

Concept

Sillonnant la France, Jean-Luc Petitrenaud se balade dans une ville ou une région. Il y célèbre la convivialité, la tradition et l'authenticité et valorise ainsi le patrimoine du terroir et les produits de demain.

Contenu

Chaque édition de ce magazine offre l'occasion de découvrir les spécialités culinaires et les produits typiques des régions françaises, au gré de visites.

Durée totale de l'émission : § 26 mn

L'émission se découpe ainsi :

B générique avec des images d'aliments (épices, légumes, vins, fromage, pain) parmi lesquels se promène le présentateur en taille réduite. À la fin, le titre de l'émission apparaît (25 s)

B présentation de la ou des régions où l'émission a été tournée (§ 15 s)

B première séquence de l'émission : rencontre avec un cuisinier ou une personne liée au domaine de la gastronomie et démonstrations de quelques recettes (§ 8 mn)

B deuxième séquence de l'émission : rencontre avec une autre personne liée au domaine de la gastronomie et démonstrations de quelques recettes (§ 8 mn)

B séquence finale de l'émission : le casse-croûte autour d'un barbecue, au comptoir d'un bar ou démonstrations de quelques recettes dans une ambiance festive (§ 8 mn)

B générique de fin d'émission.

Le site de l'émission

Vous trouverez la présentation des deux dernières émissions sur le site www.france5.fr/escapades/, avec la possibilité de regarder la vidéo de la dernière édition du magazine.

Deux recettes sont proposées chaque semaine. Ces recettes sont ensuite archivées et vous pouvez y accéder grâce notamment à une recherche par mot-clé.

Objectifs

- Objectifs communicatifs : présenter une recette ; parler de ses goûts alimentaires ; décrire des aliments.
- Objectifs (socio-) linguistiques : utiliser les partitifs et les expressions de quantité ; employer l'impératif ; utiliser des expressions d'interdiction (il ne faut pas...) ; enrichir le vocabulaire et les expressions concernant la cuisine (les ingrédients, les légumes, les fruits, les matériels et les verbes d'action).

- Objectifs (socio-) culturels : parler des spécialités culinaires en France et dans le monde ; découvrir les spécialités culinaires régionales en France ; présenter les rites de table en vigueur dans son pays.
- Éducation aux médias : observer le comportement du chroniqueur gastronomique.

Liste des activités

- **A2, B1, B2** Se préparer à comprendre une émission culinaire.
Le générique
- **A2, B1, B2** Découvrir une région.
La présentation de la région
- **A2, B1** Repérer des informations dans une émission.
Une séquence de l'émission
- **A2, B1** Décrire des aliments.
Une séquence de l'émission
- **B1, B2** Comprendre et présenter une recette.
Une séquence avec présentation d'une recette
- **A2, B1** Observer le chroniqueur et donner son opinion.
Une séquence de l'émission
- **A2, B1, B2** Enrichir son vocabulaire et ses connaissances générales.
Après avoir travaillé avec l'émission
- **A2, B1** Présenter à l'écrit et à l'oral une recette.
Après avoir travaillé avec l'émission
- **B1, B2** Parler des rites de la table.
Après avoir travaillé avec l'émission
- **B1, B2** Présenter la cuisine d'un pays.
Après avoir travaillé avec l'émission

Se préparer à comprendre une émission culinaire.

Le générique

Niveaux

A2, B1, B2

A2. À deux. **B1, B2** Individuellement.

Faites la liste de toutes les images que vous avez vues et repérez le titre de l'émission.

D'après le générique et ce titre, quels sont les objectifs de l'émission ?

Mise en commun en groupe classe.

A2. À deux. **B1, B2** Individuellement.

A deux, en deux minutes, recherchez le plus de mots possible à associer au mot

« cuisine ».

Noter les réponses des apprenants au tableau.

A2, B1, B2 Individuellement.

Listez les plats français que vous connaissez ou qui existent dans votre pays.

Mise en commun en groupe classe.

[Retour à la liste des activités](#)

Découvrir une région.

Niveaux

La présentation de la région

A2, B1, B2

Arrêter le visionnage juste avant la rencontre entre le chroniqueur et un cuisinier.

A2. À deux. **B1, B2** Individuellement.

Dans quel village, quelle ville ou région le chroniqueur nous emmène-t-il ?

Quelles sont les informations données par le chroniqueur sur la région ou sur les habitants du pays ?

