

LES FRANCOPHONIES D'AMÉRIQUE DU NORD

DOSSIER PÉDAGOGIQUE
SÉQUENCE CONTES ET CUISINE
EN LOUISIANE

Fiche élève

Fiche enseignant

Table des matières



Fiche élève	3
Séquence contes et cuisine en Louisiane	
Objectifs globaux	3
Déroulement	4
1 ^{re} partie : les contes	4
2 ^e partie : la cuisine populaire	7
Sources	11
Annexe	12

Fiche élève
Séquence contes et cuisine
en Louisiane



Séquence contes et cuisine Contes populaires cadiens et cuisine traditionnelle cadienne	10–12 ans/FLE A2–B1
Compréhension et articulation du récit Compréhension orale et écrite	 3 x 45 mn
Nadine Bordessoule Gilliéron ELCF/Université de Genève	 UNIVERSITÉ DE GENÈVE FACULTÉ DES LETTRES École de langue et de civilisation Françaises

Objectifs globaux

- Découverte de la tradition orale, issue des héritages des populations francophones, mais aussi de la tradition orale africaine transmise par les esclaves noirs et par les créoles des Antilles
- Découverte de la cuisine populaire et de l'héritage culturel de la Louisiane

Déroulement

1^{re} partie : les contes



-
1. Lire le conte de *Monsieur Tortie* avec ou sans les illustrations (en annexe).

-
2. Découper le texte suivant le schéma narratif et donner un sous-titre à chaque partie et répondre aux questions de compréhension.

Situation initiale: _____

- Quelle est l'activité de M. LeBlanc ?
- Pourquoi la tortue est-elle en cage ?
- Que veut-il en faire ?

Déclenchement: _____

- Qui vient voir la tortue ?
- Que fait la tortue qui intéresse le petit garçon ?

Péripéties: _____

- Pourquoi André ouvre-t-il la cage ?
- Quel est le mensonge que raconte la tortue ?
- Pourquoi André pleure-t-il ?

Résolution: _____

- Que fait-il pour ne pas être puni ?
- Que fait la maman ?
- Que fait le papa ?

Situation finale: _____

- Comment ça se termine ?
- Qu'est-ce que André a appris dans cette aventure ?

3. Lire cet autre conte cadien l'*Habitation*, en essayant de deviner les mots en gras d'après le contexte. Si besoin utiliser les termes donnés à la fin du texte.

Compère Bouki le Chien et Compère Lapin avaient une **habitation** (*) où ils travaillaient ensemble. Un beau jour d'été, quand les petits vents chauds apportaient le parfum du chèvrefeuille, ils se promenaient dans les champs pour surveiller la récolte de **patates douces** (*). C'étaient une très bonne année et les patates faisaient des belles lianes avec beaucoup de jolies feuilles et de belles fleurs. Bouki et Lapin restèrent longtemps à admirer le fruit de leur travail :

«Ça sera bien vite temps pour **fouiller** (*) nos patates» a dit Compère Lapin. «Comment crois-tu qu'on devrait partager la récolte ? Veux-tu prendre les racines et moi je prends les lianes ? ». « Oh, non, » a crié Compère Bouki, en regardant les belles fleurs. « Moi, je prends les lianes. »

Ils ont fouillé la récolte de patates et, en effet, Compère Bouki a bien placé les lianes dans sa **pataterie** (*). Les fleurs ont fané, les feuilles ont changé de couleurs, et les tiges sont devenues dures et sèches. Bouki n'avait rien à manger.

Compère Lapin, lui, a amené chez lui les belles patates toutes grosses et roses. Il les a bien rangées dans sa réserve. C'était une belle et grande récolte et Lapin a bien mangé tout l'hiver. Il se **fripait** (*) les babines avec de la soupe de patate, des crêpes de patate, de la fricassée de patate et des patates frites.

Au printemps, c'était l'heure **d'entrer** (*) la récolte de maïs. Encore une fois, Compère Bouki et compère Lapin sont allés se promener dans les champs. «Lapin va pas m'embêter cette fois-ci», pensait Compère Bouki. «Je sais comment le manier, lui et ses **canailleries** (*).

Un jour, Compère Lapin a dit à Compère Bouki, «Je te donne le premier choix. Veux-tu prendre les racines ou les plantes, Bouki ? ». «Les racines, les racines ! » Compère Bouki a vite crié. Tout excité Bouki a ramassé les racines des plantes de maïs et il les a amenées chez lui. Il a essayé de les bouillir et de les frire. Il a même fait un **gombo** (*), mais les racines restaient dures et sèches.

