1 MISE EN ROUTE et CONCEPTUALISATION

Observez les documents suivants. D'après vous, quel thème allons-nous aborder dans notre séance ?

Source images : Wikimedia Commons, Pixabay

Lisez les questions et écoutez le reportage.

Compréhension générale : 1ère écoute

1. Que représente le plat national, le « riz-popo », pour les habitants de Port-Gentil ?
2. Qui a importé ce plat au Gabon ?
3. Où et comment mange-t-on le « riz-popo » ?
4. En quoi le rituel de « riz-popo » consiste-t-il ?

Compréhension détaillée : 2e écoute

1. L'appellation « popo » caractérise les habitants de certains pays d'Afrique occidentale.
   ☐ VRAI
   ☐ FAUX
2. Le « riz-popo » contient de la viande et est préparé avec une sauce béchamel.
   ☐ VRAI
   ☐ FAUX
3. Le riz « popo » est habituellement servi dans une ambiance sereine selon des règles bien définies.
   ☐ VRAI
   ☐ FAUX

2 REPÉRAGE et BOITE À OUTILS

Quel mot entendez-vous ? Cochez la case correspondant au verbe que vous entendez.

1. On va…
   ☐ déguster
   ☐ goûter
   … ce matin le riz-popo.
2. Sans…
   ☐ se prêter à
   ☐ acquiescer
   … ce rituel culinaire, c'est comme visiter Paris sans admirer sa Tour Eiffel.
3. Oui, c'est ça en…
   ☐ décorant
   ☐ agrémentant

Autrice : Katarina LIPS

FRANÇAIS DES AFFAIRES FRENCH FOR BUSINESS CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
INSTITUT FRANÇAIS
En partenariat avec rfi

… de sauce kombo, de légumes, de spaghettis et de viande, grillée ou mijotée dans une sauce tomate.

4. C'est aux Portgentillais que…
   ☐ retourne
   ☐ revient
   … le mérite d'instaurer cette tradition du riz-popo.

5. Vous parliez tout à l'heure du rituel du riz-popo, en quoi…
   ☐ consiste-il ?
   ☐ repose-t-il ?

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils.

DÉCRIRE ET RECOMMANDER UN PLAT À UN CLIENT

Présenter un plat

- on connaît cette ville / région pour …, un peu moins pour son riz ……
- c'est un riz en sauce …… à la façon popo
- grillé(e)
- mijoté(e)
- une gourmandise

Ex. : ……
……

Parler d'un rituel

- se prêter à ce rituel culinaire, c'est comme ……
- pourtant c'est aussi une institution, un …… de la ville / du pays / de la région
- c'est aux Portgentillais que revient le mérite d'…… une tradition
- c'est un moment pour bien ……
- déguster

Ex. : « …… *dans un de ces nombreux espaces ouverts à la périphérie de la ville. »*

3 EXERCICE « Présenter un plat et parler d'un rituel »

A l'aide des cartes (B), décrivez les plats ci-dessous. Utilisez le vocabulaire proposé (cartes A).

Document A

On connaît cette ville / région pour…	C'est un moment pour bien…
C'est … en sauce agrémenté à la façon…	C'est aux … que revient…
Une gourmandise	Se prêter à ce rituel culinaire,

	c'est comme…
Un emblème	Déguster

Document B

Couscous - plat emblématique du Maghreb - préparé généralement à base de céréales (blé, orge ou maïs), de légumes et de viande **Rituel/tradition :** - associé, depuis des siècles, à un ensemble de pratiques, de rituels, de savoirs et de savoir-faire - symbole de convivialité, du bien-être collectif, de générosité, de sacralité et, surtout, du vrai sens du partage - systématiquement présent dans toutes les cérémonies familiales et sociales - rassemble les membres de la famille chaque vendredi	 Source : Pixabay.com
Adana kebap - spécialité très épicée de la ville d'Adana (Turquie) - à marier avec de l'ayran, boisson lactée à base de yaourt et de sel (ne plaît pas toujours au premier abord aux touristes occidentaux = nécessaire de l'essayer une deuxième fois) - combinaison d'épices, de viande et de yaourt - mélange savant permettant d'apprécier toutes les saveurs du plat sans se brûler le palais **Rituel/tradition :** - cuisine turque : parmi les plus variées au monde (3e gastronomie la plus riche au monde après la cuisine française et chinoise) - assis par terre en gardant une nappe sur ses genoux tout en consommant son repas sur une table basse	 Source : Wikimedia Commons

4 EN SITUATION !

CLIENT-E - Situation et tâche :
Vous êtes client(e) dans un restaurant proposant des spécialités traditionnelles africaines. Vous découvrez le menu du jour.
Vous choisissez vos plats et demandez des informations au serveur/à la serveuse concernant les plats.
Interagissez avec le serveur/la serveuse.

SERVEUR/SERVEUSE - Situation et tâche :
Vous êtes serveur/serveuse dans un restaurant proposant des spécialités traditionnelles africaines. Vous présentez le menu du restaurant (document 1) à un-e client-e francophone. Vous devez expliquer, à l'aide des notes que vous avez prises en formation (document 2), les différents plats.
Vous mettez en valeur les qualités des plats, vous expliquez en détails leur composition. Si nécessaire, faites une recherche sur internet pour pouvoir présenter les rituels et/ou les anecdotes qui les accompagnent afin d'encourager votre client-e à découvrir les spécialités de votre restaurant.

Document 1

Restaurant « Afriiiika »
Menu

Entrée + Plat : 39 €
Plat + Dessert : 39 €
Entrée + Plat + Boisson + Dessert : 49 €

ENTRÉES
Salade africaine
Soupe aux lentilles corail aux épices nord-africaine

PLATS
Riz « popo »
Thiep bou dienn de Magui

DESSERTS
Koeksisters
Nkate cake

BOISSON
Jallab

Source de la photo : https://pixabay.com/fr/photos/le-plat-1444331/

Document 2

Plat	Ingrédient principal et mode de cuisson	Autres ingrédients
Riz « popo »	riz blanc spaghetti viande de bœuf mijotée	sauce tomate, sauce grillée
Thiep bou dienn de Magui	Dorades, riz	oignons, ail, carottes, chou blanc, potiron, manioc, aubergine africaine, piment lampion sauce de bissap vert
Koeksisters Beignets « sacrés », spécialité d'Afrique du Sud	sucre blanc jus de citron vanille	farine, beurre
Nkate cake - très populaire en Guinée équatoriale et au Ghana ; - appelé également « kongodo » dans certaines régions ; - présenté sous la forme de petits carrés plats.	nougat croquant	arachides torréfiées
Le Jallab boisson rafraîchissante très appréciée au Moyen-Orient	mélasse ou sirop de dattes	eau eau de rose pignons raisins secs

5