

# CUISINIER-PAYSAN, DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Date de mise en ligne : 2022

Comment être sûr de cuisiner des produits de qualité ? En les produisant soi-même !  
Présenter un menu à un·e client·e et expliquer le plat du jour.

- **Thème** : gastronomie
- **Niveau** : A2
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : 45 minutes

## PARCOURS PÉDAGOGIQUE

<b>Je découvre un environnement professionnel .....</b>	<b>1</b>
• Réviser le vocabulaire du monde rural .....	1
• Découvrir le thème de la vidéo .....	1
<b>Je repère les particularités d'un métier .....</b>	<b>2</b>
• Comprendre les informations principales d'une interview (activité 1) .....	2
<b>J'identifie des gestes professionnels.....</b>	<b>2</b>
• Repérer les gestes professionnels (activité 2).....	2
<b>J'apprends le français de la gastronomie.....</b>	<b>2</b>
• Connaître le lexique autour d'un ingrédient (activité 3).....	2
<b>Je réalise une tâche professionnelle .....</b>	<b>3</b>
• Reconnaître les étapes d'un menu .....	3
• Présenter un menu à un·e client·e et expliquer le plat du jour .....	3

### OBJECTIFS COMMUNICATIFS

- Comprendre un·e professionnel·le parler de son métier.
- Faire des hypothèses.
- Poser/répondre à des questions.

### OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Découvrir le vocabulaire des ingrédients d'une recette.
- Réviser le vocabulaire du monde rural et de la gastronomie.

### OBJECTIFS SOCIOPROFESSIONNELS

- Présenter un menu.
- Décrire un plat.

## JE DÉCOUVRE UN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

### → Réviser le vocabulaire du monde rural

Lexique et expression orale – groupe-classe – 5 min (support : fiche matériel)

Projeter au tableau la photo de la fiche matériel. Inviter les apprenant·e·s à regarder tous les détails.  
*Décrivez ce que vous voyez, le paysage, l'homme, ses habits, ce qu'il porte... et formulez des hypothèses sur le sujet de la vidéo que nous allons visionner.*

### Pistes de correction / Corrigés :

On voit un homme, il porte un panier. Je pense qu'il va aller faire le marché, ou ramasser des fruits et des légumes dans son jardin. On voit des champs, une vieille maison et un bois. On voit aussi des arbres cultivés. On est à la campagne.

### → Découvrir le thème de la vidéo

Repérage visuel et expression orale – groupe-classe – 5 min (support : vidéo)

Montrer la vidéo, sans le son, de 1'09 à 2'15 afin de vérifier les hypothèses émises.

Nous allons maintenant regarder un extrait d'une vidéo sans le son. Que fait l'homme ? Cet extrait confirme-t-il vos hypothèses ? Pouvez-vous préciser le sujet de cette vidéo ?

#### Pistes de correction / Corrigés :

L'homme ramasse des légumes, des poireaux. Il remplit son panier de poireaux. Il enlève la terre des poireaux. Il ouvre un fruit en deux. On le voit aussi conduire une petite voiture. Son jardin doit être très grand. À la fin, on le voit dans une cuisine. Il prépare les poireaux.

Cet extrait confirme nos hypothèses. Son jardin est vraiment grand. On voit aussi sur la vidéo le titre de l'émission « Terres de chefs ». Peut-être que cet homme est un cuisinier ?

### JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

#### → Comprendre les informations principales d'une interview (activité 1)

Compréhension orale – individuel – 10 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Distribuer la fiche apprenant et demander de lire la consigne et les propositions de l'activité 1. Lever si nécessaire les incompréhensions avant le visionnage. Montrer la vidéo avec le son, en entier.

Lisez l'activité 1 de la fiche apprenant. À l'aide de la vidéo, soulignez la bonne proposition pour chaque phrase. Demander aux apprenant·e·s de comparer leur réponse avec le voisin·e puis mettre en commun.

#### Pistes de correction / Corrigés :

1. cuisinier-paysan
2. poireaux
3. naturelle
4. consommées
5. pauvre / riche

### J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

#### → Repérer les gestes professionnels (activité 2)

Compréhension audiovisuelle – individuel – 5 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Montrer la vidéo avec le son, de 0'15 à 1'10. Il est conseillé de regarder la vidéo deux fois pour une meilleure compréhension.

Regardez attentivement cet extrait et associez les images aux actions réalisées par Patrick Duler.

Mettre en commun en grand groupe. Terminer l'activité en vérifiant que les apprenant·e·s ont bien identifié et compris les mots « ventrèche » et « rissoler ».