Compère Lapin, lui, il avait beaucoup de maïs dans sa réserve pour faire du **maquechou** (*), de la **bisque de maïs** (*), du maïs bouilli et du **gru de maïs** (*) pendant tout l'hiver.

Compère Bouki n'a jamais compris ce qu'il lui était arrivé avec la récolte. Il a décidé une chose donc : de ne plus jamais faire la récolte avec Compère Lapin!



Voici les termes dans le désordre : ferme cadienne ; gruau ou porridge ; léchait ; ramasser ; ragout cadien ; ragout de légumes ; réserve de patates ; récolter ; pommes de terre roses et légèrement sucrées ; farces ; soupe de maïs.

4. Illustrer ce conte par cinq dessins.

2^e partie : la cuisine populaire



Découvrir la cuisine de Louisiane en se référant ou non aux contes cadiens.

- Quels sont les plats ou les aliments cadiens que vous connaissez ?

Voici une assiette d'un plat typique de Louisiane, le **Jambalaya**.

- Quels aliments peut-on identifier ?



Voici une description des particularités de ce plat :

Recette

Le **jambalaya**, ou **jumbalaya**, est une spécialité culinaire à base de riz, emblématique de la Louisiane, mais que l'on retrouve aussi en Provence. Le jambalaya est décrit dans une multitude de recettes de viandes à base de riz, toutes très épicées, avec du jambon et des saucisses, des gambas ou des huîtres, ou encore avec du bœuf.

Origine

Le terme *Jambalaya* désigne, au figuré, un méli-mélo. Certaines étymologies populaires existent. Ce pourrait être un mot d'origine séminole (un peuple amérindien), repris par les Acadiens et signifiant « fête ». Il pourrait aussi venir du créole des esclaves de Louisiane « jambon à la ya », où ya signifie « riz », comme en Afrique de l'Ouest, ou pourrait venir de l'influence de la langue créole en Louisiane, soit en français « jambon à l'Aya », Aya est un prénom féminin de la langue akan parlée au Ghana et en Côte d'Ivoire. D'après certains historiens, le plat est apparenté à la paella espagnole.

Un autre plat typique est le **Gombo**



Voici une description des particularités de ce plat :

Recette

Le gombo, aussi appelé *gumbo* (anglicisme), est un ragout datant du 18^e siècle. Il se compose principalement d'un bouillon fortement aromatisé, de viandes ou de crustacés, d'un épaississant comme le roux et de légumes. Il existe plusieurs variétés de gombo. À La Nouvelle-Orléans, il contient généralement des fruits de mer, des tomates et un épaississant. Le gombo cadien est différent et est produit à partir d'un roux foncé dû aux crustacés ou aux volailles utilisés. Les Créoles de Louisiane font un gombo au gout bien plus fumé car des saucisses ou du jambon y sont souvent ajoutés.

Origines

Le plat combine des ingrédients des pratiques culinaires de plusieurs cultures, dont la France, l'Espagne, l'Allemagne, l'Afrique de l'Ouest et les Choctaws¹, population amérindienne. Le gombo trouve ses racines notamment dans la cuisine traditionnelle ouest-africaine ou les plats indigènes, mais est également une dérivation de la bouillabaisse française.

Ces deux plats emblématiques de Louisiane, le **jambalaya** (ragout servi avec du riz) et le **gombo** (soupe de légumes et crustacés) permettent de mettre pour à jour quelques influences/traditions.

1 Les Choctaws (ou Chactas) sont une population amérindienne présente dans tout le sud-est des États-Unis autour du bassin du Mississippi. Au XIX^e siècle, les *Choctaws* formaient une des Cinq tribus civilisées, ainsi dénommées car elles avaient intégré un certain nombre de pratiques culturelles et technologiques des Européens. Les Chactas sont célèbres pour la grande générosité qu'ils ont manifestée en fournissant des vivres pendant la *famine irlandaise*. (Source : Wikipedia)

1. **À quelles traditions culinaires peut-on rattacher les principaux ingrédients présents dans les recettes emblématiques de la Louisiane ?**



2. **Se documenter sur les différents ingrédients présents dans la cuisine de Louisiane pour remplir le tableau qui illustre l'héritage culturel.**

Aliment	De quoi s'agit-il ?	Culture d'origine
Le maïs	céréale	amérindienne
La patate douce		
Le riz		
Le porc		
Le roux		
Les okras		
Les écrevisses		
Les épices		
Le piment		

3. **À partir de ce tableau, expliquez pourquoi peut-on dire que la cuisine est une métaphore de l'histoire de la Louisiane.**

Production écrite

Voici un commentaire d'une voyageuse qui décrit ce qu'elle a mangé en Louisiane. À partir de ce texte, imaginer un dialogue dans une auberge entre le serveur et des clients.

