

Semaine de la langue française
et de la francophonie 2022 | **slff.ch**

Dossier pédagogique

À la cuisine

Recettes typiquement suisses romandes

L'Europe franco- --- phone



CONFÉRENCE INTERCANTONALE
DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE DE
LA SUISSE ROMANDE ET DU TESSIN

slff.ch

PH ^{SG}



AMBASSADE DE FRANCE EN SUISSE

Table des matières	
Dossier pédagogique	
La cuisine de la Suisse romande	
Avant-propos / Édito	3
<hr/>	
Fiche 1	
À la cuisine	
Recettes typiquement suisses romandes	
Activités d'interaction orale	
Objectifs	4
Activité 1	
Les plats typiques de la Suisse romande	5
Activité 2	
Ça vient d'où ?	10
Activité 3	
Aux casseroles ! Préparer une spécialité de la Suisse	11
Activité 4	
La barrière de Rösti	14
Solutions : Fiche 1	16
<hr/>	
Fiche 2	
À table en Suisse romande et en France	19
Activité 1	
Le français en Suisse et en France	20
Activité 2	
Proverbes français	21
Activité 3	
Étiquette	23
Solutions : Fiche 2	24
<hr/>	
Fiche 3	
Produits typiquement suisses romands	26
Activité 1	
Produits typiquement suisse romands	27
Activité 2	
Les fromages en Suisse romande	29
Activité 3	
Le Gruyère – du lait au fromage	30
Activité 4	
Créer une vidéo pour vendre un fromage romand	33
Activité 5	
L'histoire du chocolat suisse romand	35
Activité 6	
La production du chocolat à l'exemple de la chocolaterie Villars	38
Solutions : Fiche 3	41

Avant-propos

Cette collection de fiches pédagogiques a été réalisée pour la Semaine de la langue française et de la francophonie 2022 consacrée à l'Europe francophone.

Les dossiers de cette édition ont été élaborés par des étudiant·e·s de la Haute école pédagogique de St-Gall, en collaboration avec l'équipe de l'Institut de didactique des langues IFDS.

Avec grand engagement, les étudiant·e·s et futur·e·s profs de FLE du secondaire ont recherché des thèmes et des supports variés et développé du matériel dans le but d'éveiller l'intérêt pour la culture francophone de l'Europe.

Ce dossier contient deux fiches destinées en premier lieu à des élèves de français langue étrangère des niveaux A1-B2. Certaines activités, éventuellement adaptées, pourraient toutefois susciter également l'intérêt des élèves du primaire et du secondaire ayant le français comme langue de scolarisation.

Édito

Le présent dossier contient trois fiches pour découvrir la cuisine typique de la Suisse romande, la partie francophone de la Suisse. Le dossier se compose d'une fiche qui se concentre sur ce qui passe dans la cuisine (recettes) et de deux fiches qui traitent des aspects culinaires « hors cuisine » (expressions, étiquette, produits). Les repas sont un élément central de la culture d'un pays ou d'une région. L'importance de la cuisine et des plats romands est indiscutable. Les mets comme la raclette ou la fondue sont connus presque partout au monde. Par ailleurs, la Suisse romande est bien sûr connue pour son fromage et son chocolat, mais on en connaît peut-être moins bien l'histoire ou les processus de leur fabrication.

Le dossier invite donc à explorer le paysage culinaire de la Suisse romande, ses spécialités, ses plats et produits. Dans la première fiche, les apprenants font connaissance de plats romands typiques à travers un jeu et ont la possibilité de se familiariser avec la recette des « Röstis » et de la cuisiner eux-mêmes. Les « röstis » sont un plat national de la Suisse, d'origine alémanique qui a donné lieu au mythe de la « barrière des röstis », de la frontière cultu-

relle entre la Suisse romande et la Suisse alémanique. Pour aller plus loin, on peut lire un texte sur ce phénomène.

Dans la deuxième fiche, les apprenants comparent les mots du champ lexical « cuisine » utilisés par les Suisses romands et ceux utilisés en France. Après une activité d'association de termes romands et français, un jeu de rôle permet de visualiser un malentendu que ces différences lexicales peuvent causer et on découvre des proverbes sur la cuisine. De plus, les élèves développent des connaissances plus approfondies sur l'étiquette dans les restaurants en France et en Suisse romande, qui n'est pas du tout la même.


La troisième fiche est consacrée à deux produits suisses romands bien connus, le fromage et le chocolat. À l'exemple de deux spécialités romandes, le Gruyère et le chocolat Villars, les élèves découvrent un aperçu de la fabrication et de l'histoire de ces deux produits qui font partie du patrimoine culinaire suisse.

Pour certaines activités, des (propositions de) solutions se trouvent à la fin de chaque fiche.

Dossier pédagogique
À la cuisine
Recettes typiquement suisses romandes

<<

Fiche 1
Activités d'interaction orale

À la cuisine Recettes typiquement suisses romandes Activités d'interaction orale Élaboré par : Tamara Fischli, Saskia Künzle, Melanie Lehner, Lea Staub Supervision : Linda Grimm, Martina Schlauri HEP St-Gall (PHSG)	niveau A1-A2 Secondaire I
	 90 min.

Objectifs

1. Je peux expliquer des plats typiquement suisses romands à mes camarades en jouant au jeu Tabou.
2. Je peux attribuer des spécialités de la Suisse romande à leurs cantons d'origine.
3. Je peux préparer un plat typique suisse et documenter les étapes de sa préparation.
4. Je peux comprendre un texte sur «la barrière des röstis» et répondre aux questions.

Activité 1

Les plats typiques de la Suisse romande

Préparation :

La cuisine suisse mélange des influences de la cuisine allemande, française et italienne. Mais à côté des plats nationaux qui sont appréciés dans tout le pays, elle est très différente d'une région à l'autre. La Suisse romande (la partie francophone à l'ouest) par exemple est très riche en spécialités régionales délicieuses.

Discutez :

- Quelles recettes typiquement suisses romandes connaissez-vous ?
- Lesquelles de ces spécialités avez-vous déjà goûtées ?
- Quelle est votre spécialité traditionnelle suisse romande préférée ?
- Pour aller plus loin : votre famille a-t-elle aussi des recettes typiques de famille ?

Jouer au Tabou ou au Memory avec les plats typiquement suisses romands

Découvrez quelques spécialités culinaires de la Suisse romande en jouant.

Jouez en groupes.

- Variante « Tabou » (si les plats sont déjà connus) :
Une personne prend une carte avec un plat typiquement suisse romand. Il ou elle explique ou décrit le plat aux autres sans mentionner le nom du plat. Il y a quelques informations sur la carte qui vous aident. Mais attention : il y a aussi des mots qui sont interdits. Vous ne devez pas utiliser les mots interdits !
- Variante « Memory » (si les élèves ne connaissent pas encore les plats, voir deuxième planche d'images) :

Ci-dessous, vous trouvez des cartes de plats sous forme d'un jeu de Memory à découper. Jouez en groupes et associez les images aux ingrédients correspondants. Lisez les informations à voix haute. Si vous avez trouvé une paire correcte, formulez une phrase sur ce repas et vous pouvez alors garder les deux cartes. La personne qui a le plus de cartes a gagné.



Cuchaule et moutarde de Bénichon

Informations sur le plat

Origine : Fribourg

Ingrédients importants :

- Farine
- Safran
- lait
- moutarde en poudre
- vin cuit

Mots interdits

- safran
- farine



Raclette

Informations sur le plat

Origine : Valais

Ingrédients importants :

- Fromage
- Viande séchée
- Pommes de terre

Mot interdit

- Fromage



Papet vaudois

Informations sur le plat

Origine : Vaud

Ingrédients importants :

- Saucisse aux choux
- Poireaux
- Pommes de terre

Mots interdits

- Saucisse aux choux
- Poireaux



Cardons au gratin

Informations sur le plat

Origine : Genève

Ingrédients importants :

- Cardons
- Crème fleurette
- Fromage râpé

Mots interdits

- Cardons
- Gratin



Choléra

Informations sur le plat

Origine : Valais

Ingrédients importants :

- Farine
- Poireaux
- Pommes de terre
- Fromage

Mot interdit

- Choléra



Parfait glacé à la fée verte

Informations sur le plat :

Origine : Jura et Neuchâtel

Ingrédients importants :

- Absinthe
- Œufs
- Sucre
- Crème

Mots interdits

- Absinthe
- Parfait



Meringues et crème double

Informations sur le plat

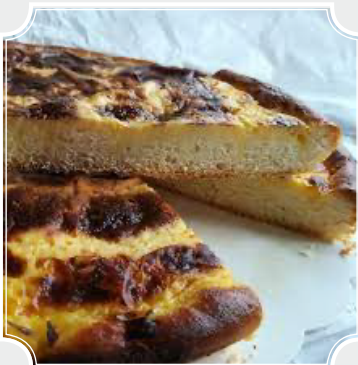
Origine : Fribourg

Ingrédients importants :

- Blanc d'œuf
- Sucre
- Crème double

Mots interdits

- Œuf
- Crème double



Toéché

Informations sur le plat

Origine : Jura

Ingrédients importants :

- Farine
- Kirsch
- Crème double
- Safran

Mots interdits

- Tarte
- Crème double



Taillaule

Informations sur le plat

Origine : Neuchâtel

Ingrédients importants :

- Farine
- Levure
- Lait
- Raisins

Mots interdits

- Neuchâtel / neuchâteloise
- Taillaule



Sèche au beurre

Informations sur le plat

Origine : Vaud et Neuchâtel

Ingrédients importants :

- Farine
- Beurre
- Sel
- Cumin (carvi)

