

Source RFI	https://www.rfi.fr/fr/podcasts/recette-de-poche/20251125-pat%C3%A9-b%C3%A9ninois-par-georgiana-viou
Durée de la séance	1h30
Savoir-faire langagier(s)	Dynamiser, structurer et adapter son discours
Outils langagiers	• Lexique culinaire • Expression de la quantité • Donner des instructions, des conseils • Connecteurs chronologiques

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur ⌚ 10 minutes 📖 Compréhension orale 🗣️ Individuel puis en grand groupe

Conseil :

Diffuser l'extrait jusqu'à 0'35''. Laissez les apprenant-es répondre puis corrigez en groupe classe.

A. Découverte

a) Écoutez le début de l'extrait et choisissez la photo qui correspond à la recette.



A
un pâté béninois



B
un pâté du nord de l'Espagne



C
un pâté lorrain

b) Comment s'appelle ce plat ? un pâté béninois

1

B. Compréhension détaillée

Écoutez l'extrait en entier et répondez aux questions.

1. Pour réaliser la recette, il faut :

- ☐ de la levure boulangère ☐ de l'eau ☐ du fromage frais ☐ de la crème fraîche liquide
☐ de l'ail ☐ un oignon ☐ du gingembre ☐ de la viande hachée ☐ du lait
☐ du thon ☐ de la farine ☐ de la fécule ☐ des sardines à l'huile
☐ de l'huile de friture ☐ de l'huile de tournesol

2. Numérotez les étapes de la recette dans l'ordre.

- 4 Pétrir la pâte
- 9 Faire chauffer l'huile
- 7 Ajouter les sardines
- 6 Étaler pour former des galettes
- 2 Préparer la purée
- 3 Mélanger la purée et la pâte
- 11 Poser sur du papier absorbant
- 5 Former de petites boules
- 1 Préparer la base de la pâte
- 10 Cuire les chaussons dans l'huile

1. Préparer la base de la pâte
2. Préparer la purée
3. Mélanger la purée et la pâte
4. Pétrir la pâte
5. Former de petites boules
6. Étaler pour former des galettes
7. Ajouter les sardines
8. Rabattre la pâte
9. Faire chauffer l'huile
10. Cuire les chaussons dans l'huile
11. Poser sur du papier absorbant

2 BOÎTE À OUTILS

① Repérage et conceptualisation ⌚ 20 minutes 📖 Compréhension écrite ➡ En grand groupe

Conseil :

Demander aux apprenant-es de lire la boîte à outils puis de la compléter à l'aide de la transcription en binôme (transcription à projeter ou à imprimer en annexe de cette fiche).

Corriger en groupe classe : projeter la boîte outils au tableau puis demander à des apprenant-es de la compléter.

Les encourager à trouver d'autres exemples en dehors du texte pour étoffer la boîte.

Complétez la boîte à outils à l'aide de la transcription.

POUR EXPLIQUER UNE RECETTE DE MANIÈRE SIMPLE ET DYNAMIQUE

Dynamiser son discours

Se présenter / présenter son concept

- ➡ **Bonjour**, je suis Georgiana Viou, je suis **chef·fe cuisinière**
- ➡ **Je vais vous proposer** des recettes **de poche** de mon Bénin **natal**.
- ➡ Des recettes **faciles, simples** et **à la portée de tous**.
- ➡

S'adresser au public

- ➡ **Nous/vous/on**
 - Je vous parle
 - Il nous faut
 - On va rajouter
- ➡ **Ne vous imaginez surtout pas / Je ne sais pas si je vous l'ai dit / Bon appétit**

2

Faire un récit vivant

- ➔ Présent / impératif / futur proche
 - On commence / vous venez
 - Pelez / mixez / ajoutez
 - On va prendre / il va falloir / ça va vous faire
- ➔ Interjections
 - Là / voilà / d'accord

Structurer son discours

Ordonner les étapes

- ➔ On commence par
- ➔ donc / ensuite / puis / enfin
- ➔ tout de suite / dès que

Adapter son discours

Donner des équivalences de mesure

- ➔ C'est l'équivalent d'une brique, d'un doigt
- ➔ je dirais un bon litre / je dirais à six ou à sept sur induction, feu moyen sur le gaz

