

Source RFI	Journal en français facile du 05/12/2024 , Prisca Gilbert à propos de l'attiéké au patrimoine mondial de l'Unesco Note : De 8'23 à 9'49
Durée de la séance	1h30
Savoir-faire langagier(s)	- Nommer des ingrédients - Décrire un style de préparation et de cuisson - Expliquer comment un plat se mange
Outils langagiers	- Lexique culinaire - Structures pour expliquer comment un plat se mange
Préparation au DFP	DFP THR A2, activité 2, interaction orale :  Accueillir un(e) client(e) et présenter un menu.

1 MISE EN ROUTE

- Déclencheur ⌚ 10 minutes 🗣️ Compréhension et production orale
👉 Individuellement puis en grand groupe

Conseil : Faire lire les questions au préalable aux apprenants. Diffuser l'audio pour permettre aux apprenants de répondre aux questions.

Écoutez l'émission.

- Pourquoi parle-t-on de l'attiéké dans cette émission ? **On parle de l'attiéké parce qu'il a été récompensé par l'UNESCO.**
- L'attiéké est un plat traditionnel de quel pays ? **L'attiéké est un plat traditionnel de Côte d'Ivoire.**
- Avec quoi fait-on l'attiéké ? **L'attiéké est fabriqué à base de manioc.**
- Qui est Prisca Gilbert ? **Prisca Gilbert est cheffe.**
- Avec quoi mange-t-on l'attiéké ? **L'attiéké se mange avec du poulet braisé ou du poisson frit.**
- Avec quel type de sauce la cheffe conseille de manger l'attiéké ? **Elle conseille de manger l'attiéké avec de la sauce tomate.**

2 BOÎTE À OUTILS 1

- Repérage et conceptualisation ⌚ 20 minutes 🗣️ Compréhension orale 👉 En grand groupe

Conseil : Faire lire la boîte à outils à compléter. Diffuser l'audio. Projeter la boîte à outils au tableau et faire compléter par les apprenants.

Réécoutez l'émission et complétez la boîte à outils.


POUR DÉCRIRE UN PLAT

Nommer des ingrédients

Pour décrire un plat, on peut nommer les ingrédients, comme par exemple :

- le **manioc**
- le **poulet**
- le **poisson**
- la **sauce tomate**
- le **piment**
- les **oignons**

- l'ail
- le sel
- le poivre
- la poudre de crevette

Ex : « un accompagnement fabriqué à base de manioc »

Ex : « avec du poulet braisé, avec du poisson frit »

Ex : « une petite sauce acidulée à la tomate »

Ex : « avec un peu de piment »

Ex : « C'est une petite réduction de tomates, d'oignons, d'ail, de piment ... »

Ex : « On y rajoute aussi quelques assaisonnements, comme de la poudre de crevettes. »

Décrire un style de préparation et de cuisson

Pour décrire un plat, on peut décrire le style de préparation et de cuisson :

- avec du poulet braisé
- avec du poisson frit
- c'est du poulet qui est grillé
- c'est un poulet qu'on fait mariner
- c'est du poisson fermenté
- c'est de la viande qu'on fait mijoter
- avec du poulet rôti
- avec du poisson à la vapeur

Ex : « avec du poulet braisé, avec du poisson frit »

Ex : « C'est du poulet qui est grillé au charbon de bois. »

Ex : « C'est un poulet qu'on fait mariner. »

Ex : « L'adjuevan, c'est du poisson fermenté. »

3 EXERCICES

→ Systématisation ⌚ 05 minutes 📖 Compréhension écrite et production écrite ou orale
👉 Individuellement

1. Classez les mots.

Conseil : Vous pouvez réaliser cette activité à l'écrit ou à l'oral puis demander aux apprenants de compléter avec les accompagnements et assaisonnements de leur pays.

le manioc

le sel

le poivre

l'attiéké

la poudre de crevette

la poudre de poisson

Un accompagnement	Un assaisonnement
le manioc l'attiéké	le sel le poivre la poudre de crevette la poudre de poisson

→ Systématisation ⌚ 05 minutes 🗨️ Compréhension et production orale 🙋 En grand groupe

2. Donnez le nom des aliments.

Conseil : Vous pouvez réaliser cette activité à l'écrit ou à l'oral. Vous pouvez projeter les images au tableau.

	du poulet
	du poisson
	du piment
	du manioc
	de la sauce tomate

- Systématisation ⌚ 05 minutes 🗣️ Compréhension et production écrite ou orale
👉 En grand groupe

3. Complétez les phrases.

Conseil : Vous pouvez réaliser cette activité à l'écrit ou à l'oral.