Mots interdits

- Beurre
- Farine



Gâteau du Vully

Informations sur le plat

Origine : Fribourg

Ingrédients importants :

- Farine
- Levure
- Sucre
- Double-crème

Mots interdits

- Gâteau
- Vully



Malakoff

Informations sur le plat

Origine : Vaud

Ingrédients importants :

- Gruyère (fromage)
- Farine
- Vin blanc
- Lait
- Œufs

Mots interdits

- Fromage
- Œuf



Cuchale et moutarde de Bénichon

Informations sur le plat

Origine : Fribourg

Ingrédients importants :

- Farine
- Safran
- Lait
- Moutarde en poudre
- Vin cuit



Raclette

Informations sur le plat

Origine : Valais

Ingrédients importants :

- Fromage
- Viande séchée
- Pommes de terre



Papet vaudois

Informations sur le plat

Origine : Vaud

Ingrédients importants :

- Saucisses aux choux
- Poireaux
- Pommes de terre



Cardons au gratin

Informations sur le plat

Origine : Genève

Ingrédients importants :

- Cardons
- Crème fleurette
- Fromage râpé



Choléra

Informations sur le plat

Origine : Valais

Ingrédients importants :

- Farine
- Poireaux
- Pommes de terre
- Fromage



Parfait glacé à la fée verte

Informations sur le plat :

Origine : Jura et Neuchâtel

Ingrédients importants :

- Absinthe
- Œufs
- Sucre
- Crème



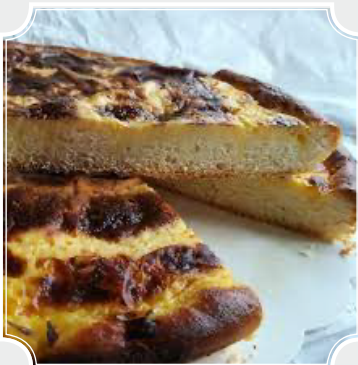
Meringues et crème double

Informations sur le plat

Origine : Fribourg

Ingrédients importants :

- Blanc d'œuf
- Sucre
- Crème double



Toéché jurassien

Informations sur le plat

Origine : Jura

Ingrédients importants :

- Farine
- Kirsch
- Crème double
- Safran



Taillaule neuchâteloise

Informations sur le plat

Origine : Neuchâtel

Ingrédients importants :

- Farine
- Levure
- Lait
- Raisins



Sèche au beurre

Informations sur le plat

Origine : Vaud et Neuchâtel

Ingrédients importants :

- Farine
- Beurre
- Sel
- Cumin (carvi)



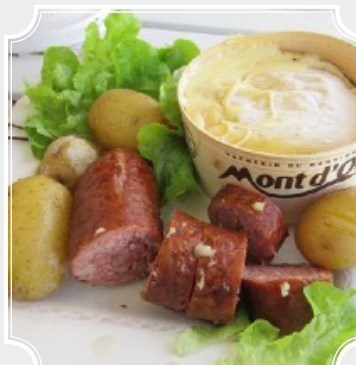
Gâteau du Vully

Informations sur le plat

Origine : Fribourg

Ingrédients importants :

- Farine
- Levure
- Sucre
- Double-crème



Boîte chaude

Informations sur le plat

Origine : Jura

Ingrédients importants :

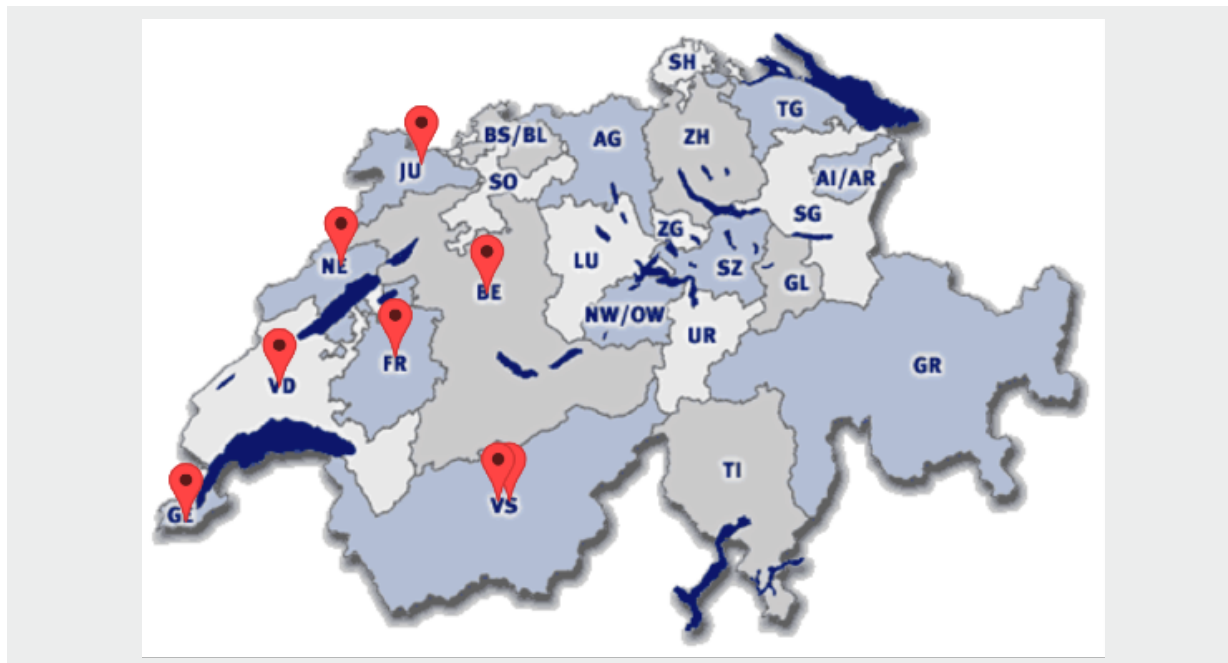
- Mont d'Or (fromage)
- Vin blanc
- Pommes de terre
- Saucisse de Mordeau

Activité 2

Ça vient d'où ?

Allez sur le site <https://bit.ly/2Qiqktn> ou scannez le QR-Code.

Essayez d'attribuer chaque spécialité de la Suisse romande à son canton d'origine.



Activité 3

Aux casseroles ! Préparer une spécialité de la Suisse

<<



- a) Les röstis sont des galettes de pommes de terre râpées. C'est un plat typique de la Suisse allemande, mais il est mangé dans tout le pays. Pour découvrir la recette, associez les différentes étapes de la préparation (phrases) aux images.



1

- Il faut ajouter le beurre à rôtir et le chauffer. Maintenant, il faut remettre les röstis dans la poêle et rôtir le deuxième côté.



2

- Pour retourner les röstis on peut utiliser une assiette.



3

- Finalement, les röstis sont prêts à manger. Bon appétit !



4

- On a besoin des ingrédients suivants : pommes de terre cuites, beurre à rôtir, sel.



5

- Il faut éplucher les pommes de terre. Puis il faut les râper.



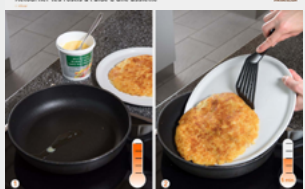
6

- Ensuite, on doit chauffer le beurre à rôtir.



7

- On doit ajouter les pommes de terre. On doit saler les pommes de terre.



8

- Il faut mélanger les pommes de terre et les faire dorer en les retournant plusieurs fois.



9

- Ensuite, on doit former une galette avec les pommes de terre.



Pour aller plus loin

Préparez les röstis selon la recette pour déguster ce bon plat national suisse! Bon appétit – ou comme on dit en suisse allemand: « En Guete! »

- b) Choisissez une des spécialités de la Suisse romande de l'activité 1. Cherchez une recette sur internet. Dressez une liste des ingrédients dont vous avez besoin. Le travail continue dans la cuisine de l'école ou à la maison...

Préparez le repas choisi selon la recette. Documentez la préparation selon l'exemple « röstis » que vous trouvez ci-dessus. Prenez une photo de chaque étape et décrivez-la.

Préparez un buffet avec toutes les spécialités que la classe a préparées.

Activité 4

La barrière de Rösti

<<

Lisez le texte suivant et répondez aux questions.

La barrière de Rösti



La barrière des Röstis ou bien le rideau des Röstis s'appelle « Röstigraben » en Suisse allemande. Cette barrière symbolique divise la Suisse en deux parties : les germanophones (gens qui parlent allemand ; 63% de la population suisse) et les francophones (gens qui parlent français ; 23% de la population). La Sarine (Saane en allemand), une rivière près de Fribourg, symbolise la barrière de Rösti.

Au début, c'étaient les journalistes qui utilisaient ce terme « Röstigraben » pour expliquer les différences culturelles entre la Suisse romande et alémanique, par exemple les différences entre les résultats des deux régions lors des votations populaires en politique.

On connaît d'ailleurs aussi la métaphore du « Polentagraben ». Ce terme désigne la frontière entre la région italophone au sud du pays et le reste de la Suisse.

Questions de compréhension

1) Quels sont les trois noms donnés à cette frontière imaginaire?

2) Quelle est la frontière naturelle entre les deux régions?

3) Qui se servait du terme «barrière des Röstis» au début et pour quoi faire?

4) Comment s'appelle la frontière qui divise la Suisse alémanique de la Suisse italophone?

5) À votre avis, pourquoi est-ce qu'on utilise le plat « Röstis » pour décrire cette frontière?

