

Source RFI	https://www.rfi.fr/fr/podcasts/reportage-afrique/20250807-les-d%C3%A9lices-du-continent-le-ti-hilo-un-plat-familial-qui-gagne-en-popularit%C3%A9-en-%C3%A9thiopie-5-10
Durée de la séance	1h15
Savoir-faire langagier(s)	Parler d'un plat traditionnel et de sa dégustation
Outils langagiers	Voix passive, forme pronominale, lexicque de la cuisine, marqueurs temporels.
Préparation au Diplôme	Tourisme-Hôtellerie-Restauration B1



1 MISE EN ROUTE

🔔 Déclencheur ⌚ 15 minutes 🗣️ Compréhension orale 🔄 En binôme puis en grand groupe

Conseil : Possibilité de travailler en binômes avant de mettre les réponses en commun. Faire écouter d'abord l'extrait en entier pour la partie a), puis la deuxième partie de l'extrait (à partir de 1'10'' ») pour la partie b).

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

- a) En Éthiopie, on mange traditionnellement de la purée de pois cassés (shiro) quotidiennement. Vrai Faux
- b) De nombreux restaurant proposent du ti'hilo à Addis-Abeba. Vrai Faux
Peu de restaurants en proposent.
- c) Le ti'hilo est un plat traditionnel qui vient de la région du Tigré. Vrai Faux
- d) Les éthiopiens mangent du ti'hilo lors des fêtes de fin d'année. Vrai Faux
Il est mangé lors du jeûne sans viande des chrétiens orthodoxes.
- e) Le ti'hilo se déguste généralement avec de la viande de bœuf. Vrai Faux
Généralement végétarien, mais peut se déguster avec de la viande de bœuf.

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 :

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

2 BOÎTE À OUTILS

🕒 Repérage et conceptualisation ⌚ 15 minutes 📖 Compréhension écrite 👥 En grand groupe

Conseil : Cette activité peut être réalisée en binômes ou en grand groupe.

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. »

2

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 la pâte, on fait le selsi... »

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

« une serveuse se charge de confectionner les boulettes... »

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

Autres exemples : un coulis de, des morceaux de, une crème (de), un soufflé, etc.

➔ 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... » (pétrir)

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

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

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

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

Autres exemples : à base de, cuire, verser, tremper, etc.

➔ Les étapes :

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

- Par quelle expression équivalente peut-on remplacer « une fois que » ? après que.

- Quel temps doit-on utiliser après ces expressions ? le passé composé.

« 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 » ? l'infinitif.

Autres exemples : après + infinitif, avant+ nom, puis, tout d'abord, premièrement, etc.

3 EXERCICE

🕒 Systématisation 🕒 15 minutes 📄 Production écrite 👤 Individuel

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

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

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



3

(adapté de : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fondue_savoyarde)

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fondue_p1150668.jpg

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement 🕒 30 minutes 📄 Production orale 👤 En binôme

Conseil : L'activité sera réalisée différemment selon la composition du groupe. Si tous les apprenants sont du même pays, chacun peut choisir des plats régionaux et des petits groupes d'apprenants d'une même région peuvent se former pour un travail en commun. Si les apprenants sont de pays différents, chacun peut choisir un plat emblématique de son pays et le présenter aux autres. Il est également possible, pour plus de précisions ou si les apprenants en ont besoin, de prévoir un temps de préparation hors classe pour effectuer des recherches sur le plat choisi, puis de le présenter lors de la séance suivante. Le reste du groupe effectue l'évaluation.

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Utilisation d'un vocabulaire précis et varié.			
Utilisation des formes pour parler de la tradition.			
Facilité à comprendre la recette.			

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.