#### Pistes de correction / Corrigés :

1. b
2. a
3. d
4. c

- La « ventrèche » est une poitrine de porc salée, c'est un peu comme du lard.
- « Rissoler » veut dire colorer à feu vif un aliment dans un corps gras.

### J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

#### → Connaître le lexique autour d'un ingrédient (activité 3)

Repérage visuel – binômes – 2 min (support : fiche apprenant, fiche matériel)

Former des binômes puis demander aux apprenant·e·s de réaliser l'activité 3.

Au préalable, expliquer les mots suivants :

- *Détailler* : couper, avec soin, un légume, un fruit, une viande ou un poisson en tranches, en rondelles, en dés ou en bâtonnets réguliers, à l'aide d'un petit couteau.

- *Braiser* : cuire longtemps et à feu doux des aliments dans un récipient fermé, dans un peu de liquide plus ou moins aromatisé.
- *Émincer* : tailler en tranches, en rondelles ou en lamelles plus ou moins minces, avec un couteau par exemple.

Placez les mots proposés dans le texte à trous.

Mettre en commun.

#### Pistes de correction / Corrigés :

1. cultivés
2. extraordinaire
3. blanc
4. matière grasse
5. cuire

### JE RÉALISE UNE TÂCHE PROFESSIONNELLE

#### → Reconnaître les étapes d'un menu

Repérage visuel – petits groupes – 3 min (support : fiche matériel)

Faites des petits groupes, puis distribuer les étiquettes de la fiche matériel. Demander aux apprenant·e·s de découper puis de remettre dans l'ordre les étiquettes en respectant les étapes d'un menu. Leur expliquer que ce menu doit se terminer par le vin. Expliquer les termes qui peuvent poser problème aux apprenant·e·s (« pourpier, reine des prés », etc.).

*Regardez ce menu. Découpez puis remettez dans le bon ordre les différents plats proposés dans ce menu (entrée, plat principal, fromage, dessert et vin).*

Comparer les réponses avec les voisins puis mettre en commun.

#### Pistes de correction / Corrigés :

- Le « pourpier » est une plante, on peut manger ses feuilles en salade par exemple.
- La « reine des prés » est une plante. Ses fleurs sont blanches et ont une odeur et un goût d'amande amère et de vanille. Elles sont parfois utilisées pour parfumer les desserts.

Menu :

*ENTRÉE : Carpaccio de courgettes et pourpier sauvage*

*PLAT PRINCIPAL : Poireaux braisés aux truffes*

*FROMAGES : Plateau de fromages du Lot (Bleu du Quercy, Cabécou, Rocamadour...)*

*DESSERT : Glace à la reine des prés*

*BOISSON : Servi avec un verre de vin rouge de Saint-Émilion (Bordeaux).*

#### → Présenter un menu à un·e client·e et expliquer le plat du jour

Production écrite et orale – individuel et binômes – 15 min

Former des binômes et expliquer qu'à tour de rôle, chacun jouera le rôle du cuisinier et du client. Laisser aux apprenant·e·s 5 minutes de préparation, passer dans les groupes pour apporter une aide éventuelle. Donner environ 10 minutes par binômes pour faire les jeux de rôle.

*Vous allez maintenant vous mettre par deux. L'un joue le rôle du cuisinier, l'autre celui d'un client.*

- *Le cuisinier présente le menu au client. Ensuite, il détaille le plat du jour, des « poireaux braisés aux truffes » (ingrédients et cuisson) et présente son approche de paysan-cuisinier (production locale, respect de l'environnement, etc.).*
- *Le client, lui, pose deux ou trois questions.*

Demander éventuellement à un ou deux groupes volontaires de passer devant la classe.

#### Pistes de correction / Corrigé

« Bonjour, je vais vous présenter le menu du jour.

En entrée, nous vous proposons un carpaccio de courgettes et pourpier sauvage.

En plat du jour, des poireaux braisés aux truffes. Tous les ingrédients sont des productions locales. Je suis une sorte de cuisinier-paysan ! Les poireaux par exemple proviennent de notre jardin potager et sont cultivés de manière naturelle, en respectant l'environnement. Ils ont été rissolés dans le gras d'une ventrèche de porc. Le jambon lui, a été affiné sur place. Tous les fromages sont aussi de la région. Il y a le Bleu du Quercy, du Cabécou ou encore du Rocamadour.

Enfin, pour le dessert, ce sera une glace à la reine des prés.

Pour accompagner le plat principal, nous vous servons un verre de vin rouge, du Saint-Emilion.

- Vous cultivez aussi vos truffes ?
- Oui, on les élève dans notre domaine.
- Le Saint-Émilion est un vin du Lot ?
- Non, il vient de Bordeaux. Mais c'est l'un des meilleurs de France !