Donner des conseils pratiques

- ➔ Vous pouvez / Il faut
- ➔ Vous pouvez également utiliser
- ➔ On obtient une purée
- ➔ Mélanger tout ça délicatement
- ➔ Mélangez avec votre main comme ça
- ➔ histoire de ne pas avoir de grumeaux
- ➔ vous faire aider d'un rouleau à pâtisserie ou d'une bouteille bien propre, vide ou bien fermée, bien lisse, c'est plus facile
- ➔ mais c'est un peu dangereux.
- ➔ L'idée, c'est d'avoir une jolie coloration
- ➔ On attend quelques minutes avant de goûter

Faire des comparaisons

- ➔ Un peu comme une pizza
- ➔ On va faire un puits au milieu, comme on sait tous faire
- ➔ La différence avec une pâte à pizza

Proposer des variantes de la recette

- ➔ C'est une recette que l'on peut décliner à l'infini
- ➔ Vous pouvez y mettre un reste de ratatouille, un confit d'oignon, tout ce que vous voulez

3 EXERCICE

① Systématisation ⌚ 15 minutes 🗨 Production orale 🔄 En binômes

Conseil :

a) Demander aux apprenant-es de faire l'exercice individuellement puis de corriger avec leur voisin-e. Corrigez en groupe classe en notant les réponses au tableau.

A la fin de l'activité, demander aux apprenant-es d'ajouter dans la boîte à outils les exemples d'équivalence donnés ici.

b) Distribuer les étiquettes aux binômes (cf annexes). Faire lire la consigne et vérifiez sa compréhension. Préciser qu'il ne s'agit pas de mimer mais bien d'expliquer l'action (sans la nommer) en l'accompagnant avec des gestes.

Passer dans la classe pour écouter les binômes et corriger si besoin.

Corriger en groupe classe en demandant à des volontaires d'expliquer quelques-unes des étapes.

a) Associez le dosage à son équivalent.

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1) 125g de yaourt | a. une petite boîte de conserve > 4. 200g de tomates concassées |
| 2) 100g de chocolat noir | b. une pincée > 10. 1g de sel |
| 3) 30g d'amandes | c. 6 cuillères à soupe > 5. 10cl d'huile |
| 4) 200g de tomates concassées | d. un petit pot individuel > 1. 125g de yaourt |
| 5) 10cl d'huile | e. une brique > 7. 20cl de crème végétale |
| 6) 100g de farine | f. une poignée > 3. 30g d'amandes |
| 7) 20cl de crème végétale | g. une tasse > 6. 100g de farine |
| 8) 100 g de riz | h. une demi-tablette > 2. 100g de chocolat noir |
| 9) 50cl de lait | i. une demi-bouteille > 9. 50cl de lait |
| 10) 1g de sel | j. un verre > 8. 100 g de riz |

4

b) Par deux, à tour de rôle, piochez une action dans la liste. Expliquez-la de manière simple et ludique sans la nommer, avec des gestes. Aidez-vous de la boîte à outils. Votre camarade doit trouver de quelle action il s'agit.

Pistes de réponses :

-Monter les blancs en neige : On va battre les blancs d'œuf pour qu'ils deviennent bien mousseux. Voilà comme ça. Il faut qu'ils tiennent quand on renverse le bol.

-Tamiser la farine : On prend la farine et on la fait passer dans une sorte de passoire très fine. Faut que ça fasse comme une petite pluie. Ça permet d'enlever les petits morceaux et de la rendre toute légère.

-Pétrir la pâte : On va mélanger à la main en pressant. On essaie de faire une boule donc on plie et on écrase bien avec la paume de la main. C'est comme si on massait la pâte. Vous voyez là, devient bien souple.

-Caraméliser les oignons : On fait cuire les oignons doucement, à feu doux. On mélange. Dès qu'il commence à être cuits, on ajoute un peu de sucre et on continue de cuire à feu doux. Voilà, quand ils sont bien dorés comme ça, c'est prêt.

-Frire les beignets : On attend que l'huile soit bien chaude. Pour le savoir, vous pouvez tester avec une pelure d'oignon. Si y'a une réaction c'est bon, l'huile est prête. Donc on va plonger les beignets dans de l'huile, là comme ça. Attention à ne pas vous brûler !