Activité 3 Aux casseroles ! Préparer une spécialité de la Suisse



1
On a besoin des ingrédients suivants : pommes de terre cuites, beurre à rôtir, sel.



2
Il faut éplucher les pommes de terre. Puis il faut les râper.



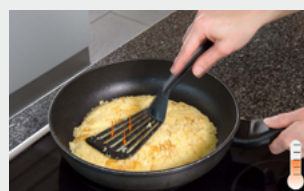
3
Ensuite, on doit chauffer le beurre à rôtir.



4
On doit ajouter les pommes de terre. On doit saler les pommes de terre.



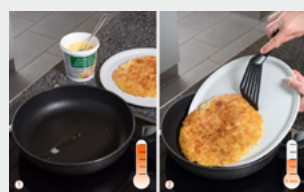
5
Il faut mélanger les pommes de terre et les faire dorer en les retournant plusieurs fois.



6
Ensuite, on doit former une galette avec les pommes de terre.



7
Pour retourner les röstis on peut utiliser une assiette.



8
Il faut ajouter le beurre à rôtir et le chauffer. Maintenant, il faut remettre les röstis dans la poêle et rôtir le deuxième côté.



9
Finalement, les röstis sont prêts à manger. Bon appétit!

Activité 4

La barrière de Röstli

<<

Questions de compréhension

- 1) Quels sont les trois noms donnés à cette frontière imaginaire?
*Le rideau ou la barrière des röstis, le Röstigraben
(suisse allemand pour: le fossé des röstli)*

- 2) Quelle est la frontière naturelle entre les deux régions?
La rivière qui s'appelle la Sarine. Elle est près de Fribourg.

- 3) Qui se servait du terme «barrière des Röstis» au début et pour quoi faire?
Les journalistes pour parler des différences dans les résultats des votations populaires, la différence linguistique, la différence de mentalité / culturelle...

- 4) Comment s'appelle la frontière qui divise la Suisse alémanique de la Suisse italophone?
Le «Polentagraben» parce que les Suisses du sud aiment manger la polenta.

- 5) À votre avis, pourquoi est-ce qu'on utilise le plat «Röstis» pour décrire cette frontière?

Réponse individuelle, p. ex. parce que les Röstis sont une spécialité de la Suisse allemande qui est surtout mangée dans cette région et moins dans l'autre partie du pays.

Sources

<https://www.myswitzerland.com/fr-ch/planification/vie-pratique/coutumes-et-traditions/cuisine-typique/>
https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_suisse#Suisse_romande
<https://www.myswitzerland.com/de-ch/planung/ueber-die-schweiz/brauchtum-und-tradition/typisches-aus-der-kueche/>
<https://www.watson.ch/spass/schweiz/924729354-es-lebe-der-kulinarische-kantoenligeist-die-besten-spezialtaeten-aus-jedem-kanton>
https://www.patate.ch/_Resources/Persistent/8a7b92589c19342af77525e638971d1406a5d1c5/096_Potage_aux_legumes_f.pdf
<https://www.gutekueche.ch/kulinarische-schweiz>
https://www.swissinfo.ch/fre/germanophones-vs--francophones_la--barriere-de-roestis---un-fosse--qui-relie-les-helvetes/41174052
<https://www.coopzeitung.ch/themen/essen-trinken/2014/der-roestigraben-n-existe-pas-6763/>


Sources des photos :

<https://ch.openfoodfacts.org/produkt/2196660003500/cuchaule-aop>
<https://pixabay.com/de/photos/raclette-lebensmittel-schinken-k%C3%A4se-1293573/>
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Croute_fromage.jpg
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Treberwurst_01_09.jpg
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cholera_valaisan.jpg
<https://stock.adobe.com/de/search?k=cardon>
<https://www.flickr.com/photos/ruthanddave/16961016019>
<https://www.ghi.ch/le-journal/pique-assiette/parfait-glace-labsinthe>
<https://painsuisse.ch/recette/seches-au-beurre-fr/>
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Taillaule_neuch%C3%A2teloise_\(Nachbildung\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Taillaule_neuch%C3%A2teloise_(Nachbildung).jpg)
<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Totche.jpg>
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gateau_du_Vully.jpg
https://commons.m.wikimedia.org/wiki/File:Mont_d%27Or_chaud_001.jpg
<https://learningapps.org/display?v=p7xf9624521>
https://recipecontent.fooby.ch/17280_3-2_480-320.jpg
https://m.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb_bbzc090315_0017a_x.jpg
https://www.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb_kuca130802_0106a_x.jpg
https://www.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb_itku120801_0092a_x.jpg
https://www.oetker.ch/Recipe/Recipes/oetker.ch/ch-de/baking/image-thumb__102910__RecipeDetails-LightBox/taillaule-neuchateloise-neuenburger-brioche.jpg
<https://cac.img.pmdstatic.net/fit/http.3A.2F.2Fprd2-bone-image.2Es3-website-eu-west-1.2Eamazonaws.2Ecom.2Fcac.2F2018.2F09.2F25.2Fd7568e17-8f0c-4530-8740-2ebe29059d94.2Ejpeg/748x372/quality/80/crop-from/center/rissoles-aux-poules.jpeg>
https://www.patate.ch/_Resources/Persistent/2e30b3a98341b7e1f0779b0ae1b65d583e0571b4/219_Roestis_f.pdf
https://media.coopzeitung.ch/images/2014/10/07/poele-rosti_1046x570_1530271596598.jpg

Dossier pédagogique
À la cuisine
Recettes typiquement suisses romandes

<<

Fiche 2
À table en Suisse romande et en France

À table en Suisse romande et en France Activités de compréhension écrite, de production écrite, de production orale et d'interaction orale	niveau A2-B2 Secondaire I
	 60 min.
Élaboré par : Tamara Fischli, Saskia Künzle, Melanie Lehner, Lea Staub Supervision : Linda Grimm, Martina Schlauri HEP St-Gall (PHSG)	

Objectifs

1. Je peux associer des mots français et suisses qui ont la même signification.
2. Je peux créer un jeu de rôle portant sur un malentendu.
3. Je peux comprendre la signification de proverbes autour du thème de la cuisine.
4. Je peux créer un pictogramme qui représente un proverbe français.
5. Je peux comparer des règles d'étiquette dans les restaurants en France avec les règles dans mon pays / ma région.

Activité 1**Le français en Suisse et en France**

Même si on parle le français en Suisse et en France, il y a quelques différences entre la langue dans les deux pays.

- a) Trouvez les mots qui ont la même signification et reliez-les.

Suisse		France	
le déjeuner	•	•	le diner
le diner	•	•	les couverts
le cornet	•	•	la tablette de chocolat
la couenne	•	•	le petit déjeuner
les services	•	•	la quetsche
le pruneau	•	•	le déjeuner
le souper	•	•	la barre de chocolat
la branche	•	•	le cône
la plaque de chocolat	•	•	la croûte du fromage

- b) Des mots comme ceux-ci peuvent prêter à confusion. En groupe, inventez un jeu de rôle portant sur un malentendu à cause d'un mot ou plusieurs mots de l'exercice a). Mettez en scène des personnes de France parlant avec des personnes de Suisse. Ensuite, présentez votre jeu de rôle à vos camarades.

Activité 2

Proverbes français

Voilà quelques proverbes qui tournent autour du thème de la cuisine. Quelques-uns sont seulement utilisés en France, d'autres uniquement en Suisse et d'autres dans les deux pays.

- a) Trouvez l'explication de ces proverbes. Mettez la lettre de l'explication dans la dernière colonne du tableau.

	Explication (p. ex. « a. »)
1 Chaque cuisinier a sa sauce.	
2 En amour comme en cuisine, ce qui est vite fait est mal fait.	
3 La faim est un bon cuisinier.	
4 On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs.	
5 On ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre.	
6 Trop de cuisiniers gâchent la cuisine.	
7 Porter un grand couteau ne fait pas un cuisinier.	
8 Ce que le paysan ne connaît pas, il ne le mange pas.	

- a. Si trop de gens avec des opinions et des idées différentes veulent faire quelque chose ensemble, cela devient difficile.
- b. Les gens se méfient des choses qu'ils ne connaissent pas.
- c. Si on a faim, on est moins exigeant sur la qualité de la cuisine ou de ce qu'on mange en général.
- d. C'est important de prendre le temps de préparer quelque chose.
- e. Il ne suffit pas d'avoir quelque chose, on doit aussi savoir l'utiliser.
- f. Même si plusieurs personnes cuisinent la même recette, le résultat est toujours différent. Il y a toujours quelque chose qui le rend unique.
- g. On ne peut pas tout avoir. Il faut choisir dans la vie.
- h. On n'obtient rien sans faire de sacrifices. On n'a rien sans prendre quelques risques.

- b) À deux, vous écrivez une histoire avec un des proverbes de l'exercice a). Le proverbe va être la morale de l'histoire.
- c) L'enseignant / l'enseignante vous donne un des proverbes. Vous dessinez un pictogramme qui «explique» le proverbe. Ensuite votre enseignant / enseignante vous montre tous les pictogrammes de la classe et vous devinez le proverbe.



Pour aller plus loin : Discutez.

- d) Est-ce que certains de ces proverbes existent dans votre langue aussi ? En connaissez-vous d'autres qui se réfèrent à la cuisine, aux repas, à la nourriture ?

Activité 3

Étiquette

Voilà des informations sur l'étiquette dans les restaurants français. Elles expriment des règles de comportement, des usages, qui sont en partie appliquées dans les restaurants chics en France.

(On appelle *étiquette* les règles formelles en usage dans certaines situations, par exemple dans une cérémonie officielle ou face à une personne de haut rang, mais aussi dans un restaurant élégant.)

- a) En groupes, distribuez les informations suivantes entre vous. Lisez votre information et préparez-vous à l'expliquer à votre groupe.

