

1 MISE EN ROUTE

a) *Écoutez le reportage et dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez votre réponse lorsque vous cochez Faux :*

1. En Éthiopie, on mange traditionnellement de la purée de pois cassés (shiro) quotidiennement. Vrai Faux

2. De nombreux restaurant proposent du ti'hilo à Addis-Abeba. Vrai Faux

3. Le ti'hilo est un plat traditionnel qui vient de la région du Tigré. Vrai Faux

4. Les éthiopiens mangent du ti'hilo lors des fêtes de fin d'année. Vrai Faux

5. Le ti'hilo se déguste généralement avec de la viande de bœuf. Vrai Faux

b) *Réécoutez la description de la recette et de la dégustation du ti'hilo et mettez les étapes suivantes dans le bon ordre en les numérotant, comme dans l'exemple :*

	Tremper les boulettes dans le sesli
	Mélanger les oignons, les tomates, l'huile et les poivrons (selsi)
	Confectionner les boulettes
1)	Pétrir la pâte
	Piquer les boulettes avec un bâtonnet
	Préparer la purée de pois cassés (sejo)
	Déposer les boulettes sur un plat

2 BOITE À OUTILS

Complétez les éléments manquants dans la boîte à outils, comme dans les exemples :



PARLER D'UN PLAT TRADITIONNEL

➔ Parler de la tradition :

Pour parler d'une habitude partagée, d'une tradition, on peut utiliser différentes structures :

- « on » impersonnel

« C'est ça, le ti'hilo qu'on fait pendant le jeûne sans viande. »

- la voix passive :

« Le ti'hilo est servi avec une petite touche cérémoniale. »

- la forme pronominale d'un verbe :

« Le ti'hilo se déguste aussi avec de la viande de bœuf. »

Décrire sa recette et sa dégustation

➔ Les type de préparation :

« (...) pas de traditionnel shiro, cette purée de pois cassés dégustée au quotidien par les Éthiopiens. »

« Une fois qu'on a pétri _____ on fait le selsi... »

« on fait le selsi, un _____ oignons, de tomates, d'huile et de poivrons. »

« une serveuse se charge de confectionner les _____ »

« grand plateau en métal recouvert d'injira, cette _____ éthiopienne présente à chaque repas. »

Autres exemples : _____

➔ Les verbes de la cuisine :

« Les mains plongées dans la farine d'orge qui sert de base aux petites boulettes ... » (servir de base à)

« Une fois qu'on a pétri la pâte, on fait le selsi... » (_____)

« un mélange d'oignons, de tomates, d'huile et de poivrons. » (_____)

« À côté, on prépare le sejo, une purée de pois cassés... » (_____)

« En salle, le ti'hilo est servi avec une petite touche cérémoniale... » (_____)

« ...le ti'hilo se déguste aussi avec de la viande... » (_____)

Autres exemples : _____

➔ Les étapes :

« Une fois qu'on a pétri la pâte, on fait le selsi. »

- Par quelle expression équivalente peut-on remplacer « une fois que » ? _____
- Quel temps doit-on utiliser après ces expressions ? _____

« Les clients piquent ensuite les boulettes avec un bâtonnet en bois, avant de les tremper dans le selsi. »

- Quel temps utilise-t-on après « avant de » ? _____

Autres exemples : _____

3 EXERCICE

Complétez cet extrait de description d'un plat traditionnel avec les mots/expressions suivantes :

morceaux de – est préparée – être servi – la région de –
mélange de – mange- se déguste – à base de- tremper -

« La fondue savoyarde est un plat régional _____ fromage fondu et de pain, qui vient de _____ Savoie, en France. La fondue savoyarde est une variante de la fondue suisse qui _____ avec trois fromages français locaux tels que le beaufort, le gruyère de Savoie, l'emmental de Savoie ou encore l'abondance.

Elle _____ de la manière suivante : piquer de petits _____ pain avec une fourchette à fondue, et les _____ dans un « pot à fondue » ou un « caquelon en terre », rempli des fromages fondus dans un _____ vin blanc, de muscade, de sel et de poivre.

On _____ ce plat normalement sans accompagnement, mais il peut _____ avec une salade en vinaigrette à la moutarde de Dijon, des petits oignons blancs et des cornichons. »

**4 EN SITUATION !****Situation :**

Vous être serveur·se dans un restaurant qui propose des plats traditionnels de votre pays/région. Des touristes francophones vous demandent des explications sur un de ces plats.

Tâche :

Choisissez un plat traditionnel de votre pays/région, puis présentez-le, en indiquant :

- sa localisation ;
- sa recette ;
- sa façon d'être dégusté et/ou l'occasion où il est dégusté.