île)

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Fiche 4

En route pour les Antilles françaises et ses spécialités culinaires !

Manger & Boire sur les îles francophones En route pour la Réunion et ses spécialités culinaires ! Activités de compréhension écrite, de production écrite et d'interaction orale	A2/B1/B2 Secondaire I et II
	 Variable Activités 1 et 3 env. 30 minutes Activité 2 env. 45 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux situer la Réunion et les autres îles françaises de l'Océan Indien sur une carte géographique.
2. Je peux identifier les spécialités représentées en photo par leur nom et citer leurs ingrédients¹.
3. Je peux présenter aux autres élèves une recette typique découverte sur Internet que j'apprécie particulièrement (ou qui m'intéresse particulièrement).

¹ Die Zutaten

Activité 1

Vous allez découvrir maintenant les îles francophones de l’océan Indien. Cherchez pour cela à deux sur Internet (Wikipedia) les îles suivantes: la Réunion et Mayotte qui sont des départements français d’outre-mer, puis l’île Maurice et les Comores qui sont des républiques indépendantes avec une majorité de francophones.

Activité 2

Créez des groupes.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouvez des spécialités de la Réunion. Chaque groupe s’occupe du descriptif concernant une spécialité culinaire choisie. Regardez les images, lisez les textes. Cherchez des correspondances entre les images et les mots. À l’aide d’internet, cherchez à comprendre plus en détail les mets (les recettes des plats) et les mots (le vocabulaire) des spécialités présentées. Le but est que chaque groupe arrive à parler de « sa » spécialité: son origine précise, ses ingrédients, sa recette, son usage... À la fin, chaque groupe présente « sa » spécialité devant l’ensemble de la classe, par exemple à l’aide d’une affiche.

Introduction

La cuisine créole de l’Océan Indien est le résultat d’un mélange d’influences de cuisines malgache (de Madagascar), française, est-africaine, chinoise et indienne (mélanges d’épices!).



Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
Les achards de légumes		<p>Il s'agit d'une vraie particularité réunionnaise : des légumes (carottes, chou, haricots verts) coupés en julienne (en lamelles) cuisinés al dente avec de l'oignon, de l'ail, du gingembre, du curcuma et du piment et ensuite mélangés avec du vinaigre. Se mange comme accompagnement dans tous les repas.</p>
Le rougail saucisses-tomate		<p>Le rougail est une sauce d'épices (curcuma, gingembre, massalé, piment) qu'on utilise pour cuisiner des saucisses fumées et des tomates. Il est d'origine de Madagascar. Son nom est d'origine tamoul.</p>
Le civet de tangué		<p>Le tangué est un petit animal de la famille des hérissons qui n'existe qu'à la Réunion et à Madagascar. On le fait macérer dans des épices avant de le cuisiner. C'est un plat rare et cher qu'on mange à certaines fêtes. Son goût est très fort.</p>
La viande et le poisson boucanés		<p>Le boucanage est une très vieille méthode de conservation pour la viande. On fume la viande directement sur un feu pendant des heures. Ainsi elle se garde longtemps.</p>

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
<p>Le gratin de chou chou</p>		<p>Le chou chou, aussi appelé la cayote ou la christophine, est un légume tropical en forme de poire. Il est cuisiné le plus souvent comme un gratin à la sauce béchamel, du fromage et de la chapelure.</p>
<p>Le zembrocal</p>		<p>C'est un riz épicé mélangé avec des petits pois, des haricots rouges ou de la viande boucanée qu'on mange comme accompagnement ou seul en plat principal.</p>

Activité 3 (complémentaire)

Approfondissez¹ votre découverte des spécialités réunionnaises en navigant sur les sites suivants :

<http://toutsurlareunion.com>

http://www.mi-aime-a-ou.com/recettes_cuisine_creole.php

<https://guide-reunion.fr/ile-de-la-reunion/cuisine-creole/>

Notez les nouvelles informations par mots-clés et présentez aux autres élèves la découverte culinaire que vous avez le plus (ou le moins) envie de goûter. Expliquez votre choix.


¹ vertiefen

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Fiche 5

En route pour la Nouvelle-Calédonie et ses spécialités culinaires!