Être discret Les Français ont une culture plutôt discrète. Cela signifie qu'on ne demande pas à des inconnus dans un restaurant si on peut s'asseoir à leur table. De plus, on ne parle pas avec les autres gens dans un restaurant.

Les entrées En France, on ne commande pas seulement une entrée dans un restaurant. Les Français ne mangent pas beaucoup entre les repas, c'est la raison pour laquelle ils ont faim quand ils vont au restaurant. Ils commandent au moins une entrée et un plat principal.

Partager un repas En France, on ne partage pas les repas. Les portions ne sont pas très grandes et les restaurants attendent que chaque personne qui est là commande au moins un plat principal.

Partager l'addition En France, c'est malpoli de partager l'addition d'un groupe. C'est mieux si une personne paie toute l'addition et qu'on donne sa partie à la personne qui a payé quand on est dehors.

Le pourboire Le service fait partie de l'addition. Si le service est compris, on ne doit pas payer de pourboire. Mais c'est malpoli de ne pas laisser de pourboire pour le serveur. En général, on donne environ 5% du prix final comme pourboire.

- b) Pour chaque règle, imaginez un petit dialogue dans un restaurant français. Une personne au moins est d'origine française et tient à faire respecter l'étiquette.
- c) Comparez: Quelles règles s'appliquent aussi dans votre pays / région? Trouvez-vous des différences d'étiquette entre votre pays et la France?

Activité 1

Le français en Suisse et en France

a) Trouvez les mots qui ont la même signification et reliez-les.

Suisse		France
le déjeuner	•	• le diner
le diner	•	• les couverts
le cornet	•	• la tablette de chocolat
la couenne	•	• le petit déjeuner
les services	•	• la quetsche
le pruneau	•	• le déjeuner
le souper	•	• la barre de chocolat
la branche	•	• le cône
la plaque de chocolat	•	• la croûte du fromage

Activité 2

Proverbes français

Voilà quelques proverbes qui tournent autour du thème de la cuisine. Quelques-uns sont seulement utilisés en France, d'autres uniquement en Suisse et d'autres dans les deux pays.

- a) Trouvez l'explication de ces proverbes. Mettez la lettre de l'explication dans la dernière colonne du tableau.

	Explication (p. ex. « a. »)
1 Chaque cuisinier a sa sauce.	<i>f.</i>
2 En amour comme en cuisine, ce qui est vite fait est mal fait.	<i>d.</i>
3 La faim est un bon cuisinier.	<i>c.</i>
4 On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs.	<i>b.</i>
5 On ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre.	<i>g.</i>
6 Trop de cuisiniers gâchent la cuisine.	<i>a.</i>
7 Porter un grand couteau ne fait pas un cuisinier.	<i>e.</i>
8 Ce que le paysan ne connaît pas, il ne le mange pas.	<i>b.</i>

Sources

<https://www.skipass.com/blogs/clash/dictionnaire-franco-suisse.html>

<http://mapage.noos.fr/r.ferreol/langage/fr-ch.htm>

<https://www.proverbes-francais.fr/proverbes-cuisine/>

<https://snippetsofparis.com/french-food-quotes/>


<https://www.parisperfect.com/blog/2015/01/french-restaurant-etiquette/>

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Pour-boire>

Dossier pédagogique
À la cuisine
Recettes typiquement suisses romandes

<<

Fiche 3
Produits typiquement suisses romands

Produits typiquement suisses romands : Le fromage et le chocolat	niveau B1-B2 Secondaire I et II
Activités de compréhension écrite et orale et de production écrite et orale	 ca. 6h
Élaboré par : Tamara Fischli, Saskia Künzle, Melanie Lehner, Lea Staub Supervision : Linda Grimm, Martina Schlauri HEP St-Gall (PHSG)	

Objectifs

1. Je peux nommer et présenter des produits typiquement suisses romands.
2. Je peux nommer des fromages typiques de la Suisse romande.
3. Je peux créer une vidéo pour présenter un fromage romand.
4. Je peux répondre aux questions concernant des aspects spécifiques sur l'histoire du chocolat suisse romand.
5. Je peux expliquer la fabrication du chocolat Villars en lisant de petits textes sur les différentes étapes de travail.

Activité 1

Produits typiquement suisse romands

La Romandie (la Suisse romande, la partie francophone de la Suisse à l'ouest du pays) compte un grand nombre de spécialités locales qui ne sont pas vraiment connues en dehors de la région. L'objectif de cette tâche est donc de vous faire découvrir quelques-uns de ses produits typiques.

Choisissez une des spécialités présentées ci-dessous.



Cuchaule



Marmite
de l'Escalade



Asperges
du Valais



Moutarde
de Bénichon



Sel de Bex



Pain neuchâtelois



Cardon de Genève /
Cardon épineux genevois



Beignets des brandons
de Moudon



Saucisse d'Ajoie

Ouvrez le site web indiqué ci-dessous et cherchez votre produit.
Lisez les informations et notez les aspects les plus importants.

Site web pour rechercher le produit :

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits#397>

Décrivez ensuite le produit choisi en quelques phrases.

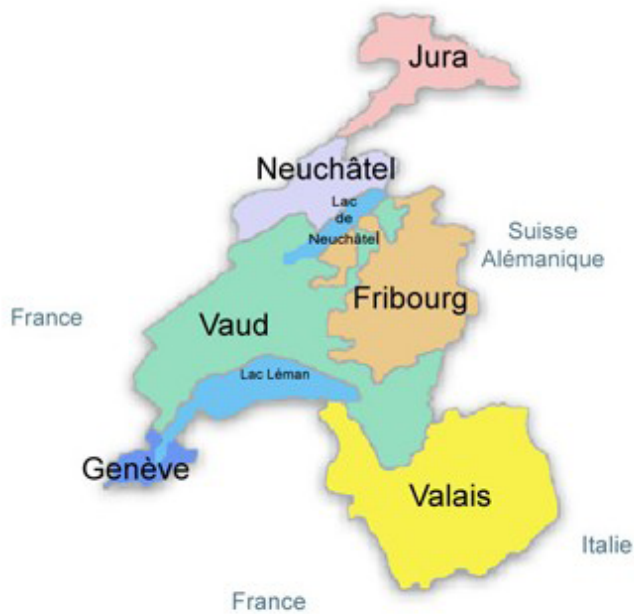
Important : Le nom du produit ne doit pas être mentionné.

Ensuite, vous présentez vos produits à la classe et les autres doivent deviner de quel produit il s'agit. La personne qui note le plus de produits corrects gagne.

Activité 2 Les fromages en Suisse romande

La Suisse est mondialement connue pour ses fromages. En Suisse romande notamment, il en existe une très grande variété.

D'où viennent les différents fromages romands qui sont illustrés ?
Mettez le numéro du fromage à la bonne place sur la carte de la Suisse romande.



❶ Le Vacherin Mont-d'Or



❷ Le Gruyère



❸ La Tête de Moine



❹ L'Étivaz



❺ Le Bleuchâtel



❻ Le Vacherin fribourgeois



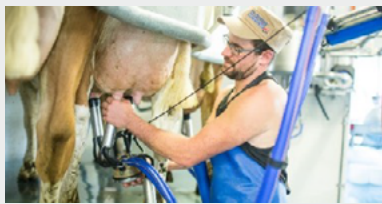








Activité 3 Le Gruyère – du lait au fromage

Le fromage Gruyère AOP, qui a reçu le nom de sa région (la Gruyère, dans le canton de Fribourg), est fabriqué là depuis le XII^e siècle au moins. Sa zone de production s'étend à différentes régions de Suisse romande, dont 50% se situent dans le canton de Fribourg.

Sur les photos, vous voyez les différentes étapes de la production du fromage de Gruyère. Placez les noms des étapes sous la photo correspondante.

Pour plus d'informations sur les différentes étapes, voir les descriptions ci-dessous.

Variante: Découper les images avec les légendes, les mettre dans le bon ordre.

		
1. _____	2. _____	3. _____
		
4. _____	5. _____	6. _____
		
7. _____	8. _____	9. _____
<i>Le découpage du caillé¹ et brassage (décaillage)</i>	<i>La mise en moule² et marquage</i>	<i>L'affinage³ en cave</i>
<i>La taxation</i>	<i>Un lait cru de qualité</i>	<i>Le bain de sel et la mise en cave</i>
<i>La caillage en cuve</i>	<i>La durée d'affinage</i>	<i>Le contrôle de la texture⁴</i>

1 Le caillé est le résultat de la coagulation du lait. C'est le produit solide issu du lait et l'état premier de tout fromage. à voir aussi: le caillage

2 Un moule est un objet creux destiné à recevoir une matière pâteuse ou liquide afin de lui donner une forme.

3 L'affinage est la dernière phase de la fabrication de fromage: le vieillissement et les transformations de la pâte de fromage en cave permettent d'obtenir un produit de qualité.

4 La texture: la consistance



Pour en savoir plus : les différentes étapes de la fabrication du Gruyère AOP

Un lait cru de qualité:

Les vaches qui produisent du lait sont nourries uniquement avec du fourrage naturel, herbe fraîche en été, foin en hiver, sans aucun additif ni ensilage.

Chaque producteur de lait le livre à sa fromagerie attitrée, deux fois par jour, le matin et le soir.

Le caillage en cuve :

Le lait est mis dans une cuve en cuivre.

Pour la maturation, le fromager ajoute des ferments lactiques.

Après, on ajoute la présure (c'est un extrait d'estomac de veau) pour faire coaguler (cailler) le lait.

Après 35 à 40 minutes, le lait est transformé en une masse compacte.

Il conserve tous les arômes parce qu'il n'était pas chauffé avant le caillage.