J'ai échappé de justesse au ragout d'écureuil, au fricot de serpent et à l'huile d'alligator – pour soigner une aphonie aigüe – proposés par un Cajun souriant, trappeur dans un secteur isolé des bayous. (...) J'ai dégusté à Bâton Rouge les tamales cuits dans la feuille de maïs, selon la recette des Amérindiens. J'ai quelquefois réussi à maintenir captifs, entre des tranches de pain, de nombreux ingrédients – viande, jambon, volaille, crevettes frites, huîtres frites, feuilles de laitue, mayonnaise, moutarde – du fameux sandwich poorboy (littéralement « garçon pauvre »). J'ai mangé du boudin, de la saucisse, des écrevisses, du jambalaya (...) et j'ai compris que la cuisine louisianaise est vraiment le reflet du Melting Pot cher à Thomas Jefferson, troisième président des États-Unis.

(Jacqueline Denuzière (1989), *Cuisine de Louisiane : Histoire et recettes*, Paris : Denoël)

Sources

Jacqueline Denuzière (1989), *Cuisine de Louisiane: Histoire et recettes*, Paris : Denoël.

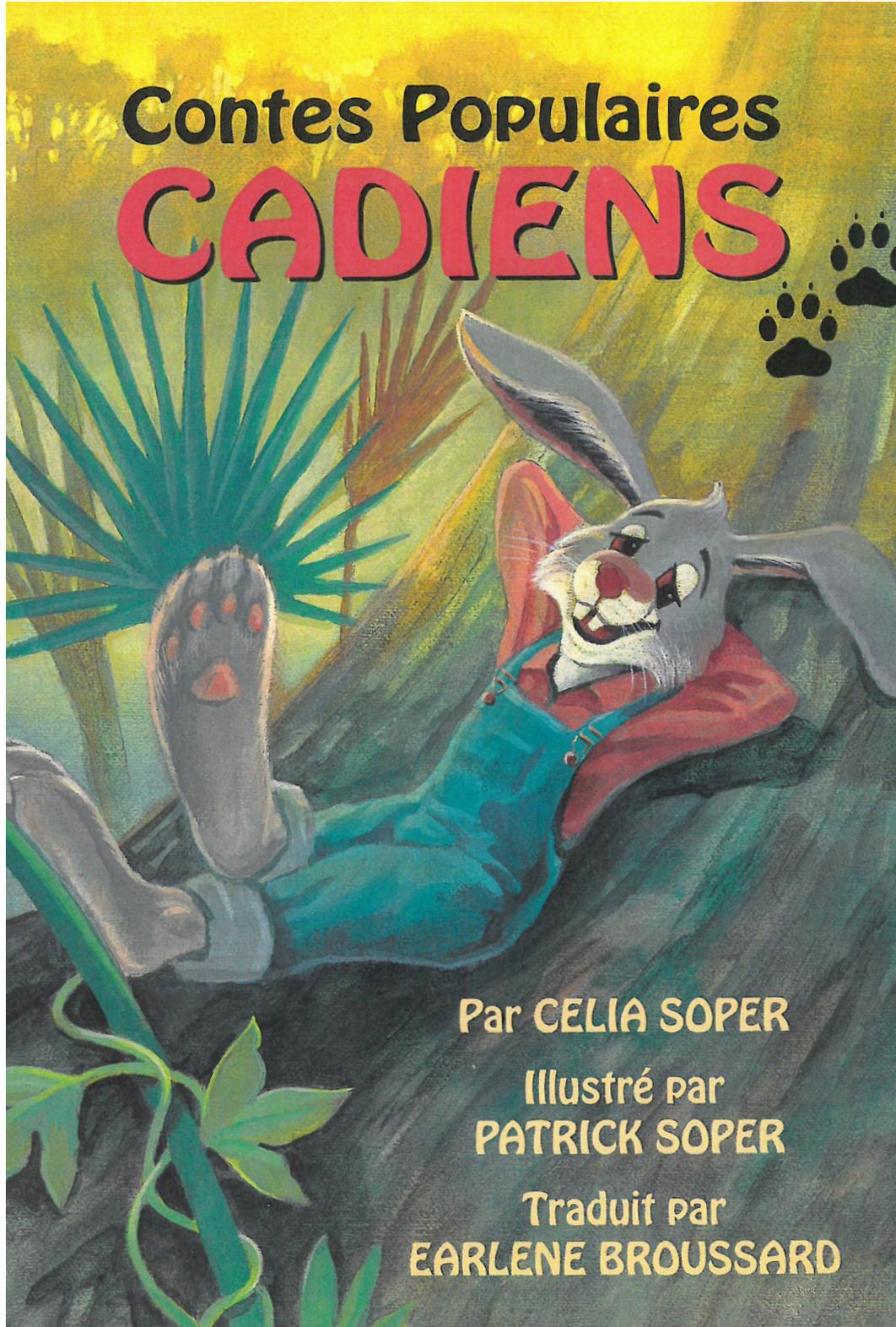
Zachary Richard, Sylvain Godin, Maurice Basque (2012) *Histoire des Acadiennes et des Acadiens de la Louisiane*, Lafayette : ULPress.