- A. C'est du poisson qui a été préparé longtemps à l'avance = C'est du poisson fermenté.
- B. C'est du poisson grillé. = c'est du poisson braisé.
- C. C'est du poulet cuit dans l'huile. = c'est du poisson frit.
- D. C'est du poisson qui est mis à tremper dans une sauce = C'est du poisson mariné.
- E. C'est de la viande cuite lentement dans une sauce = C'est de la viande qu'on fait mijoter.
- F. C'est du poulet cuit au four = C'est du poulet rôti.
- G. C'est du poisson cuit dans la vapeur = C'est du poisson à la vapeur.

2 BOÎTE À OUTILS 2

- Repérage et conceptualisation ⌚ 10 minutes 🗣️ Compréhension écrite et orale
👉 En grand groupe

Conseil : Faire lire la boîte à outils à compléter. Diffuser les parties de l'audio correspondantes aux phrases de la boîte à outils.

- De 8'52 à 9'00 (1)
- De 9'16 à 3'12 (2)

Projeter la boîte à outils au tableau et faire compléter par les apprenants.

Réécoutez ces extraits de l'émission et complétez la boîte à outils.



LA PRONOMINALISATION DU VERBE « SE MANGER »

Expliquer comment un plat se mange

- Il se mange avec du poulet braisé. (1)

Ex : « L'attiéké se mange le plus simplement possible, avec du poulet braisé. »

- On le mange avec l'attiéké. (2)

Ex : « ... et qu'on mange simplement avec l'attiéké. »

3 EXERCICE

- Systématisation ⌚ 10 minutes 🗣️ Production écrite 👉 En grand groupe

Remettez les mots dans l'ordre pour former les phrases

- A. L'attiéké / se mange / avec du poulet braisé.
- B. L'attiéké / se / mange / avec de la sauce tomate.
- C. On mange / le poisson frit / avec l'attiéké.
- D. On / mange / l'attiéké / avec de la sauce tomate.

4 EN SITUATION !

→ Réinvestissement ⌚ 20 minutes 🗨 Production orale 🤝 En binôme

Conseil :

Répartir les rôles dans les binômes : 1 client(e).+ serveur/serveuse
Indiquer quelques plats traditionnels afin d'aider les apprenants si besoin.
Le/la serveur/serveuse, décrit un plat à un(e) client(e).
Circler entre les groupes ou faire passer quelques groupes devant la classe si possible.

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Nommer des ingrédients (lexique)			
Décrire un style de préparation et de cuisson (adjectifs)			
Expliquer comment un plat se mange (structures : il/elle/ça se mange avec ; on le mange avec ...)			

TOURISTE- Situation et tâche :

Vous êtes un(e) client(e) dans un restaurant. Vous êtes intéressé(e) par un plat traditionnel de la carte. Vous voulez que le/ la serveur/serveuse vous le décrive.

AGENT-E - Situation et tâche :

Vous êtes serveur/serveuse, vous travaillez dans un restaurant qui sert des plats traditionnels de votre pays. Vous décrivez un plat à un(e) client(e).

Liens utilisés :

poulet : https://fr.freepik.com/photos-gratuite/poulet-entier-cru-laitue-poivrons-epices-tomates-plaque-bois_12372182.htm#fromView=search&page=1&position=5&uuid=ceef6287-31bd-4f3b-b45e-85c31e856a59&query=poulet

poisson : https://fr.freepik.com/photos-gratuite/vue-dessus-du-poisson-assiette-aux-epices_11214416.htm#fromView=search&page=1&position=1&uuid=b1fc45e5-9b99-461c-81e8-36fecea6b8fc&query=poisson

piment
https://fr.freepik.com/photos-gratuite/vue-dessus-ligne-horizontale-poivrons-verts-rouges-differentes-epices-planche-decouper-surface-sombre_12068193.htm#fromView=search&page=1&position=10&uuid=75094f0d-55ee-4b9d-a78e-dc9ea3bc2c8f&query=piment

manioc
https://fr.freepik.com/photos-gratuite/composition-racines-manioc-nutritives-tranchees_18037159.htm#fromView=search&page=1&position=41&uuid=eae382dc-7791-433f-8767-203f90197084&query=manioc

de la sauce tomate
https://fr.freepik.com/photos-gratuite/vue-dessus-tomates-rouges-fraiches-pate-tomates-surface-sombre_14266755.htm#fromView=search&page=1&position=1&uuid=d5d85560-d478-49fc-b480-41c351f47492&query=de+la+sauce+tomate