Le découpage du caillé et brassage (décaillage) : Le caillé est tranché à l'aide de grands couteaux jusqu'au développement de grains.

Le contenu de la cuve est chauffé jusqu'à 57° pendant 40 à 45 minutes.

Le contrôle de la texture :

Quand la température de chauffage est atteinte et les grains ont la taille d'un grain de blé, le fromager contrôle la texture. Il prend des grains, malaxe et forme une masse.

La mise en moule et marquage :

Le contenu de la cuve est alors mis dans des moules ronds.

Chaque moule est marqué avec le nom et le numéro de la fromagerie. En outre, la date de fabrication est ajoutée.

Au-dessous, un grand bac reçoit le petit-lait qui s'écoule des moules.

La meule est pressée pendant environ 20 heures avec une force de 900kg.

Le bain de sel et la mise en cave :

Le jour suivant, le fromager démoule chaque meule.

Il les plonge pendant 24 heures dans un bain de sel à 22% de concentration (cela s'appelle la saumure).

Après, l'affinage commence : les meules sont stockées pendant trois mois dans la cave du fromager.

Le fromager doit les regarder chaque jour pour obtenir une belle croûte.

L'affinage en cave :

À l'âge de trois mois, les meules quittent la fromagerie et sont transportées dans des caves d'affinage.

Là, elles peuvent mûrir lentement dans un environnement humide à 90% et une température de 15°.

Pendant cette période, les meules sont retournées et frottées avec de l'eau salée.

L'affinage dure entre 5 et 18 mois environ.

La taxation :

Après quatre mois, les meules sont contrôlées et taxées par des spécialistes selon des critères concrets.

Seulement après cette taxation, les fromages peuvent vraiment porter le nom de Gruyère AOP.

Dès l'âge de 5 mois, ils sont mis sur le marché par l'affineur.

La durée d'affinage :

C'est une question de goût quelle durée de maturation on préfère.

Entre 6 et 9 mois, il a un goût tendre, fin et doux. C'est Le Gruyère AOP classique.

Dès 10 mois, il a un goût plus corsé et aromatique.

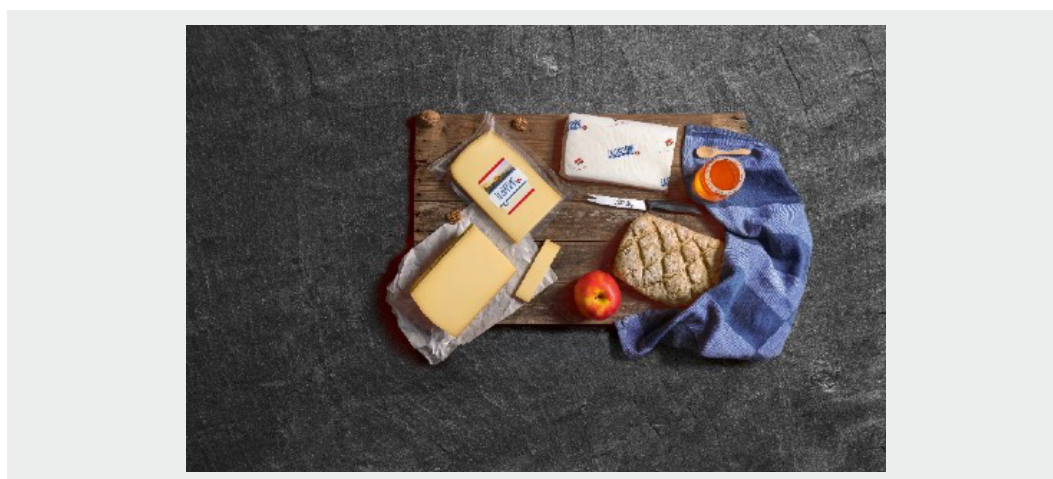
Enfin, il y a quelques sortes qui sont affinées jusqu'à 18-24 mois, pour ceux qui aiment des goûts très forts.

Activité 4 Créer une vidéo pour vendre un fromage romand

Le Gruyère est un fromage romand très connu. Il y a quelques années, l'entreprise a créé une courte vidéo pour présenter son fromage.

Regardez la vidéo et notez les qualités mentionnées du Gruyère.

<https://www.youtube.com/watch?v=wi05kkrfVsU>



Dans des groupes, vous allez créer votre propre vidéo / publicité pour un fromage romand. Choisissez un fromage typiquement romand de la liste suivante :

<p>Le Vacherin Mont-d'Or</p>	<p>Le Bleuchâtel</p>	<p>Le Vacherin fribourgeois</p>
<p>La Tête de Moine</p>	<p>L'Etivaz</p>	<p>Le Chèvre sanglé</p>
<p>Bleu du Valais</p>	<p>Fleur de brebis</p>	<p>Les Coteaux de Chasseral</p>

Informez-vous d'abord sur Internet sur votre fromage.

Répondez aux questions suivantes.

- Qu'est-ce que ce fromage a de spécial? Quelles sont ses particularités?
- Qu'est-ce qui distingue ce fromage des autres? Qu'est-ce qu'il a que les autres n'ont pas?

Voilà un lien qui vous aide à trouver des informations spécifiques.

<https://www.fromagesuisse.ch/fromages-suisse/cheesefinder>

À vous maintenant! Créez une vidéo pour présenter votre fromage d'une manière attrayante. Les particularités et les avantages doivent être visualisés pour une personne qui ne connaît pas le fromage. Soyez créatifs!

(Faire enregistrer les clips sur une plateforme comme flipgrid.com, pour permettre un visionnement individuel, avec la possibilité de donner des feedbacks.

Pourquoi ne pas combiner un visionnement en classe avec une dégustation de fromages?)



Pour aller plus loin

Si les activités précédentes vous ont mis l'eau à la bouche, découvrez ces liens et informations pour en savoir plus sur la production de fromage ou l'histoire et la recette des deux plats de fromage suisses les plus célèbres, la raclette et la fondue :

- Le Gruyère: clip sur la production du Gruyère: <https://www.youtube.com/watch?v=AnBXcq68TA0&t=445s>; informations concises sur les étapes de fabrication du Gruyère d'alpage, avec des illustrations: <http://www.gruyere-alpage.ch/> (onglet 02: fabrication)
- La fondue: clip: https://www.youtube.com/watch?v=K_pPR-9HjdQ; informations plus détaillées: <https://www.la-gruyere.ch/fr/Z11040/la-fondue>, <https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/14-verites-que-vous-ignorez-peut-etre-sur-la-fondue/>
- La raclette: clip: https://www.youtube.com/watch?v=Q_hwgEB_UvE; informations plus détaillées: <https://www.fromagesdesuisse.fr/fromages-suisse/assortiment/le-raclette-du-valais-aop>, <https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/20-infos-sur-la-raclette/>

Activité 5

L'histoire du chocolat suisse romand

L'un des produits suisses les plus connus est bien sûr le chocolat... Dans l'histoire du chocolat, la Suisse romande a joué un rôle très important. Dans cette activité, vous allez découvrir le rapport entre la Romandie et le chocolat d'aujourd'hui.

Le chocolat suisse romand (p. ex. Cailler ou Suchard) est connu dans le monde entier. Si on parle de ce chocolat, tous les gens y pensent avec grand plaisir. On dit souvent qu'il est le meilleur chocolat du monde. Mais comment est-ce que c'est possible que les fèves de cacao qui grandissent à l'autre bout du monde soient venues en Suisse et aient permis de produire le meilleur chocolat du monde ?



Répondez aux questions en cherchant les informations sur internet.

Le lien suivant peut être utile : https://www.chocosuisse.ch/publicassets/CHOCO-SUISSE/Dateien/Unterrichtsmaterial/Chocologie/Chocologie_fr.pdf

(>> Regardez surtout les pages 8 à 12 du dossier.)

1. Par qui, dans quelle année et où a été créé la marque de chocolat la plus ancienne en Suisse? Cherchez les informations suivantes sur internet:

Nom : _____

Année : _____

Où : _____

Date de naissance : _____

Date de mort : _____

Ce que la personne a fait pour que les gens pauvres puissent aussi acheter du chocolat :

Le mari de la fille de cette personne s'appelle _____
et il a _____

2. Qui étaient les pionniers du chocolat suisse? Note-les tous et souligne ceux dont tu connais le nom (qui perdure dans les marques de chocolat).

Quand tu regardes les lieux où les entreprises ont été fondées :
Qu'est-ce que tu remarques?

3. Pourquoi ce sont précisément les Suisses qui ont eu un tel succès avec le chocolat? Note six raisons.

4. Presque tous les gens aiment le chocolat. Mais combien est-ce qu'on en mange par habitant et par an en Suisse?

5. Nous savons que ce ne sont non seulement les Suisses qui aiment le chocolat, mais qu'il est aussi exporté. Combien de chocolat est-ce qu'on a exporté au début du XX^e siècle et en 2019 et quels revenus ces exportations ont-elles générés?

Attention : il faut transformer des quintaux en kilogramme.

1903: _____ kg _____ sfr.

2019: _____ kg _____ sfr.

Comparez les deux résultats. Qu'est-ce que vous remarquez?

6.



Qui a inventé le chocolat au lait?
Pourquoi est-ce que l'expérience n'a pas fonctionné avec du lait « normal »?
Qu'est-ce qu'on a utilisé à la place du lait?

L'ajout de lait a changé beaucoup de choses dans l'industrie du chocolat suisse. Quoi exactement?

Activité 6

La production du chocolat à l'exemple de la chocolaterie Villars

La Suisse romande compte de nombreuses chocolateries connues comme Cailler, Suchard, Camille Bloch ou Villars, qui se trouve dans le canton de Fribourg.