-Saisir les filets de saumon : On va cuire le saumon rapidement de chaque côté. Voilà, quand un côté est fait, hop vous retournez le filet. On veut juste faire griller à l'extérieur, sans trop cuire l'intérieur.

-Émincer les champignons : On coupe les champignons en fines tranches, très régulières. Vous prenez les champignons comme ça et c'est parti. Attention à vos doigts !

-Réduire la sauce : On laisse la sauce cuire doucement, vous allez voir elle va s'épaissir. Soyez patient !

-Étaler la pâte finement : On prend un rouleau et on va aplatir la pâte là, comme ça. Faut qu'elle soit fine comme une feuille.

4 EN SITUATION !

① Réinvestissement ⌚ 45 minutes 🗨 Production orale 🤝 En binôme ou individuel

Conseil :

Faites lire la consigne et vérifier sa compréhension. Préciser que l'activité peut être réalisée seul·e ou en binôme.

Selon les moyens à disposition, l'activité peut également être réalisée en classe, dans un atelier de cuisine.

Préciser que la présentation dure 5 minutes.

Plusieurs options possibles pour gérer :

- le temps : le travail de préparation peut être réalisé pendant la classe ou en dehors.

- le matériel : selon le matériel à disposition en classe :

- Il y a un projecteur/tableau interactif : les apprenant·es peuvent diffuser leur vidéo directement.
- Il n'y a pas de projecteur/tableau interactif : les apprenant·es peuvent partager leurs vidéos sur un document collaboratif, par messagerie ou sur la plateforme numérique de l'école s'il y en a une.

5

Si la préparation a lieu en classe, circuler dans les groupes pour aider, écouter et corriger si besoin.

Avant les présentations, afficher la grille suivante au tableau et demander au groupe classe d'évaluer chaque présentation avec bienveillance, à l'aide de la grille.

A la fin de chaque présentation, encourager le groupe classe à poser des questions au binôme puis lui demander de donner des retours sur la présentation. Donner ensuite vos retours au binôme.

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Dynamiser son discours (concept original, intégration du public, récit vivant)			
Structurer son discours (présentation de la recette, liste des ingrédients,			
Adapter son discours (équivalences, conseils, comparaisons, variantes)			

Situation et tâche :

Vous êtes chef-fe et vous publiez des vidéos de recettes accessibles et de conseils culinaires sur les réseaux sociaux.

Vous souhaitez publier une vidéo de recette de street food facile à réaliser et attrayante.

Préparation

1. Choisissez la recette.
2. Expliquez pourquoi vous avez choisi cette recette.
3. Listez les ingrédients et les quantités.
4. Listez les étapes.
5. Pour chaque étape, donnez des conseils pratiques, des équivalences.
6. Proposez une ou plusieurs options pour varier la recette.
7. Entraînez-vous à expliquer la recette sans regarder votre texte.
8. Filmez-vous.

Présentation

Présentez votre vidéo à la classe. Le groupe pose des questions et donne ensuite ses impressions sur votre présentation.

Source des images**Activité 1**

A. Ahya ATINDEHOU, CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>>, via Wikimedia Commons

B. Marta Serradell, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

C. Par Arnaud 25 — Travail personnel, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=179498715>

DOCUMENTS ANNEXES

1. Transcription

-Georgiana Viou : Bonjour, je suis Georgiana Viou, je suis cheffe cuisinière et je vais vous proposer des recettes de poche de mon Bénin natal. Des recettes faciles, simples et à la portée de tous. Cette fois-ci, je vous parle d'une madeleine de Proust, le pâté béninois. Alors, quand je dis pâté béninois, ne vous imaginez surtout pas une terrine ou encore un pâté à base de viande. Rien de tout ça. Il s'agit ici d'un chausson avec une base de pâte à pâte, ce que j'appelle une pâte à pâte ou une pâte à pain plutôt. Un peu comme une pizza qu'on va venir assaisonner.