Mise en commun en groupe classe.

[Retour à la liste des activités](#)

Repérer des informations dans une émission.

Niveaux

Une séquence de l'émission

A2, B1

Visionner une séquence relativement longue de l'émission avec le son.

A2 À deux. **B1** Individuellement. Distribuer la fiche élève n°1.

Regardez attentivement l'émission et complétez le tableau.

Mise en commun entre les groupes puis en groupe classe.

[Retour à la liste des activités](#)

Décrire des aliments.

Niveaux

Une séquence de l'émission

A2, B1

Visionner l'émission.

A2 À deux. **B1** Individuellement. Distribuer la fiche élève n°2.

Listez les aliments que vous voyez et caractérisez-les à l'aide de la grille.

Jeu de devinette : de quel aliment s'agit-il ?

Présentez un des aliments que vous avez vus sans donner son nom.

Chaque groupe ou chaque apprenant présente un aliment et le fait retrouver par les autres.

[Retour à la liste des activités](#)

Comprendre et présenter une recette.

Niveaux

Une séquence avec présentation d'une recette

B1, B2

Avant le visionnage.

B1, B2 À deux.

Fiche réalisée par Michel Boiron, Frédérique Gella,
Sophy Norn, CAVILAM, Vichy et Dominique Martineau,
TV5MONDE, Paris

Les escapades de Petitrenaud 3/12

Listez les différentes parties d'une recette.

Notez le plus de mots possible dans les catégories suivantes : verbes utilisés en cuisine (verser, saler...), adverbess de manière et expressions de la quantité.

Mise en commun et noter les réponses des apprenants au tableau.

Visionner une ou plusieurs séquences présentant une recette.

B1 À deux. **B2** Individuellement. Distribuer la fiche élève n°3.

Complétez la grille avec des mots et des expressions pour présenter une recette.

Mise en commun entre les groupes puis en groupe classe.

Visionner la recette.

B1, B2 En petits groupes. Distribuer la fiche élève n°4.

Complétez la grille.

À l'aide de la grille, présentez la recette à la classe.

Un groupe présente la recette et les autres corrigent s'il manque des informations ou si l'explication de la recette n'est pas correcte.

Possibilité de répéter l'activité avec une autre recette de l'émission.

B1, B2 À deux.

Imaginez une autre recette avec les mêmes ingrédients.

B1, B2 À deux.

Présentez votre recette préférée parmi celles qui sont présentées dans l'émission et expliquez les raisons de votre préférence.

Mise en commun en groupe classe.

B1, B2 À deux.

Présentez une des spécialités de votre ville, de votre village ou de votre pays.

Chaque apprenant présente une spécialité à son partenaire qui la présentera à son tour à toute la classe.

[Retour à la liste des activités](#)

Observer le chroniqueur et donner son opinion.

Niveaux

Une séquence de l'émission

A2, B1

Visionner une séquence de l'émission.

A2 À deux. **B1** Individuellement.

Observez les gestes et les mimiques du chroniqueur. Notez ses façons de saluer les gens ou de s'adresser aux téléspectateurs.

Listez les qualités d'un présentateur ou d'une présentatrice de magazine sur la gastronomie.

Mise en commun en groupe classe.

[Retour à la liste des activités](#)

Enrichir son vocabulaire et ses connaissances générales.

Niveaux

Après avoir travaillé avec l'émission

A2, B1, B2

A2 À deux. **B1** Individuellement. Distribuer la fiche élève n°5.

Associez les phrases qui ont le même sens.

Mise en commun en groupe classe.

Corrigé :

1=b, 2=e, 3=d, 4=c, 5=a

A2 À deux. **B1, B2** Individuellement.

Rendez-vous sur <http://www.tv5.org/TV5Site/jeunesse/quiz-questions.php?id=827&rub=15>

Répondez au quiz.

A2 À deux. **B1, B2** Individuellement.

Listez des expressions avec les mots (animaux ou aliments) dans votre langue et expliquez-les.

Mise en commun en groupe classe.

A2 À deux. **B1, B2** Individuellement.

Allez sur <http://www.3ponts.edu/quiz/cuisine.htm>

Répondez au quiz sur la cuisine.

A2, B1, B2

Faites les exercices de la collection « Gastronomie : Saveurs sans frontière » sur le site www.apprendre.tv

Retour à la liste des activités

Présenter à l'écrit et à l'oral une recette.

