

Produits et traditions gastronomiques

Contenu

Du labyrinthe des saveurs qu'est le marché de Riga en Lettonie au rituel dominical du *pastizzi* à Malte, un tour d'horizon des arts du bien-manger et du bien-vivre dans les pays de l'Europe élargie.

Objectifs

Objectifs communicatifs :

- comprendre des habitudes culinaires,
- apprécier des produits et des plats,
- décrire un plat,
- écrire une recette.

Objectif (socio-) linguistique :

- exprimer l'appréciation,
- revoir le lexique alimentaire et culinaire.

Objectifs (inter-) culturels :

- connaître des produits locaux et des savoir-faire culinaires.

Liste des activités

1. **A2, B1** Se préparer à la compréhension des clips
2. **A2, B1** Comprendre de manière générale les clips
3. **B1** Comprendre le clip 1 de manière détaillée
4. **B1** Décrire un plat ou une fabrication
5. **A2, B1** Décrire un plat
6. **A2, B1** Écrire une recette de cuisine
7. **B1** Observer le vocabulaire de l'appréciation
8. **B1** Parler de gastronomie

Transcription des séquences

- **Lettonie** : Le marché de Riga
- **Slovaquie** : Le plat national slovaque
- **Malte** : La gastronomie maltaise
- **Chypre** : Un fromage de chèvre
- **Pologne** : Convivialité et prix modique au restaurant

1. Se préparer à la compréhension des clips

Niveaux : A2, B1

Interaction orale

Visionner les clips sans le son, repérer le vocabulaire à partir des images et classer le lexique dans le tableau ci-dessous :

Produits	Repas	Lieux
(clip 1) des œufs, de la viande, du poisson, des bananes, du miel (clip 2) des pommes de terre, de la farine, du sel, de l'huile, du fromage, des lardons, des gnocchis (clip 3) des petits-pois (clip 4) du lait, du fromage de chèvre (clip 5) de la soupe, de la crème	petit-déjeuner déjeuner goûter dîner « Bon appétit » !	(clip 1) au marché (clip 2) au restaurant (clip 3) à la « pastizzeria » (clip 4) à la maison, à la montagne (clip 5) au restaurant, au self-service...

[Retour à la liste des activités](#)

2. Comprendre de manière générale les clips

Niveaux : A2, B1

Compréhension orale

Visionner les clips avec le son et achever de compléter le tableau ci-dessus.

[Retour à la liste des activités](#)

3. Comprendre le clip 1 de manière détaillée

Niveaux : B1

Compréhension orale

Faire reVISIONNER le clip 1, puis faire choisir la bonne réponse pour trouver le sens exact des phrases (corrections ci-dessous).

- On apprécie la bonne cuisine

- a- On aime bien manger
- b- On remercie la personne qui a bien cuisiné
- c- On sait très bien cuisiner

- Un labyrinthe des saveurs :

- a- On peut tout goûter et partout
- b- On peut trouver beaucoup de stands qui vendent une grande variété d'aliments
- c- Il y a une multitude d'étalages

- Un repaire pour les gourmands :

- a- Il est facile de se situer dans le marché

- b- On se donne rendez-vous dans ce lieu appétissant
- c- **C'est une adresse pour les personnes qui aiment la bonne nourriture**

- Chaque hangar renferme sa spécialité :

- a- Chaque stand du marché vend une spécialité du pays
- b- **Chaque bâtiment qui compose le marché a des produit de même catégorie**
- c- C'est un lieu où on peut trouver des produits étrangers

- Le choix des produits se poursuit à l'infini :

- a- **Il y a une énorme quantité de choix alimentaire**
- b- On recherche toujours à vendre de nouveaux produits
- c- On peut faire son marché à toute heure de la journée et tous les jours de la semaine

- Goûter c'est :

- a- **essayer un nouvel aliment ou une nouvelle saveur**
- b- aimer un aliment
- c- savoir cuisiner un plat

- Un produit très prisé :

- a- C'est un produit très rare
- b- C'est un produit très cher
- c- **Tout le monde veut ce produit**

[Retour à la liste des activités](#)

4. Décrire un plat ou une fabrication

Niveaux : B1

Compétences linguistiques

- Visionner les clips 2, 3 et 4.
- Quelles sont les étapes de la présentation de chaque produit ou plat ?
- Relever les formulations utilisées en remplissant le tableau ci-dessous et vérifier dans les transcriptions.