Je vous donne tout de suite les ingrédients. Il nous faut un sachet de levure boulangère et déshydratée, vingt-cinq centilitres d'eau, donc c'est l'équivalent d'une brique de crème fraîche liquide ; un tout petit peu d'oignon, cinquante grammes ; deux gousses d'ail épluchées et, euh, dégermées ; cinq grammes de gingembre, c'est l'équivalent d'un doigt, d'un pouce, voilà, là, cette taille-là, votre pouce, en gingembre frais. Vous pouvez également utiliser du gingembre en poudre, une cuillère à café ; six cents grammes de farine ; une boîte de sardines à l'huile et de l'huile de friture. Voilà, je dirais une, un bon litre. On commence par la pâte. Donc, pour la pâte, il faut mélanger la levure et l'eau, de l'eau tiède. Ensuite, il faut peler et mixer l'oignon. Donc, cinquante grammes d'oignon, c'est l'équivalent d'un oignon pas très gros. Donc, pelez et mixez cet oignon, ajoutez l'ail et le gingembre, mixez tout ça. On obtient une purée qu'on réserve également.

Ensuite, on va prendre la farine, on va faire un puits au milieu, comme on sait tous faire. On va rajouter donc le mélange eau et levure. On va rajouter notre purée d'ail, oignon et gingembre et on va mélanger tout ça délicatement. Donc, ce que vous pouvez faire, lorsque vous avez fait votre tas de farine, que vous avez fait votre puits, que vous avez mis l'eau et la levure, la purée d'oignon, de gingembre, vous venez comme ça rajouter la farine tout doucement, par petits bouts. Donc, dès que vous mettez un peu de farine, vous mélangez avec votre main comme ça. Enfin, non, je dis comme ça, mais vous ne me voyez pas, donc, vous rajoutez la farine par petits bouts, vous mélangez avec vos doigts, vous rajoutez encore un peu, vous mélangez, histoire de ne pas avoir de grumeaux, d'accord ? D'éviter les grumeaux. Une fois que toute la farine est incorporée, là, il va falloir pétrir. Donc, pour pétrir, on utilise souvent la paume de sa main. Une fois que vous avez bien pétri votre pâte, eh bien, vous allez prélever des petites boules. Si vous avez une balance, je dirais d'environ soixante-dix grammes. Et ces boules, il va falloir après encore les étaler. Là, vous pouvez vous faire aider d'un rouleau à pâtisserie ou d'une bouteille bien propre, vide ou bien fermée, d'huile ou euh, voilà, bien lisse, c'est plus facile. Et euh, ça va vous faire des petites galettes, donc, euh, de pâton. Au milieu, vous allez mettre un peu de sardines, vous allez rabattre votre pâte et vous avez votre petit chausson qui a une forme de demi-lune. Vous recommencez jusqu'à ce que vous n'ayez plus euh, de pâte. La différence avec une pâte à pizza, c'est qu'on a donc cette pâte qui est assaisonnée, je dirais, et qui donne vraiment un goût très spécial à votre chausson. Il faut ensuite porter l'huile à la bonne température. Donc, je dirais à six ou à sept quand on est sur une induction. Et si on est sur le gaz, eh bien, c'est pas très grave. Feu moyen. Vous pouvez tester avec une goutte d'eau, mais c'est un peu dangereux. Mais sinon, vous mettez un bout de pelure, la peau de l'oignon, voilà. Vous

7

la mettez dans l'huile que vous pensez chaude. Et si tout de suite, il y a une réaction, eh bien, vous enlevez cette pelure, c'est que votre huile est chaude et vous mettez vos chaussons. Cinq minutes de cuisson environ. À mi-cuisson, il faut retourner le chausson, voilà. L'idée, c'est d'avoir une jolie coloration bien uniforme. Et quand c'est prêt, eh bien, on égoutte sur du papier absorbant. On attend quand même quelques minutes avant de goûter parce que ça peut être très, très, très chaud. Je ne sais pas si je vous l'ai dit, mais c'est une recette qu'on peut décliner à l'infini. Aujourd'hui, je vous la présente dans sa version classique, avec des sardines, mais vous pouvez y mettre un reste de ratatouille, vous pouvez y mettre un confit d'oignon, vous pouvez y mettre exactement tout ce que vous voulez. Bon appétit !

2. Cartes à découper (activité 3)

Monter les blancs en neige	Tamiser la farine	Pétrir la pâte
Caraméliser les oignons	Frir les beignets	Saisir les filets de saumon
Émincer les champignons	Réduire la sauce	Étaler la pâte finement