- a) Regardez le Memory ci-dessous. Il explique le processus de fabrication et de production du chocolat Villars. Vous travaillez à deux et mettez les cartes sur la table, de sorte qu'on ne voit plus ce qui est écrit. Chacun de vous découvre un après l'autre deux cartes. Si vous avez une paire, vous tirez encore une fois.

Une paire est faite d'une image et de la description de cette image.

Concassage et décortiquage

La concasseuse réduit les fèves de cacao (🌿) en morceaux (🔪). Un système de tamis (🧺) sépare ces brisures de cacao.



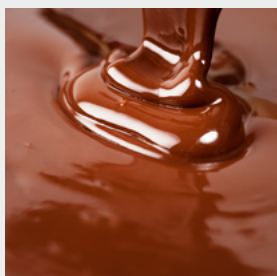
Broyage

La pâte (👉) de cacao mélangée est compactée par des grandes broyeuses (🏠) pour qu'elle devienne onctueuse et flexible.



Torréfaction

Dès que les fèves de cacao choisies sont arrivées dans les manufactures de Villars, on commence avec la torréfaction (🔥). Elle est un processus essentiel dans le développement des arômes. Pendant 30 min, on fait chauffer les fèves (🌿) à 120 – 140° C.



Conchage

Le conchage réduit l'acidité naturelle du cacao et permet de développer les saveurs et les caractéristiques typiques du chocolat. Il faut remuer (👉) le chocolat pendant 72 heures (50 – 70° C)



Mouture

Le mélange des fèves de cacao est réduit dans des moulins (🏠) spéciaux de Villars pour obtenir la pâte (👉) de cacao. Ensuite, cette pâte est mélangée avec du lait suisse, du sucre et les autres ingrédients nécessaires.



Forme

Pendant la dernière étape, la pâte (👉) de chocolat est complétée par les différents ingrédients sélectionnés par les Maîtres Chocolatiers de Villars: amande (🌰), orange, biscuit, liqueur, etc. Puis, le chocolat est moulé (👉) en tablettes.



- b) Vous savez que le gout du chocolat n'est pas toujours le même. Sa saveur dépend du dosage des différents ingrédients. Tout le monde connaît les trois sortes de chocolat les plus célèbres : le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc.

Utilisez les liens ci-dessous pour connaître ces trois sortes de chocolat un peu mieux et répondez aux questions.

Le chocolat noir Villars :

<https://www.villars.com/CH/fr/collection/details/pld/noir-pur-72-46.html>

Le chocolat au lait Villars :

<https://www.villars.com/CH/fr/collection/details/pld/lait-pur-19.html>

Le chocolat blanc Villars :

<https://www.villars.com/CH/fr/collection/details/pld/blanc-pur-1.html>

1. Quelles sont les différences entre ces trois chocolats de Villars ?

2. Combien de cacao contiennent les chocolats ? Écris le pourcentage (%).

 <p>chocolat noir _____ %</p>	 <p>chocolat au lait _____ %</p>	 <p>chocolat blanc _____ %</p>
--	---	--

3. Quel chocolat contient le plus de sucre ?

4. Est-ce que les chocolats de Villars sont fabriqués durablement ?

Si oui, cite la phrase du texte



Pour aller plus loin

Quelques pistes pour approfondir le sujet du chocolat dans une perspective un peu moins douce, en abordant p. ex. la question de la production durable ou du commerce équitable :

- La chanson du rappeur genevois Jonas : « Le petit carré » qui jette un regard critique sur la production du chocolat en évoquant des problèmes comme la pollution de l'environnement ou l'exploitation des travailleurs : https://www.youtube.com/watch?v=1MCYpsGFv_s
- Autour de la marque « Nestlé », il y a beaucoup de discussions concernant la pollution de l'environnement ou l'exploitation de l'eau. Mais l'entreprise a aussi créé le « Nestlé Cocoa Plan » qui soutient entre autres de meilleures conditions de travail et la production de cacao durable.
Vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=vqQuTjGaypQ>

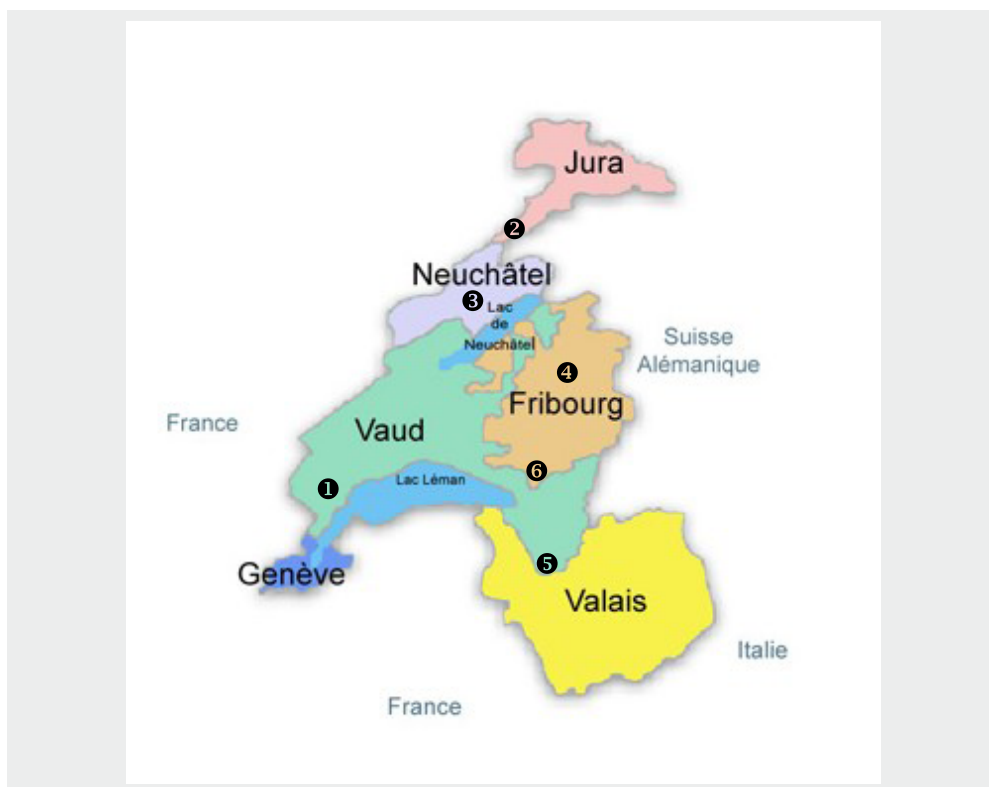
Solutions : Fiche 3

<<

Fiche 3 Produits typiquement suisses romands

Activité 2 Les fromages en Suisse romande

D'où viennent les différents fromages romands qui sont illustrés ?
Mettez le numéro du fromage à la bonne place sur la carte de la Suisse romande.



- ① *Vacherin Mont d'Or – Jura vaudois*
- ② *Tête de moine – Jura bernois (partie francophone du canton de Berne)*
- ③ *Bleuchâtel – Neuchâtel*
- ④ *Le Gruyère – Fribourg*
- ⑤ *L'Etivaz – Vaud*
- ⑥ *Vacherin Fribourgeois – Fribourg*

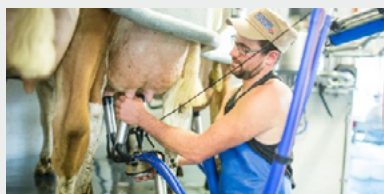
Activité 3

Le Gruyère – du lait au fromage

Sur les photos, vous voyez les différentes étapes de la production du fromage de Gruyère. Placez les noms des étapes sous la photo correspondante.

Pour plus d'informations sur les différentes étapes, voir les descriptions ci-dessous.

Variante : Découper les images avec les légendes, les mettre dans le bon ordre.



1. *Un lait cru de qualité*



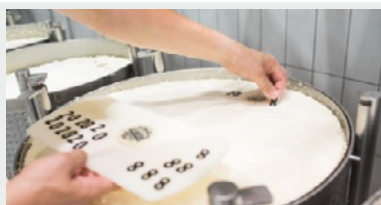
2. *Caillage en cuve*



3. *Découpage du caillé et brassage (décaillage)*



4. *Contrôle de la texture*



5. *Mise en moule et marquage*



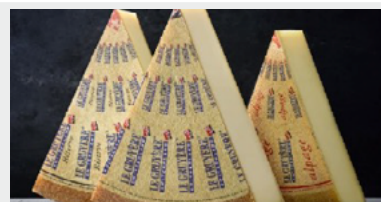
6. *Le bain de sel et la mise en cave*



7. *L'affinage en cave*



8. *La taxation*



9. *La durée d'affinage*

Activité 4

Créer une vidéo pour vendre un fromage romand

Informez-vous d'abord sur Internet sur votre fromage.
Répondez aux questions suivantes.

- Qu'est-ce que ce fromage a de spécial? Quelles sont ses particularités?
- Qu'est-ce qui distingue ce fromage des autres? Qu'est-ce qu'il a que les autres n'ont pas?

Une saveur intense

Un goût typé

Un arôme subtil

Partout dans le monde

Gout unique

Voilà un lien qui vous aide à trouver des informations spécifiques.