Manger & Boire sur les îles francophones En route pour la Nouvelle-Calédonie et ses spécialités culinaires! Activités de compréhension audio-visuelle et écrite, de production écrite et d'interaction orale	A2/B1/B2 Secondaire I et II
	 Variable Activités 1, 2, 3 env. 60 minutes Activité 4 env. 60 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux situer la Nouvelle-Calédonie sur une carte géographique et nommer ses pays voisins.
2. Je peux identifier les spécialités représentées en photo par leur nom et citer leurs ingrédients¹.
3. Je peux présenter aux autres élèves une recette découverte sur Internet que j'apprécie particulièrement (ou qui m'intéresse particulièrement).

¹ die Zutaten

Activité 1

Cherchez à deux la Nouvelle-Calédonie sur Internet (Wikipedia). Quels sont ses pays voisins ?

Activité 2

Créez des groupes.




Chaque groupe s'occupe du descriptif d'une spécialité culinaire de la Nouvelle-Calédonie choisie. Regardez les images, lisez les textes. Cherchez des correspondances¹ entre les images et les mots. À l'aide d'Internet, cherchez à comprendre plus en détail les mets (les recettes des plats) et les mots (le vocabulaire) des spécialités présentées. Le but est que chaque groupe arrive à parler de « sa » spécialité : son origine précise, ses ingrédients, sa recette, son utilisation... À la fin, chaque groupe présente « sa » spécialité à la classe (par exemple à l'aide d'une affiche).

Introduction

La cuisine néo-calédonienne est la plus cosmopolite des îles françaises. À la cuisine des Kanaks, les premiers habitants de l'île, se sont ajoutées les influences de la cuisine chinoise, japonaise, antillaise-créole, réunionnaise, française, australienne, américaine, indonésienne, polynésienne et vietnamienne.



¹ der Bezug

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
Le bougna kanak		<p>C'est la spécialité néo-calédonienne la plus célèbre qui est servie pour les grandes fêtes. Différents types de viande (poulet, porc, chauve-souris), de poisson, de légumes et de fruits (bananes, lait de noix de coco) sont enveloppés dans une feuille de bananier et cuisinés dans des pierres chauffées sur un grand feu.</p>
Les crevettes au miel et au soyo		<p>La sauce de soja originaire de Chine est omniprésente. Elle est appelée le « soyo ». On mange le soyo par exemple avec des crevettes et ... du miel. C'est très simple et très bon : faire revenir les crevettes crues dans de l'huile chaude et ajouter un mélange de miel et de soyo, laisser mijoter rapidement et décorer avec de la coriandre hachée.</p>
Les nems		<p>On peut acheter cette spécialité d'origine vietnamienne dans tous les magasins d'alimentation à tout moment. C'est l'en-cas le plus fréquent. Les nems néo-calédoniens sont d'habitude plus longs qu'ailleurs.</p>

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
Le bami		<p>Ce plat d'origine indonésienne fait partie du quotidien dans les familles néo-calédoniennes. La différence avec l'original : à la place des nouilles de soja, on met souvent du riz créole pour accompagner les légumes coupés et la viande.</p>
Le sirop de tamarin		<p>Le sirop de tamarin avec de l'eau est une boisson rafraîchissante typiquement néo-calédonienne. Le sirop est fait de sucre et d'extraits de tamarin, le fruit d'un arbre tropical.</p>

Activité 3 (complémentaire)

Approfondissez¹ votre découverte des spécialités néo-calédoniennes en navigant sur les sites suivants :

https://pulse.nouvellecaledonie.travel/top-experiences/gastronomie?utm_medium=link&utm_source=nouvellecaledonie.travel&utm_campaign=PULSE-FR&utm_content=menu

<https://www.nouvellecaledonie.travel/fr/saveurs-locales/cuisine-saveurs>

<https://www.nouvellecaledonie.travel/fr/saveurs-locales/cuisine-saveurs/cuisine-kanak>

Notez les nouvelles informations par mots-clés et présentez aux autres élèves la découverte culinaire que vous avez le plus / le moins envie de goûter. Expliquez pourquoi.

¹ vertiefen

Annexe pour les enseignants·e·s

Les pays voisins sont :


- L'Australie
- La Nouvelle Zélande
- Vanuatu
- Les Iles Fidji

Dossier pédagogique

Manger & Boire sur les îles francophones

Fiche 6

En route pour la Polynésie française et ses spécialités culinaires !