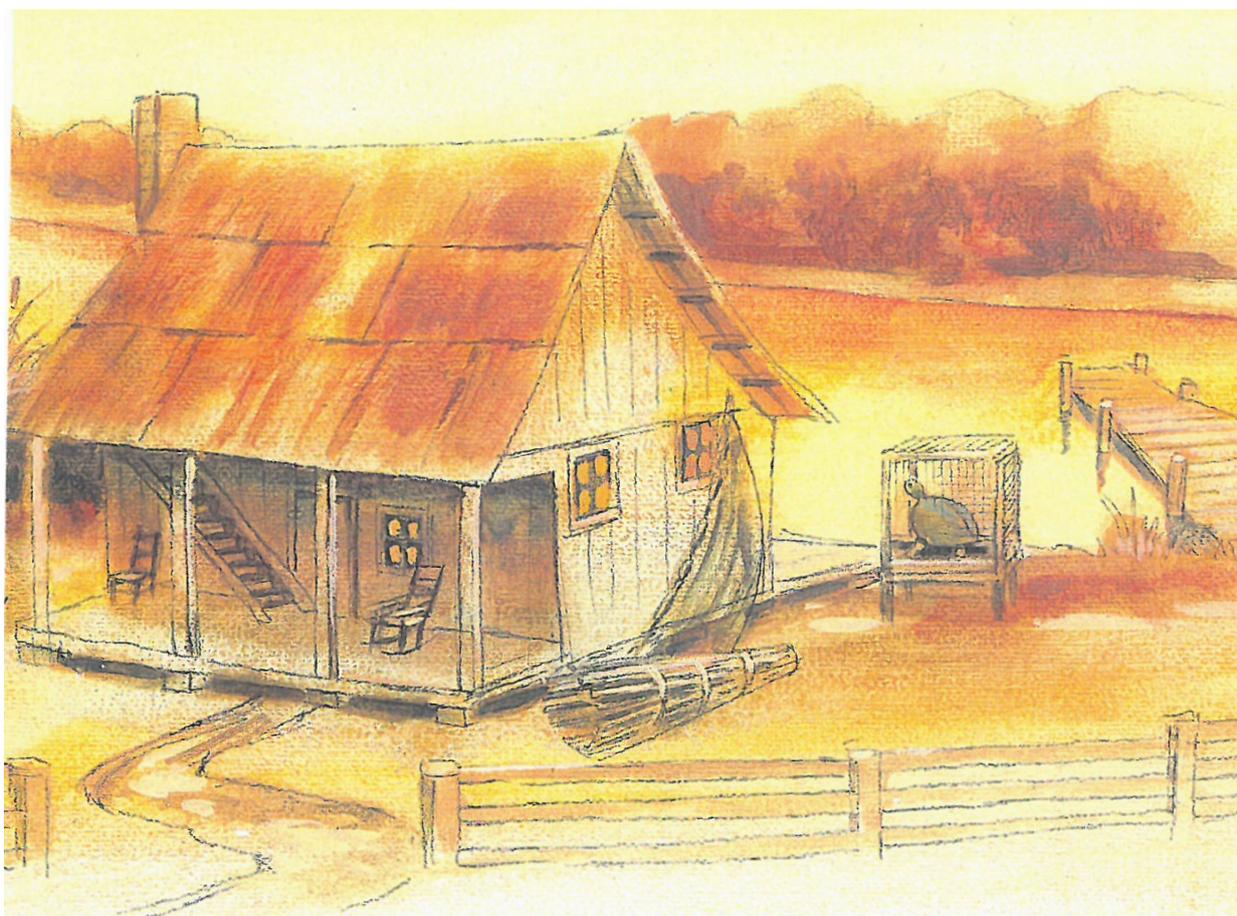
Celia Soper (1997), *Contes populaires Cadiens*, traduit par Earlene Broussard, illustrés par Patrick Soper, Gretna : Pelican Publishing Company.

