Un appétit d'ogre



Âge visé

16 ans et +

Conception

Matteau, Michèle

Disciplines scolaires

Thème(s)

Culture et patrimoine, Francophonie des Amériques

Principes directeurs

Créer des liens au sein de la francophonie, Valoriser la diversité

Mot(s)-clé(s)

francophonie des Amériques, mets

© ACELF - Reproduction autorisée uniquement à des fins éducatives et non commerciales, et à condition de mentionner la source bibliographique.

NOTE : Bien que les activités ne soient pas séquentielles, les activités *Lieux et rivages*, *Au fil du temps* et *De face et de profil* permettent de mieux saisir le concept de « francophonie des Amériques ».

Introduction

L'objectif principal de cette activité est de faire connaître et comprendre les collectivités francophones des Amériques dans la diversité de leurs cuisines. Les régions francophones proposées pour cette activité sont les suivantes :

Canada : Québec, Acadie, Ontario, Ouest et Grand Nord canadiens

États-Unis : Louisiane, Nouvelle-Angleterre (comprend 6 États : Connecticut, Maine, Massachusetts, New Hampshire, Vermont et Rhode Island) et le Midwest (comprend 8 États : Illinois, Indiana, Iowa, Michigan, Minnesota, Missouri, Ohio et Wisconsin)

Caraïbes : Haïti, Martinique, Guadeloupe, Sainte-Lucie et Dominique

Autres régions : Guyane française et Saint-Pierre-etMiquelon

Démarche

En groupe-classe Amorcez l'activité avec vos élèves en leur demandant de citer des mets traditionnels très connus dans le monde, comme la pizza (Italie), la baguette de pain (France), le riz pilaf (Moyen-Orient), les sushis (Japon), etc. Après en avoir dressé une liste sommaire, discutez des informations que fournit l'association d'un mets avec une communauté. Faites ressortir des éléments comme le climat et l'agriculture, l'apport d'autres groupes ethniques et les conditions économiques.

En équipe

Chaque équipe reçoit une région de la francophonie des Amériques : l'Acadie, la Louisiane, le Québec, la NouvelleAngleterre, Haïti, les Antilles et la Guyane sont parmi celles auxquelles correspondent des mets typiques.

Chaque équipe jette un regard général sur la cuisine traditionnelle de cette région en consultant des répertoires de recettes : viandes, fruits, légumes les plus utilisés, épices les plus courantes, façons d'apprêter les mets (mijoter, rôtir, bouillir, etc.). En utilisant les recettes consultées, chaque équipe imagine le menu d'un buffet de fête où l'on trouverait des mets régionaux.

En groupe-classe

Chaque équipe présente son « buffet de fête » en ajoutant des éléments visuels et, si les circonstances s'y prêtent, en faisant goûter un des plats au menu. La classe établit ensuite des liens entre les différentes cuisines des régions vues et cherche à les expliquer par les influences

© ACELF - Reproduction autorisée uniquement à des fins éducatives et non commerciales, et à condition de mentionner la source bibliographique.

ethniques, climatiques, historiques, par les conditions économiques de certaines époques, les croyances religieuses et autres aspects du mode de vie.

Les différentes recettes peuvent ensuite être regroupées pour former – avec les références nécessaires – un petit livre de recettes de la francophonie des Amériques que l'on pourra intituler Un appétit d'ogre…

TERMES UTILES POUR LA RECHERCHE

Cuisine du Québec, cuisine du Canada français, cuisine franco-américaine, cuisine louisianaise, cuisine cajun, cuisine acadienne, cuisine de la Nouvelle-Angleterre, cuisine antillaise, cuisine créole, cuisine haïtienne

© ACELF - Reproduction autorisée uniquement à des fins éducatives et non commerciales, et à condition de mentionner la source bibliographique.