

Source RFI	https://www.rfi.fr/fr/podcasts/la-vie-ici/20201215-le-riz-popo-de-port-gentil	
Durée de la séance	1h	
Savoir-faire langagier(s)	Décrire et recommander un plat	
Outils langagiers	Présenter et expliquer un plat typique (le mettre en valeur, expliquer les rituels)	
Préparation au Diplôme	 DIPLOÔME DE FRANÇAIS PROFESSIONNEL	Tourisme-Hôtellerie-Restauration B2 Interagir à l'oral – Activité 1

1 MISE EN ROUTE et CONCEPTUALISATION

ⓘ Déclencheur ⓘ 15 minutes ⓘ Production et compréhensions orale Ⓢ En grand groupe

Conseil : Remue-méninge : montrer ou projeter les documents iconographiques suivants. Les apprenants interagissent pour décrire les documents et pour faire des hypothèses sur le thème. (L'objectif est de mettre en valeur le vocabulaire suivant : partager un repas, l'Afrique de l'ouest, plat typique, etc.)

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



Source : Wikimedia Commons



Source : Google Maps



Source : Wikimedia Commons

Conseil : Faire lire les questions au préalable aux apprenants. Diffuser le son et faire répondre aux questions.

Lisez les questions et écoutez le reportage.

Compréhension générale : 1^{ère} écoute

1. Que représente le plat national, le « riz-popo », pour les habitants de Port-Gentil ? C'est une sorte d'emblème de la ville, une institution.
2. Qui a importé ce plat au Gabon ? Les ressortissants de plusieurs pays d'Afrique de l'ouest comme le Bénin et le Togo.
3. Où et comment mange-t-on le « riz-popo » ? On le déguste de bon matin, dans un de ces nombreux espaces ouverts à la périphérie de la ville.
4. En quoi le rituel de « riz-popo » consiste-t-il ? Le rendez-vous du « riz-popo », c'est aussi l'occasion de se rencontrer, de discuter et d'échanger sur des sujets d'actualité de la veille ou tout simplement de faire un peu de « kongossa ».

Compréhension détaillée : 2^e écoute

1. L'appellation « popo » caractérise les habitants de certains pays d'Afrique occidentale.

VRAI

FAUX

Commentaire : C'est avec ce terme populaire de « popo » que l'on désigne ici les ressortissants de plusieurs pays d'Afrique de l'ouest comme le Bénin et le Togo.

2. Le « riz-popo » contient de la viande et est préparé avec une sauce béchamel.

VRAI

FAUX

Commentaire : [...] grillée ou mijotée dans une sauce tomate.

3. Le riz « popo » est habituellement servi dans une ambiance sereine selon des règles bien définies.

VRAI

FAUX

Commentaire : Tout ça se passe vraiment sans protocole, et souvent il faut jouer des coudes pour être le premier servi avant d'aller au travail. Bousculade assurée.

2 REPÉRAGE et BOITE À OUTILS

① Repérage et conceptualisation ② 20 minutes ④ Compréhension écrite et orale ⑤ Travail individuel

Conseil : Projeter au tableau, faire lire le questionnaire et la boîte à outils. Diffuser le reportage une 3^e fois. Faire compléter par les apprenants en binômes, puis vérifier avec la transcription si besoin. Validation en grand groupe. (Si l'audio s'avère trop difficile par rapport au niveau du groupe, proposer d'avoir recours à la transcription.) Corriger en grand groupe.

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

... de sauce kombo, de légumes, de spaghetti 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 parlez tout à l'heure du rituel du riz-popo, en quoi...

consiste-t-il ?

repose-t-il ?

Réécoutez le reportage et complétez la boîte à outils.



DÉCRIRE ET RECOMMANDER UN PLAT

Présenter un plat

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

Ex. : « La viande, grillée ou mijotée dans une sauce tomate. »

« ... comme une gourmandise pas chère et accessible à tous. »

Parler d'un rituel

- se prêter à ce rituel culinaire, c'est comme visiter Paris sans admirer sa Tour Eiffel
- c'est une institution, un emblème de la ville / du pays / de la région
- c'est aux Portgentillais que revient le mérite d'instaurer une tradition
- c'est un moment pour bien démarrer sa journée
- déguster

Ex. : « On le déguste de bon matin, dans un de ces nombreux espaces ouverts à la périphérie de la ville. »

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

ⓘ Systématisation ⏰ 10 minutes 🗣 Production orale ☺ En binômes

Conseil : Découper les cartes ci-dessous. Diviser la classe en binômes. Distribuer un jeu par binôme. Les apprenants doivent décrire les plats proposés sur les cartes (document B) en utilisant les expressions ci-dessous (document A).

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

<p>Couscous</p> <ul style="list-style-type: none"> - plat emblématique du Maghreb - préparé généralement à base de céréales (blé, orge ou maïs), de légumes et de viande 	
<p>Rituel/tradition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>Adana kebab</p> <ul style="list-style-type: none"> - spécialité très épicee 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 	<p>Source : Pixabay</p>
<p>Rituel/tradition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Source : wikimedia commons</p>

4 EN SITUATION !

➊ Réinvestissement ➋ 20 minutes ➌ Production orale ➍ En binômes

Conseil : Les apprenants sont en binômes : un-e serveur/serveuse et un-e client-e. Chacun découvre le document : « menu du jour ».

Le/La client-e choisit ses plats et demande au serveur/à la serveuse la composition du plat ainsi que les rituels, les anecdotes qui accompagnent sa consommation.

Le serveur/la serveuse présente le plat et donne le plus de détails possibles.

Proposition de grille d'évaluation pour évaluer « le serveur/la serveuse » :

	★	★★	★★★
Présenter de manière expressive et convaincante			
Décrire les spécificités du plat traditionnel			
Expliquer un rituel et/ou raconter une anecdote			
Adopter une posture professionnelle avec le client			

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	Ingédient 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	sucre blanc jus de citron vanille	farine, beurre
Nkate cake	nougat croquant	arachides torréfiées
Le Jallab	mélasse ou sirop de dattes	eau eau de rose pignons raisins secs