

Un menu à notre goût



Âge visé

9-10-11 ans

Conception

Marie-Pier Dandurand
Membres du comité de la SNF

Disciplines scolaires

Arts plastiques, Communication orale, Écriture,
Éducation artistique, Français

Thème(s)

Arts, Culture et patrimoine, Francophonie

Principes directeurs

Miser sur la créativité et l'innovation, Valoriser
la diversité

Mot(s)-clé(s)

création artistique, appartenance, expression
de soi, diversité culturelle, mets

Introduction

Cette activité amène les enfants à créer une affiche qui permet de fusionner des recettes ou des repas préférés, tout en représentant la diversité culturelle du groupe. D'abord, à l'aide d'une discussion de groupe, les enfants partagent des moments francophones qui se passent autour d'un repas. Ils réfléchissent et dressent la liste de leurs aliments et plats traditionnels préférés. Ensuite, en équipe, ils développent des idées de repas ou de menu qui fusionnent ces derniers. Ils créent une affiche qui représente leur idée. Finalement, ils partagent au groupe leurs idées de repas et le groupe dresse un menu original.

Des indications pour réaliser l'activité en mode virtuel sont indiquées à la fin de la fiche.

Démarche

Étape 1

En groupe-classe

Animez une discussion sur les moments francophones qui se passent autour d'un repas. Notez les réponses des enfants pour qu'ils s'y réfèrent plus tard.

Voici quelques exemples de questions à poser pour diriger la discussion:

- Quels sont les moments en famille où vous parlez français?
- Quelles sont les recettes traditionnelles de votre famille (des crêpes, la lasagne de grand-maman, un couscous, une fondue au fromage, un mafé de poulet, des sushis, etc.)?
- Quels sont les noms français des aliments, condiments ou épices peut-être moins connus, mais que vous aimez beaucoup?
- Quels sont les aliments locaux que vous connaissez (ex. : le saumon de la Colombie-Britannique, le bison du Manitoba, les pêches de l'Ontario, les patates de l'Île-du-Prince-Édouard, le sirop d'érable du Québec)?

Étape 2

En équipe

Proposez aux élèves d'imaginer un repas « fusion » unissant, par exemple, des éléments de recettes différentes appréciées des enfants et de leurs familles. Les élèves peuvent également intégrer des ingrédients locaux à leurs plats réinventés. Les idées peuvent être aussi réalistes que loufoques. Voici quelques exemples:

- Une lasagne aux épices africaines.
- Un ragoût créole aromatisé au sirop d'érable.
- Une barbe à papa représentant un souper complet : un couscous au saumon de la Colombie-Britannique avec légumes racines du jardin.

- Une crêpe française aux pêches de l'Ontario.

Invitez chaque équipe à illustrer et à créer une affiche présentant leur menu. Sur leur affiche, il devrait y avoir:

- Un titre de leur repas
- Un dessin de leur repas
- Un court paragraphe qui décrit le repas

À titre d'exemples, vous pouvez montrer aux enfants les affiches du document reproductible 1.

Étape 3

En groupe-classe

Rassemblez toutes les créations. Invitez chaque équipe à présenter au groupe son affiche de repas.

Partagez vos affiches en les rendant visibles aux autres groupes et aux parents de l'école.

SITES INTERNET POUVANT AIDER AUX RECHERCHES

- Cuisine africaine (Zeste)
- Gastronomie : francophonie et traditions culinaires
- La cuisine africaine à l'honneur à Val-D'Or
- Lancement d'une nouvelle épicerie marocaine virtuelle à Toronto
- À la découverte de la gastronomie des pays francophones
- Répertoire des recettes de l'Île-du-Prince-Édouard, par le gouvernement de l'Île-du-Prince-Édouard
- Tour gourmand du Canada, par Destination Canada
- Neuf mets acadiens du Nouveau-Brunswick, par Tourisme Nouveau-Brunswick
- Huit spécialités à déguster en Nouvelle-Écosse, par Tourisme Nouvelle-Écosse
- Quinze recettes typiquement québécoises, par Coup de pouce
- La cuisine traditionnelle franco-ontarienne, vidéo produite par le centre franco-ontarien de folklore
- Vos meilleures recettes à la franco-manitobaine, répertoire créé par ICI Radio-Canada
- Cuisine de l'Alberta, par gourmetpédia
- Cinq spécialités de la Colombie-Britannique à goûter, par Destination BC
- Plaisirs gourmands du Yukon, par Explore Yukon

POUR ALLER PLUS LOIN

- Créez un livre de recettes à partager
- Invitez un chef francophone de la communauté à venir créer une recette avec les idées des élèves.
- Pour les écoles qui offrent des cours d'alimentation, proposez de préparer un ou plusieurs items à faire goûter à la classe ou l'école.

- Créez une carte interactive des restaurants dans lesquels il est possible de recevoir du service en français.
- Partagez l'initiative dans les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram, etc.) du service à la petite enfance, du conseil ou du centre de services scolaire.

ADAPTATION VERS UN MODE VIRTUEL

À l'aide de votre logiciel de visioconférence préféré, animez une discussion avec les enfants sur les moments positifs qu'ils passent en français. Discutez de leurs repas préférés et de leurs recettes traditionnelles familiales préférées. En petits groupes, les élèves peuvent inventer une nouvelle recette qui fusionne tout ce qu'ils aiment de la cuisine ; ils créent un tout nouvel aliment. À l'aide d'un logiciel de création d'images (Google Dessin, Canva, etc.), ils peuvent faire une affiche avec leur création. Chaque équipe vous partage sa fiche (par courriel ou dans un dossier de partage). Colligez les affiches des élèves afin de réaliser un livre de recettes virtuelles à l'aide d'un logiciel de création d'images.

[Télécharger le document reproductible](#)