Manger & Boire sur les îles francophones En route pour la Polynésie française et ses spécialités culinaires ! Activités de compréhension écrite, de production écrite et d'interaction orale	A2/B1/B2 Secondaire I et II
	 Variable Activités 1 et 2 env. 90 minutes Activité 3 env. 30 minutes Activité 4 env. 45 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux situer la Polynésie française et ses différentes parties sur une carte géographique.
2. Je peux identifier les spécialités représentées en photo par leur nom et citer leurs ingrédients¹.
3. Je peux présenter aux autres élèves une recette découverte sur Internet que j'apprécie particulièrement (ou qui m'intéresse particulièrement).
4. Je peux parler de « l'ahi ma'a » : le grand repas de fête sur la plage – cuisiné sous le sable.

¹ die Zutaten

Activité 1

Cherchez à deux la Polynésie française et ses différentes îles et archipels sur Internet (Wikipedia). Avec un feutre noir, vous allez copier maintenant la carte sur une affiche de format A3. Notez en rouge les noms des différentes îles et en bleu les villes qui s’y trouvent. Retournez sur Internet pour chercher des photos des différents paysages de la Polynésie française. Imprimez-les, découpez-en les plus belles et collez-les sur votre affiche à l’endroit correspondant. Faites dans votre salle de classe une exposition avec vos affiches sous le titre: « Bienvenue à Tahiti! ».

Activité 2

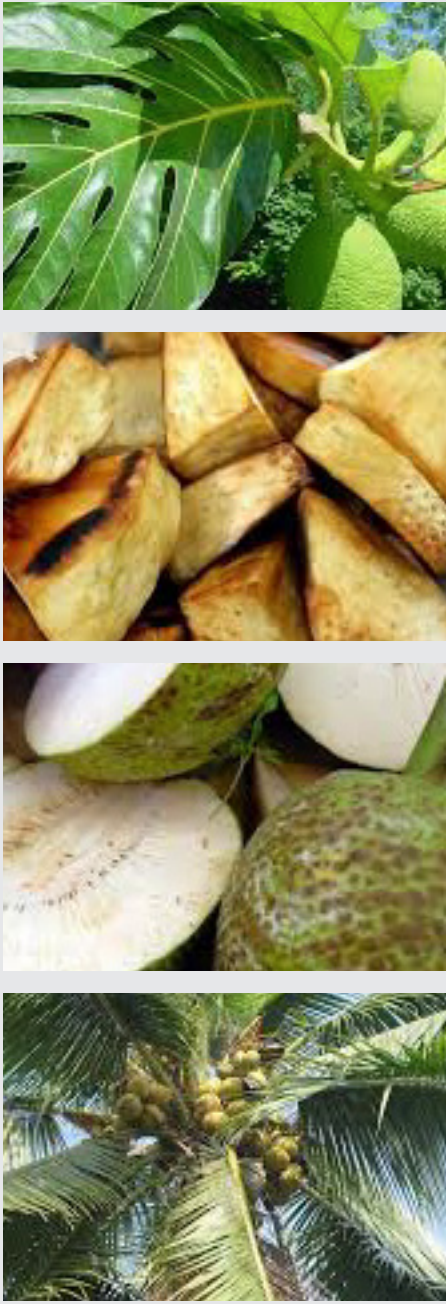

Créez des groupes.



Chaque groupe s’occupe du descriptif¹ concernant une spécialité culinaire choisie. Regardez les images, lisez les textes. Cherchez des correspondances² entre les images et les mots. À l’aide d’internet, cherchez à comprendre plus en détail les mets (les recettes des plats) et les mots (le vocabulaire) des spécialités présentées. Le but est que chaque groupe arrive à parler de « sa » spécialité: son origine précise, ses ingrédients, sa recette, son usage...

Introduction

Les centaines d’îles de la Polynésie française se situent sur une surface de mer qui est aussi grande que toute l’Europe! Sa cuisine est surtout de tradition maohi comparable à celle de Hawaii. Mais l’influence des cuisines française et chinoise est aussi très importante.



Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
<p>La noix de coco et le uru (fruit de l'arbre à pain)</p>		<p>La noix de coco et le uru, fruit de l'arbre à pain, étaient avec le poisson la base de l'alimentation des habitants pendant des siècles. Aujourd'hui leur rôle est moins important.</p>
<p>Le poisson cru à la tahitienne</p>		<p>C'est « le plat national » de la Polynésie française : du thon cru mariné au jus de citron dans une sauce froide de lait de noix de coco, tomates, concombres, carottes et fines herbes.</p>

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
<p>L'ahi ma'a (le four tahitien)</p>		<p>Lors des grandes fêtes, toutes sortes de spécialités (viandes, poissons, légumes, desserts) sont cuisinées ensemble, enveloppées séparément dans des feuilles de bananiers et mis dans un grand trou dans le sable rempli de pierres chaudes et de braise. Le tout est couvert de sable pendant la cuisson. C'est difficile à faire car tous les plats doivent être prêts au moment où l'on sort les paquets de la terre.</p>
<p>Le po'e</p>		<p>C'est le dessert le plus connu de Tahiti : des bananes cuites avec de la vanille sont écrasées et mélangées avec de la farine de manioc et du rhum. Après les avoir fait cuire au four comme un pudding, on mange ce mélange arrosé de lait de noix de coco.</p>

Nom de la spécialité	Photo	Informations sur la spécialité
Le fafaru		<p>Voici un des plats les plus détestés et adorés au monde ! Du poisson cru est mis à fermenter avec de l'eau de mer et des têtes de crevettes pendant deux jours en pleine chaleur. Dans ce liquide sont ensuite macérés d'autres filets de poisson pendant environ 5 heures. Le tout est arrosé de lait de noix de coco. L'odeur du plat sépare nettement celles / ceux qui aiment et celles / ceux qui détestent...</p>
Le firi firi		<p>C'est le petit déjeuner traditionnel du dimanche matin à Tahiti : des beignets faits de farine, de levure, de sucre et de lait de coco.</p>

Activité 3

Approfondissez¹ votre découverte des spécialités antillaises en navigant sur les sites suivants :

<http://www.topito.com/top-specialites-gastronomiques-polynesiennes-de-foncentreste-monde>

<http://www.evasionsgourmandes.com/specialites-culinaires-de-polynesie-francaise/>

<https://www.recettestahitiennes.com>

Notez les nouvelles informations par mots-clés et présentez aux autres élèves la découverte culinaire qui vous donne le plus / le moins envie de goûter. Expliquez pourquoi.

¹ vertiefen

Activité 4

«L’ahi ma’a» est un grand repas de fête collective sur la plage, cuisiné sous le sable (voir les images ci-dessus).

Discutez d’abord à deux les questions suivantes en prenant des notes en français :

- Connaissez-vous d’autres types de repas en groupe (en Suisse et ailleurs) pendant lesquels tous les invités sont réunis autour du lieu de cuisson ou de la casserole ?
- Pourquoi ce type de repas existe-t-il ? Quelles sont ses fonctions ?
- Que font les participants pendant que les plats sont en train de cuisiner ?
- Aimerez-vous organiser avec votre classe une sorte de «ahi ma’a» pendant une sortie dans la nature ?
- Quelles sont les étapes d’un tel projet ? Quels types de plats pourriez-vous préparer ? À quels dangers faudrait-il penser ?

Dans un deuxième temps, vous échangez vos réponses avec le reste de la classe. Et éventuellement, vous organiserez ensemble un «ahi ma’a» pendant votre prochaine sortie de classe, si votre enseignant·e est d’accord...

Annexe pour les enseignants·e·s

Par rapport à l'activité 4

- On peut mettre l'« ahi ma'a » en relation avec la « torrée » (saucisson cuit sous la braise d'un grand feu) ou la « brisolée » (châtaignes rôties sur un grand feu) en Suisse romande, le risotto, la paëlla et même la fondue ou la raclette dans sa version originale.
- C'est la convivialité qui est au centre de ce type de repas, c'est l'acte fondateur d'une communauté : la communion, la participation à la transformation du cru au cuit et l'acte de le manger ensemble. C'est un acte sacré dans toutes les cultures et il permet de renforcer les liens sociaux entre tous les membres du groupe. Pensez aussi aux repas de fin d'année, les repas de Noël ou encore les repas de mariage.
- La version la plus simple de faire l'expérience d'un « ahi ma'a » chez nous : faire un grand feu tous ensemble et faire cuire ensuite des pommes de terre en papier alu dans la braise.

