

CUISINIER-PAYSAN, DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Date du cours : ... / ... /

JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

→ **Activité 1 : soulignez la bonne proposition dans chacune des phrases ci-dessous.**

1. Je suis *agriculteur* / *cuisinier-paysan* à Lascabanes, dans le Lot.
2. Ce soir, je vais vous faire une recette de *poireaux* / *haricots* braisés aux truffes.
3. On va rester avec des matières grasses qui sont tout autour du cochon, dans une approche *naturelle* / *industrielle*, tout simplement.
4. Ici, toutes les cultures sont prévues pour être *vendues* / *consommées*.
5. Ce que j'aime bien dans ce plat c'est le mélange du poireau, qui est le légume du *riche* / *pauvre*, avec la truffe, qui est le champignon du *riche* / *pauvre*.

J'IDENTIFIE LES GESTES D'UN PROFESSIONNEL

→ **Activité 2 : associez les images aux actions réalisées.**



- a. Rissoler les poireaux.
- b. Râper les truffes.
- c. Émincer les poireaux.
- d. Découper la ventrèche.

J'APPREND LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

→ **Activité 3 : placez les mots suivants dans le texte à trous ci-dessous :**
extraordinaires – cuire - blanc – cultivés – matière grasse

1. Les poireaux sont selon une méthode particulière. Ils n'ont pas d'engrais, ni organique, ni chimique. Ils poussent dans ce mélange de terre, et de bois, et d'herbe.
2. Les poireaux vont pousser tout seuls. Ils vont aller chercher les nutriments dans leur milieu naturel. Ce sont donc des poireaux qui ont un goût
3. On va détailler quelques poireaux. On va garder le pour faire braiser. Avec le vert, on va faire autre chose : un petit émincé de poireaux.
4. La ventrèche de porc noir va nous fournir la pour faire braiser les poireaux.
5. Je vais faire rissoler la ventrèche dans la poêle puis y faire les poireaux.