Niveaux

Après avoir travaillé avec l'émission

A2, B1

A2 À deux. **B1** Individuellement. Distribuer la fiche élève n°6.

Lisez la recette du gratin dauphinois et remettez les phrases dans l'ordre. Placez les lettres correspondantes aux phrases dans la grille.

Mise en commun en groupe classe.

Corrigé :

1=C, 2=A, 3=E, 4=B, 5=D

A2, B1 À deux.

Allez sur <http://www.supertoinette.com/recettesdecuisine.htm>

Choisissez un des plats que vous préférez et présentez-en la recette à l'oral à votre voisin.

Mise en commun à deux puis à toute la classe.

A2 À deux. **B1** Individuellement.

Rendez-vous sur <http://www.didierbravo.com/html/jeux/index.htm> et faites le jeu « La potion magique ».

A2 À deux. **B1** Individuellement.

Inventez à votre tour une recette de cuisine :

- la potion magique d'Astérix et Obélix
- la potion pour devenir immortel
- la recette pour entretenir une amitié
- la recette de l'amour fou

Lecture des recettes en groupe classe.

Retour à la liste des activités

Parler des rites de la table.

Niveaux

Après avoir travaillé avec l'émission

B1, B2

B1, B2 À deux.

Dressez la liste des règles de la table dans votre pays et présentez-les à votre voisin.

Que doit-on faire à table ? Qu'interdit-on ?

Mise en commun en groupe classe.

Retour à la liste des activités

Présenter la cuisine d'un pays.

Niveaux

Après avoir travaillé avec l'émission

B1, B2

B1 À deux. **B2** Individuellement.

Écrivez un texte dans lequel vous présentez la cuisine de votre pays (spécialités, restaurants...) pour un magazine destiné aux touristes étrangers.

B1, B2 Individuellement.

Présentez une émission sur la gastronomie ou la cuisine de votre pays.

Que pensez-vous des émissions sur la gastronomie ?

Retour à la liste des activités

Repérer des informations dans une émission.

Fiche élève n°1

Regardez attentivement l'émission et complétez le tableau.

Les noms des personnes interviewées	Leurs professions	Leurs lieux de travail

Retour à l'activité

Décrire des aliments.

Fiche élève n°2

Listez les aliments que vous voyez et caractérisez-les à l'aide de la grille.

Type et Forme	
Poids approximatif	
Couleur	
Saveur (sucré, salé, amer, acide)	
Taille	
Pays ou continent d'origine	

[Retour à l'activité](#)

Comprendre et présenter une recette.

Fiche élève n°3

Complétez la grille avec des mots et des expressions pour présenter une recette.

Verbes	Adverbes de manière	Expressions et adverbes de la quantité

Retour à l'activité

Comprendre et présenter une recette.

Fiche élève n°4

Complétez la grille.

Nom de la recette	
Ingrédients	
Déroulement	
Boisson pour accompagner	

[Retour à l'activité](#)

Enrichir son vocabulaire et ses connaissances générales.

Fiche élève n°5

Associez les phrases qui ont le même sens.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. poser un lapin à quelqu'un. | a. être dynamique. |
| 2. être rouge comme une tomate. | b. ne pas venir à un rendez-vous. |
| 3. tomber dans les pommes. | c. tomber facilement amoureux. |
| 4. avoir un cœur d'artichaut. | d. s'évanouir. |
| 5. avoir la pêche. | e. être rouge d'émotion. |

Retour à l'activité

Présenter à l'écrit et à l'oral une recette.

Fiche élève n°6

Lisez la recette du gratin dauphinois et remettez les phrases dans l'ordre. Placez les lettres correspondantes aux phrases dans la grille.

- A. Appuyez sur la racine de chaque gousse d'ail et enlevez le germe avant d'éplucher.
- B. Puis versez dans le lait bouillant les pommes de terre et faites cuire pendant 10 minutes. Ajoutez la crème, le sel et le poivre.
- C. Commencez d'abord par éplucher les pommes de terre en rondelles fines avec le couteau économe.
- D. Enfin, versez les pommes dans le plat à gratin. Enfournez à four chaud à 180°C pendant 45 à 50 minutes.
- E. Ensuite, versez le lait dans la casserole avec l'ail, le thym, le clou de girofle et mettez à feu doux pendant 10 minutes.

1	2	3	4	5

[Retour à l'activité](#)