	Clip 2	Clip 3	Clip 4
Nom du plat/produit	Plat traditionnel	« Pastizzi »	Fromage « Halloumi »
Définition	Plat très nourrissant ; car celui des montagnards		Produit de grande consommation
Produits /composition	Gnocchis, eau, farine pommes de terre, lardons fumés, fromage de brebis,	Pâte légère ou feuilletée ricotta / petits-pois légumes / viande	Lait de chèvre

	yaourt		
Description ou préparation	Il est composé de... A base de ... Rapées Le tout parsemé... Nappé de... C'est ... dont la texture est proche de..	C'est une pâte... Farcie avec... à la viande...	Chauffer le lait à 40° dans un chaudron. Ajouter la présure pour cailler le lait. Quand il commence à être ferme, le découper, le presser, le chauffer avant de le saupoudrer de sel et de malt.
Comment le déguster		Chaud ou froid	Cru, grillé, bouilli, frit
Quand		Petit-déjeuner ou en-cas à midi Grandes occasions	
Lieux où le trouver	Au restaurant	Pastizzeria, endroit typique, petites échoppes	A la maison
Coût		Que quelques tartines	Economique Pour moins d'un €

[Retour à la liste des activités](#)

5. Décrire un plat

Niveaux : A2, B1

Expression orale, interaction orale

Les apprenants décrivent aux autres un plat qu'ils apprécient en s'aidant des formulations étudiées auparavant. S'il y a une culture culinaire commune à tous, on peut appliquer cette activité comme un jeu de devinette.

[Retour à la liste des activités](#)

6. Écrire une recette de cuisine

Niveaux : A2, B1

Expression écrite

- Regarder à nouveau le clip 2 et la transcription. En s'aidant des images et du texte, écrire la recette de ce plat slovaque.

Cf. modèle de recette (ingrédients, verbes à l'infinitif ou à l'impératif, utilisation des pronoms : clip 4).

- On peut écrire également la recette d'un plat typique de son pays pour le mettre en ligne sur un site.

[Retour à la liste des activités](#)

7. Observer le vocabulaire de l'appréciation

Niveaux : B1

Compétences linguistiques

Relever à partir des transcriptions les expressions qui expriment une appréciation. Les classer dans le tableau suivant :

	Clip 1	Clip 2	Clip 3	Clip 4	Clip 5
Verbes	Apprécier Goûter			Préférer	Aimer se retrouver
Noms	Saveurs Gourmands				qualité
Adjectifs		Nourrissant Délicieux			convivial
Superlatifs	Supérieure à Les plus (vieux)	Un des meilleurs... La plus pure tradition...	Tellement partie des traditions que...		Très très bien manger Très importante...
Expressions		Une véritable institution	Une institution culinaire		Il fait bon...

Connaissez-vous d'autres expressions ? Et pour exprimer le contraire ? Compléter le tableau.

Expliquer les formes du superlatif en français (très, le/la/les plus + adjectif, bon/meilleur...).

[Retour à la liste des activités](#)

8. Parler de gastronomie

Niveaux : B1

Interaction orale

- Organiser un débat : dire ce que l'on aime et ce que l'on n'aime pas.
- Jeu de rôles : chaque groupe se rend dans un des pays et imagine un dialogue avec les personnages des clips afin d'avoir des renseignements sur les produits, les plats ou les lieux.

[Retour à la liste des activités](#)

Transcriptions

Lettonie : Le marché de Riga

Sveiks, salut, je suis Laura.

Je viens de Lettonie, un pays où l'on apprécie la bonne cuisine. Aujourd'hui, je vais vous faire découvrir un marché comme on n'en voit que chez nous.

Le marché central de Riga est l'un des marchés les plus vieux d'Europe. C'est aussi un véritable labyrinthe des saveurs. D'une superficie supérieure à celle du Bois de Vincennes, il est devenu, au fil des époques, un repaire pour les gourmands. Quatre anciens hangars à ballon dirigeable ont été transformés. Dans chacun d'entre eux, on pourrait facilement mettre un terrain de foot. Chaque hangar renferme sa spécialité, et à l'extérieur, le choix de produits se poursuit presque à l'infini. Et surtout, ne partez jamais sans avoir goûté aux produits. Le poisson fumé et le miel letton sont d'ailleurs très prisés.