Bibliographie

Mes sources d'information principales étaient les personnes originaires des différentes îles et archipels que j'ai eu la chance de rencontrer à Paris : Ethan Guillaume (Guadeloupe), Chloé Payet (La Réunion), Djabatou Lafleur (Nouvelle-Calédonie) et Anuanua Marere (Tahiti / Polynésie française). Je les remercie chaleureusement pour leurs précieux témoignages et conseils.

Crédits photos

<http://www.lifestyle-conseil.com/que-peut-on-manger-aujourd'hui/>

<https://tucuisines.fr/colombo-de-poulet-antillais-1187>

<http://kiyakuisine.canalblog.com/archives/2012/04/01/23770366.html>

<https://www.cubantilles.com/recette-créole/entrée-créole/boudin-créole/>

<https://gourmand.viepratique.fr/recettes-par-produit/legumes/feroce-davocats-39343.html>

<http://sicacoco.canalblog.com/archives/2014/03/08/29385965.html>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Antilles_françaises

<http://www.archivesnationales.culture.gouv.fr/anom/fr/Presentation/Empires-coloniaux-francais-02.html>

<http://saveurs-des-antilles.e-monsite.com>

<http://ledomainedelabergerie.blogspot.com/2017/07/les-fruits-et-legumes-des-antilles.html>

<http://martiniqueantilles.centerblog.net/21-legumes-et-fruits-de-la-martinique>

https://www.atout-guadeloupe.com/Recette-typique-de-Paques-en-Guadeloupe-le-matete-de-crabes_a4653.html

<http://lacuisinedesantilles.e-monsite.com/pages/plats-a-base-de-fruits-de-mer/fricasse-de-lambis.html>

<http://gwada-project.e-monsite.com/pages/recettes-creoles/brochettes-de-lambis.html>

<https://chefsimon.com/gourmets/sab-n-pepper/recettes/tourment-d-amour-a-la-goyave>

<http://damalalicorne.canalblog.com/archives/2019/03/17/37200839.html>

<http://toutsurlareunion.com/preparation-rhum-arrange-913/>

<https://www.culturerhum.fr/fabrication-du-rhum/>

<https://www.reunion.fr/pratique/blog/achards-de-legumes>

<https://ileauxepices.com/blog/2013/01/07/recette-du-rougail-saucisse-reunionnais-traditionnel/wp/697/>

<http://www.journal.re/societe/le-civet-tangue-au-vermouth-le-summum-de-la-gastronomie-reunionnaise.html>

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Boucanage#/media/Fichier:Boucanage_de_gibier_\(Guyane\).JPG](https://fr.wikipedia.org/wiki/Boucanage#/media/Fichier:Boucanage_de_gibier_(Guyane).JPG)

<https://roselastudio.com/2019/01/09/gratin-chouchou/>

<http://www.lesfoodies.com/lilie974/recette/zembrocal-petits-pois-riz-jaune-reunion>

<https://geek-balsamique.fr/article/68>
<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/achard-de-legumes-creoles-276799>
<https://www.comment-economiser.fr/recette-rapide-legere-crevettes-miel-ail-prete-20-min.html>
https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g294130-d3752812-Reviews-La_Grande_Muraille-Noumea_Grand_Terre.html
<https://www.polynesie-francaise.com/carte-de-polynesie.htm>
<https://www.tahitiheritage.pf/uru-arbre-pain-tahiti/>
<https://www.tahitiheritage.pf/uru-arbre-pain-tahiti/>
<http://www.bbc.com/travel/story/20180517-the-island-fruit-that-caused-a-mutiny>
<https://www.pinterest.com/pin/312578030382040258/>
<https://www.fafarualodge.com/fr/phototheque/activites-decouverte-de-la-vie-polynesienne>
<http://levoyagedanstouscesetats.fr/les-activites/>
<https://taosailing.com/2019/04/retour-aux-gambier-2/?lang=de>
<http://mimichats.over-blog.com/article-7366983.html>
<https://www.196flavors.com/fr/polynesie-francaise-firi-firi/>