<https://www.fromagesuisse.ch/fromages-suissees/cheesefinder>

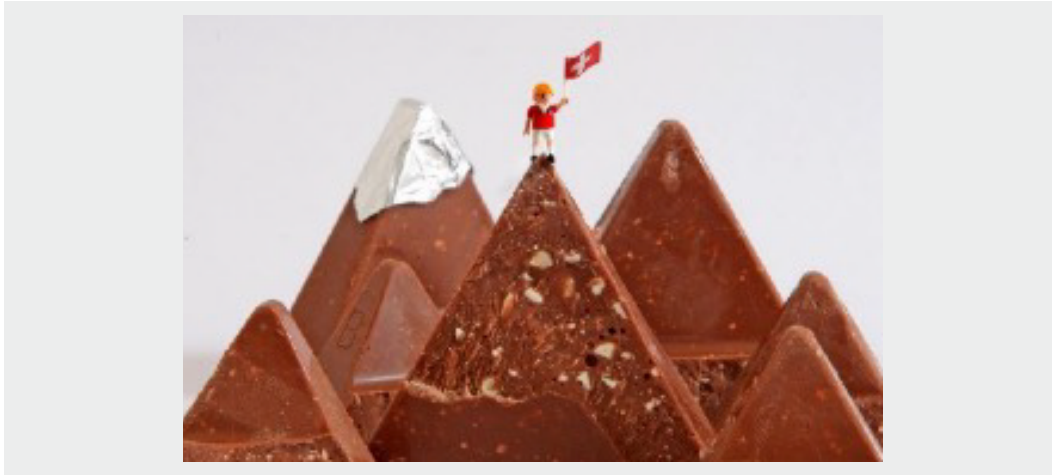
À vous maintenant!



Activité 5

L'histoire du chocolat suisse romand

<<



Répondez aux questions en cherchant les informations sur internet.

Le lien suivant peut être utile : https://www.chocosuisse.ch/publicassets/CHOCO-SUISSE/Dateien/Unterrichtsmaterial/Chocologie/Chocologie_fr.pdf

(>> Regardez surtout les pages 8 à 12 du dossier.)

1. Par qui, dans quelle année et où a été créé la marque de chocolat la plus ancienne en Suisse? Cherchez les informations suivantes sur internet:

Nom : *François-Louis Cailler*

Année : *1819*

Où : *Corsier-sur-Vecvey*

Date de naissance : *11 juin 1796*

Date de mort : *6 avril 1852*

Ce que la personne a fait pour que les gens pauvres puissent aussi acheter du chocolat :

Il a construit des machines pour la production mécanique du chocolat. Grâce à ces machines, les prix, qui étaient jusqu'alors extrêmement élevés, sont tombés à un niveau acceptable même pour les personnes moins riches.

Le mari de la fille de cette personne s'appelle *Daniel Peter* et il a *inventé le chocolat au lait.*

2. Qui étaient les pionniers du chocolat suisse? Note-les tous et souligne ceux dont tu connais le nom (qui perdure dans les marques de chocolat).

Les pionniers étaient PHILIPPE SUCHARD, Jacques Foulquier, Charles-Amédée Kohler, RUDOLF SPRÜNGLI-AMMANN, AQUILINO MAESTRANI, Daniel Peter, JOHANN GEORG MUNZ, RODOLPHE LINDT, Alexis Séchaud, JEAN TOBLER, HENRI NESTLÉ et F.-L. CAILLER.

Quand tu regardes les lieux où les entreprises ont été fondées :
Qu'est-ce que tu remarques ?

La plupart des entreprises ont été fondées en Romandie.

3. Pourquoi ce sont précisément les Suisses qui ont eu un tel succès avec le chocolat ? Note six raisons.

- a) *La Suisse était un pays pionnier du chocolat (il n'y avait pas encore beaucoup de pays qui produisaient du chocolat).*
- b) *Le combo gagnant chocolat et lait : Daniel Peter a trouvé le mélange parfait qui devient très célèbre.*
- c) *Grâce à une technique brevetée (le conchage), le chocolat fond sur la langue.*
- d) *C'est une industrie innovante qui s'appuie sur sa tradition, mais invente quand même régulièrement des nouvelles recettes et techniques.*
- e) *L'exigence de qualité : les produits suisses sont généralement connus pour leur qualité. Cela s'applique également pour le chocolat suisse.*
- f) *Les Suisses eux-mêmes sont de très grands consommateurs de chocolat et il ne se font pas prier pour soutenir leur industrie nationale.*

4. Presque tous les gens aiment le chocolat. Mais combien est-ce qu'on en mange par habitant et par an en Suisse ?

On mange en Suisse par tête et par an environ 10.4 kilogrammes de chocolat

5. Nous savons que ce ne sont non seulement les Suisses qui aiment le chocolat, mais qu'il est aussi exporté. Combien de chocolat est-ce qu'on a exporté au début du XX^e siècle et en 2019 et quels revenus ces exportations ont-elles générés ?

Attention : il faut transformer des quintaux en kilogramme.

1903 : *59'243 quintaux à 5'924'300kg 22'912'135 sfr.*

2019 : *147'600'000kg plus qu'un milliard sfr.*

Comparez les deux résultats. Qu'est-ce que vous remarquez ?

Les exportations du chocolat en 2019 ont été multipliées par presque 25.

Avec le prix, c'est encore plus impressionnant parce qu'il a été multiplié par environ 43.

6.



Qui a inventé le chocolat au lait?
 Pourquoi est-ce que l'expérience n'a pas fonctionné
 avec du lait « normal » ?
 Qu'est-ce qu'on a utilisé à la place du lait ?

Le chocolat au lait a été inventé par Daniel Peter, un romand et le mari de la fille de F.-L. Cailler.

L'expérience avec du lait « normal » n'a pas fonctionné parce que le mariage du beurre de cacao et du lait ne donnait pas d'émulsion stable et les mélanges devenaient très vite rances. C'est à cause de la forte teneur en eau du lait.

En lieu de lait « normal », on a utilisé le lait condensé de la « Anglo-Swiss Condensed Milk Company » de Cham.

L'ajout de lait a changé beaucoup de choses dans l'industrie du chocolat suisse. Quoi exactement ?

Cet ajout de lait (condensé) a changé le calcul des fabricants. Autrefois, on comptait 50kg de fèves de cacao pour obtenir 100kg de pâte de chocolat, le reste consistait en sucre et un peu de beurre de cacao. Après l'invention du chocolat au lait, les produits laitiers représentaient 25% ou plus, ce que diminuait les besoins de cacao (qui coûtait cher).

Activité 6**La production du chocolat à l'exemple de la chocolaterie Villars**

a) *Une paire est faite d'une image et de la description de cette image.*

Concassage et décortiquage

La concasseuse réduit les fèves de cacao (🌿) en morceaux (🔪). Un système de tamis (🧺) sépare ces brisures de cacao.



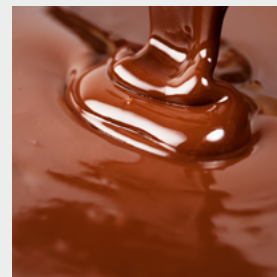
Broyage La pâte (🌀) de cacao mélangée est compactée par des grandes broyeuses (🏠) pour qu'elle devienne onctueuse et flexible.



Torréfaction Dès que les fèves de cacao choisies sont arrivées dans les manufactures de Villars, on commence avec la torréfaction (🔥). Elle est un processus essentiel dans le développement des arômes. Pendant 30 min, on fait chauffer les fèves (🌿) à 120 – 140° C.



Conchage Le conchage réduit l'acidité naturelle du cacao et permet de développer les saveurs et les caractéristiques typiques du chocolat. Il faut remuer (🌀) le chocolat pendant 72 heures (50 – 70° C)



Mouture Le mélange des fèves de cacao est réduit dans des moulins (🌀) spéciaux de Villars pour obtenir la pâte (🌀) de cacao. Ensuite, cette pâte est mélangée avec du lait suisse, du sucre et les autres ingrédients nécessaires.



Forme Pendant la dernière étape, la pâte (🌀) de chocolat est complétée par les différents ingrédients sélectionnés par les Maîtres Chocolatiers de Villars : amande (🌰), orange, biscuit, liqueur, etc. Puis, le chocolat est moulé (🍷) en tablettes.



- b) Vous savez que le goût du chocolat n'est pas toujours le même. Sa saveur dépend du dosage des différents ingrédients. Tout le monde connaît les trois sortes de chocolat les plus célèbres : le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc.

1. Quelles sont les différences entre ces trois chocolats de Villars ?

Le chocolat noir de Villars contient le plus de cacao et le plus durable (16 mois). C'est seulement le chocolat blanc dans lequel il n'y a pas de pâte de cacao. En revanche, le chocolat au lait est le seul qui contient du soja. Si on regarde les détails techniques, on voit que le chocolat noir a le minimum d'énergie KJ (2270KJ par 100g) et kcal (540kcal par 100g).

2. Combien de cacao contiennent les chocolats ? Écris le pourcentage (%).



3. Quel chocolat contient le plus de sucre ?

Le chocolat blanc Villars a le plus de sucre (52g par 100g).

4. Est-ce que les chocolats de Villars sont fabriqués durablement ?

Si oui, cite la phrase du texte

Oui, les chocolats Villars sont fabriqués durablement : en achetant du cacao certifié Rainforest Alliance, Villars Maître Chocolatier soutient la production durable de cacao.