Bon appétit.

[Retour à la liste des activités](#)

Slovaquie : Le plat national slovaque

Bonjour, je m'appelle Jaro et je vais vous faire découvrir le plat national slovaque : les bryndzové halusky. Une véritable institution chez nous.

Nous sommes dans un des restaurants les plus typiques de Bratislava. Monsieur Janata, un des meilleurs chefs de la capitale, prépare ce plat très nourrissant qui a longtemps été celui des montagnards. Aujourd'hui, il fait partie du patrimoine culinaire et de nos traditions. Il est composé de gnocchis à base d'eau et de farine, de pommes de terre râpées, le tout parsemé de lardons fumés et nappé de fromage de brebis. C'est un fromage particulier appelé bryndza dont la texture est proche du yaourt. Il existe depuis deux cents ans et la Slovaquie est le seul pays à le fabriquer dans la plus pure tradition.

Ici, tout le monde sait faire ce plat et on se transmet la célèbre recette de génération en génération. Hum et croyez-moi, c'est vraiment délicieux.

[Retour à la liste des activités](#)

Malte : La gastronomie maltaise

Bonjour, je suis Elisabeth. Je suis maltaise.

Nous sommes ici à Zebbug, un village à quelques kilomètres de La Valette. Je vais vous faire découvrir les pastizzi. Une institution culinaire à Malte. Suivez-moi !

Le dimanche, après la messe, il existe un véritable rituel dans un endroit typique. Chaque village possède une ou plusieurs pastizzeria : des petites échoppes où l'on fabrique le pastizzi. Le pastizzi est une pâte légère et feuilletée farcie avec de la ricotta ou des petits pois. On en trouve aussi à la viande ou aux légumes. Ils ne coûtent que quelques centimes et font office de petit déjeuner ou d'en-cas à midi pour les Maltais pressés.

Qu'ils soient chauds ou froids, les pastizzi font tellement partie de nos traditions qu'on les sert même dans les mariages et les baptêmes.

Sahha.

[Retour à la liste des activités](#)

Chypre : Un fromage de chèvre

Kalimera, je suis Anna.

Nous sommes à Ayios Ioannis, petit village dans la montagne de Chypre. Ici, le fromage, c'est le halloumi, et sur toute l'île, des villageoises le fabriquent toujours selon la tradition, à la maison, pour la famille. Regardez.

À Chypre, on fabrique ce produit de grande consommation depuis des siècles. À 69 ans, Thesalia fabrique toujours son halloumi. Après avoir trait ses chèvres, elle chauffe le lait à quarante degrés dans un grand chaudron. Elle ajoute de la présure pour cailler le lait. Lorsqu'il commence à être ferme, elle le découpe, le presse, et le chauffe de nouveau avant de le saupoudrer de sel et de malt.

À Chypre, on mange le halloumi cru, grillé, bouilli ou frit. Moi, je le préfère grillé.

Giasas.

[Retour à la liste des activités](#)

Pologne : Convivialité et prix modique au restaurant

Salut, c'est Katia.

Chez moi, en Pologne, la convivialité c'est une chose très importante.

Il y a un endroit où nous aimons nous retrouver pour faire des connaissances et surtout très, très bien manger. C'est ici, venez voir.

Le bar à lait, c'est un endroit convivial où on ne sert pas d'alcool et où on ne fume jamais. C'est une sorte de cantine où il fait bon se retrouver entre amis après le travail, ou en famille. Dans ce restaurant bon marché, c'est un peu comme à la maison. On propose une cuisine polonaise traditionnelle de très bonne qualité à base de produits laitiers. Au menu, soupe crémeuse à la betterave, gros raviolis. Les Polonais de tous les âges s'y retrouvent. On peut aussi bien partager sa table avec des étudiants ou des hommes d'affaires. C'est un mélange social étonnant.

Convivialité et menus économiques. Là, j'en ai eu pour moins d'un euro, le bar à lait c'est notre fast-food à nous !

[Retour à la liste des activités](#)