Fromage**Contenu :**

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits#397>

Images :

https://www.coop.ch/fr/nourriture/fruits-legumes/plus-legumes/legumes-de-saison/asperges-blanches-du-valais/p/3870969?gs=1&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=frees hopping-fr&gclid=Cj0KCQjw4v2EBhCtARIsACan3nw6k9knuVe5BvwbUEHom1krBrLv7ppbOXmEnBvb-VJLuWyiRTCXybgAiuNEALw_wcB&gclidsrc=aw.ds

<https://vimeo.com/257461963>

https://shop.migros.ch/de/supermarket/home?gclid=Cj0KCQjw4v2EBhCtARIsACan3nwNoyEV4ExbQGe8M5Pkr0sn3dSMk6TK_9cxi3j2IOyeX4vu8WIG34QaAu07EALw_wcB&gclidsrc=aw.ds

<https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/decouvrir-geneve-quartiers/histoire-geneve/histoire-escalade/fete-escalade>

Les images :

<https://www.studenthome.ch/maps-suisse-romande.html>

<https://www.fromagesuisse.ch/fromages-suisse/assortiment>

<https://www.foodaktuell.ch/2009/06/22/gruyere-kaese-im-hoch/>

<https://www.fromagesuisse.ch/fromages-suisse/cheesefinder/le-gruyere-dalpage-aop>

<https://www.gruyere.com/fabrication/la-fabrication-du-gruyere-aop>

<http://www.gruyere-alpage.ch/>

<https://www.fromagesuisse.ch/fromages-suisse/cheesefinder>

<https://www.kiddypix.eu/kinderkamera-kiddypix-robozz/>

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1024138-fondue-gruyere-et-vacherin>

<https://www.raclette-du-valais.ch/fr-ch/recettes>

Les liens utilisés pour le contenu :

<https://www.gruyere.com/fabrication/la-fabrication-du-gruyere-aop>

<https://www.youtube.com/watch?v=AnBXcq68TA0&t=445s>

<http://www.gruyere-alpage.ch/>

<https://www.youtube.com/watch?v=wi05kkrfVsU>

<https://www.fromagesuisse.ch/fromages-suisse/cheesefinder>

<https://www.watson.ch/wissen/native/888131015-7-ueberraschende-fakten-zum-fondue>

<https://www.raclette-du-valais.ch/fr-ch/raclette-du-valais/histoire-origine>

<https://www.la-gruyere.ch/fr/Z11040/la-fondue>

<https://www.fromagesdesuisse.fr/fromages-suisse/assortiment/le-raclette-du-valais-aop>

<https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/20-infos-sur-la-raclette/>

<https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/14-verites-que-vous-ignorez-peut-etre-sur-la-fondue/>

https://www.youtube.com/watch?v=K_pPR-9HjdQ

https://www.youtube.com/watch?v=Q_hwgEB_UvE

Chocolat

<<

Les images :

https://www.swissinfo.ch/fre/r%C3%A9volution-industrielle_les-pionniers-du-chocolat-suisse/43737554

<https://www.24heures.ch/la-consommation-de-chocolat-a-fondu-en-2020-851819974326>

<https://www.schoki-welt.de/kakaobohnen-brechen-und-trennen/>

<https://www.stockfood.de/video/00501532-Kakaobohnen-auf-Gitter-dampfen-Roesten>

<https://www.schoki-welt.de/kakaobohnen-selbst-mahlen/kakaomasse/>

https://www.google.com/search?q=erst-walzen-dann-schmelzen-RITTER-SPORT&source=lnms&tbnm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiIq5yn-uTwAhXMCuwKHe8NBKYQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1280&bih=578#imgrc=_e5Iv6Av4o_28M

<https://www.villars.com/CH/fr/manufacture/fabrication.html>

<https://www.gograph.com/de/clip-art-vektografiken/kakaobohnen.html>

<https://vector-images.de/clipart/clp3954733/>

<https://pixabay.com/de/vectors/kochen-k%C3%BChe-sieb-utensilien-2027780/>

<https://de.cleanpng.com/png-ohbcjt/>

<https://de.dreamstime.com/alte-m%C3%BChle-lokalisiert-auf-wei%C3%9Fem-vektor-image114977389>

<http://de.coolclips.com/m/vektoren/vc061846/Nudelholz-und-Teig/>

<https://de.cleanpng.com/png-2f5674/>

<https://www.4teachers.de/?action=keywordsearch&searchstring=r%C3%BChren&searchtype=images&page=0>

<https://www.istockphoto.com/de/search/2/image?mediatype=illustration&phrase=mandel>

<https://www.istockphoto.com/de/search/2/image?mediatype=illustration&phrase=gie%C3%9Fen+wasser>

<https://www.kurzundgut.ch/petit-carre-jonas/>

<https://catalogue.education21.ch/de/ein-kleines-stueck-schokolade-petit-carre>

<https://www.suchard.at/>

<https://www.coop.ch/fr/nourriture/friandises-snacks-superfoods/chocolat-suceries/chocolat-en-plaques/lait-noisettes/cailler-plaque-de-chocolat-au-lait-avec-noisettes/p/4354025>

<https://www.coutzero.ch/bon-plan/Recevez-gratuitement-une-tablette-de-chocolat-au-lait-Cailler.1855>

<https://www.kaffischopp.de/marken/favarger-chocolats/>

<https://www.coop.ch/de/inspiration-geschenke/ausgesuchtes-sortiment/koscher/camille-bloch-torino-tafelschokolade-mousse-koscher/p/5647963>

Les liens utilisés pour le contenu :

https://www.chocosuisse.ch/publicassets/CHOCOSUISSE/Dateien/Unterrichtsmaterial/Chocologie/Chocologie_fr.pdf

<https://www.schoki-welt.de/ernte-der-kakaobohnen-von-der-plantage-in-die-schokoladenfabrik/>

<https://www.youtube.com/watch?v=vqQuTjGaypQ>

<https://cailler.ch/fr/%C3%A0-propos#durabilit%C3%A9>

<https://houseofswitzerland.org/fr/swissstories/histoire/six-raisons-qui-font-le-succes-du-chocolat-suisse>

https://www.swissinfo.ch/fre/r%C3%A9volution-industrielle_les-pionniers-du-chocolat-suisse/43737554

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/588723/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-schokoladenwaren-weltweit/#:~:text=Die%20Statistik%20bildet%20den%20Pro,2017%20bei%20fast%209%20Kilogramm.>

<https://www.chocosuisse.ch/fr/services/faits-chiffres>

<https://www.chocosuisse.ch/fr/beitrag/eintrag-1-1>

<https://www.villars.com/CH/fr/manufacture/fabrication.html>

<https://www.villars.com/CH/fr/collection/details/pld/noir-pur-72-46.html>

<https://www.villars.com/CH/fr/collection/details/pld/lait-pur-19.html>

<https://www.villars.com/CH/fr/collection/details/pld/blanc-pur-1.html>

<https://www.swissinfo.ch/ger/bundesrat-definiert-schweizer-bier-und-schokolade/41639138>

https://www.youtube.com/watch?v=1MCYpsGFv_s

Crédits iconographiques :

Cuchaule et moutarde de Bénichon – Photo © kiliweb via Open Food Facts

(Raclette – Photo domaine public)

Papet vaudois – Photo © Chriusha () / licence CC-BY-SA-3.0

Cardons au gratin – Photo ©MON PETIT MARCHÉ / Julie & Stéphane Benoit

(Choléra – Photo domaine public)

Parfait glacé à la fée verte – Photo © Annick Jeanmairet / Pique-Assiette

Meringues et crème double – Photo © Terroir Fribourg

(Toétché jurassien – Photo domaine public)

Taillaule neuchâteloise – Photo © Sandstein / licence CC-BY-SA- 3.0 Unported

Sèche au beurre – Photo © Cuisine Helvetica <https://cuisinehelvetica.com/2015/08/19/seches/>

Gâteau de Vully – Photo © Sandstein / licence CC-BY-SA- 3.0 Unported

Malakoff – Photo © Popo le Chien / licence CC BY-SA 3.0

Carte Suisse – Photo <https://learningapps.org/watch?v=p7xf9624521>

Rösti – Photos © patate.ch

Carte Suisse Rösti – Photo © Laurent Flütsch | Musée romain de Lausanne-Vidy

Cuchaule – Photo © Terroir Fribourg

Moutarde de Bénichon – Photo © Terroir Fribourg

Cardon de Genève / Cardon épineux genevois – © Association Suisse des AOP-IGP

Marmite de l'Escalade – Photo © Alistair Scott / Alamy Stock Photo

Sel de Bex – Photo © coop.ch

Beignets des brandons de Moudon – Photo © Alina Curchod

Asperges du Valais – Photo © coop.ch

Pain neuchâtelois – Photo © Association Patrimoine Culinaire Suisse, Lausanne

Saucisse d'Ajoie – Photo © Association Suisse des AOP-IGP

Carte Suisse romande – Photo © Studenthome.ch

Vacherin Mont-d'Or – Photo © 2021 Switzerland Cheese Marketing

Tête de Moine – Photo © 2021 Switzerland Cheese Marketing

Bleuchâtel – Photo © Guy Waterval / licence CC BY-SA 4.0

Gruyère – Photo © 2021 Switzerland Cheese Marketing

Etivaz- Photo © 2021 Switzerland Cheese Marketing

Vacherin fribourgeois – Photo © 2021 Switzerland Cheese Marketing

Fabrication Gruyère – Photos © Le Gruyère AOP.

Gruyère AOP – Photo © Le Gruyère AOP

Vacherin fribourgeois – Photo © Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Chèvre sanglé – Photo © Fromagerie Moléson SA

Bleu du Valais – Photo © Walker Bergkäserei

Fleur de brebis – Photo © Fromagerie Moléson SA

Coteaux Chasseral – Photo © Fromagerie de Nods

<<

Image « Action » – Image © sudowoodo

Montagnes chocolat – Photo © Georg Hochmuth / APA / picturedesk.com

Poudre cacao – Photo © deaf / iStock

Chocolat fondu – Photo © CactuSoup/ iStock

Fèves cassées – Photo © ma-no/ iStock

Fèves torréfiées – Photo © MilenaKatzner / iStock

Chocolat – Photos © Villars

Fèves pressées – Photo © rusak / iStock

Mains chocolat – Photo © Alexan2008 / iStock