Images

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_cajun_-_porc_et_jambalaya.jpg?uselang=fr

https://fr.wikipedia.org/wiki/Gombo_%28potage%29#cite_note-richard-1

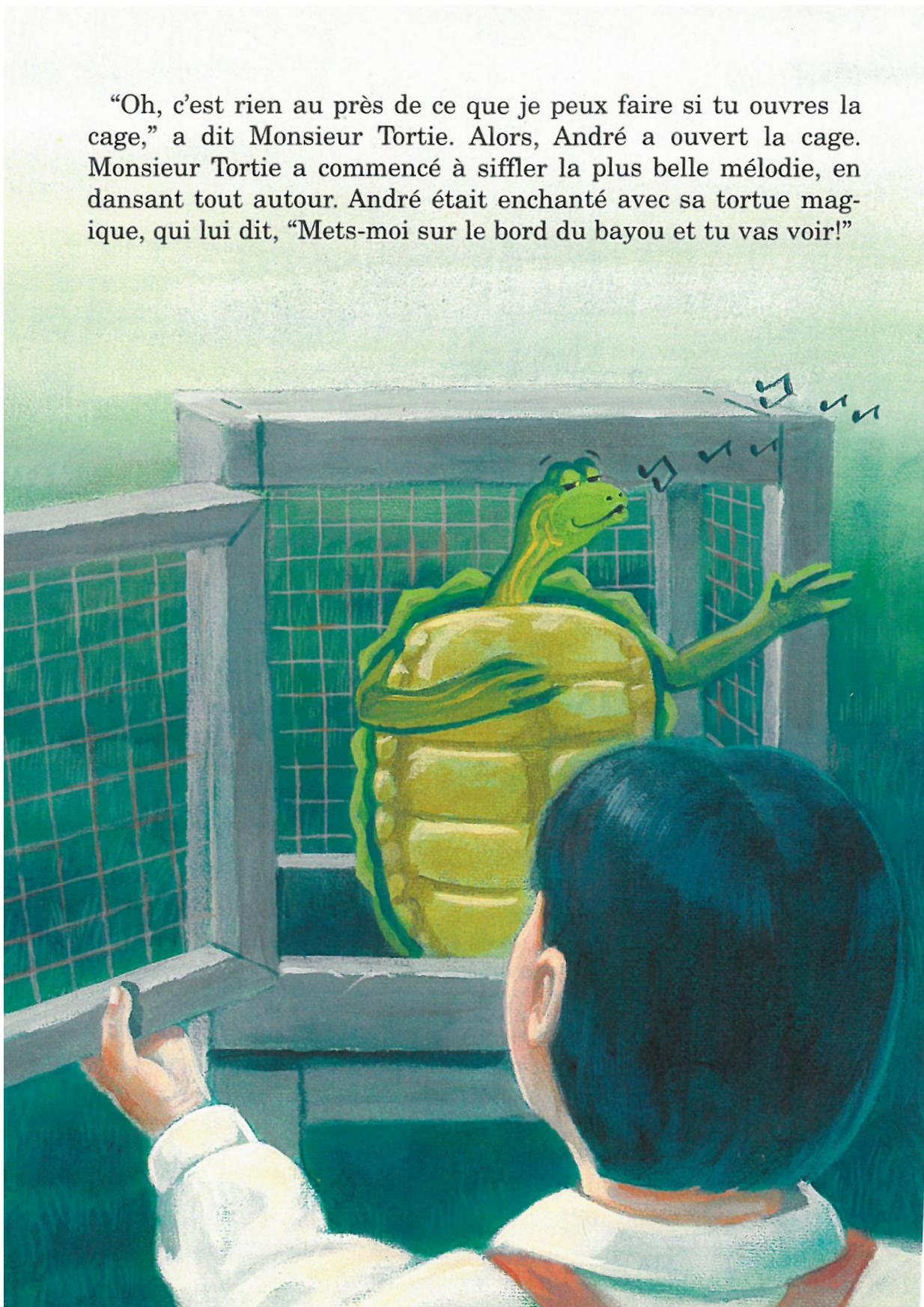


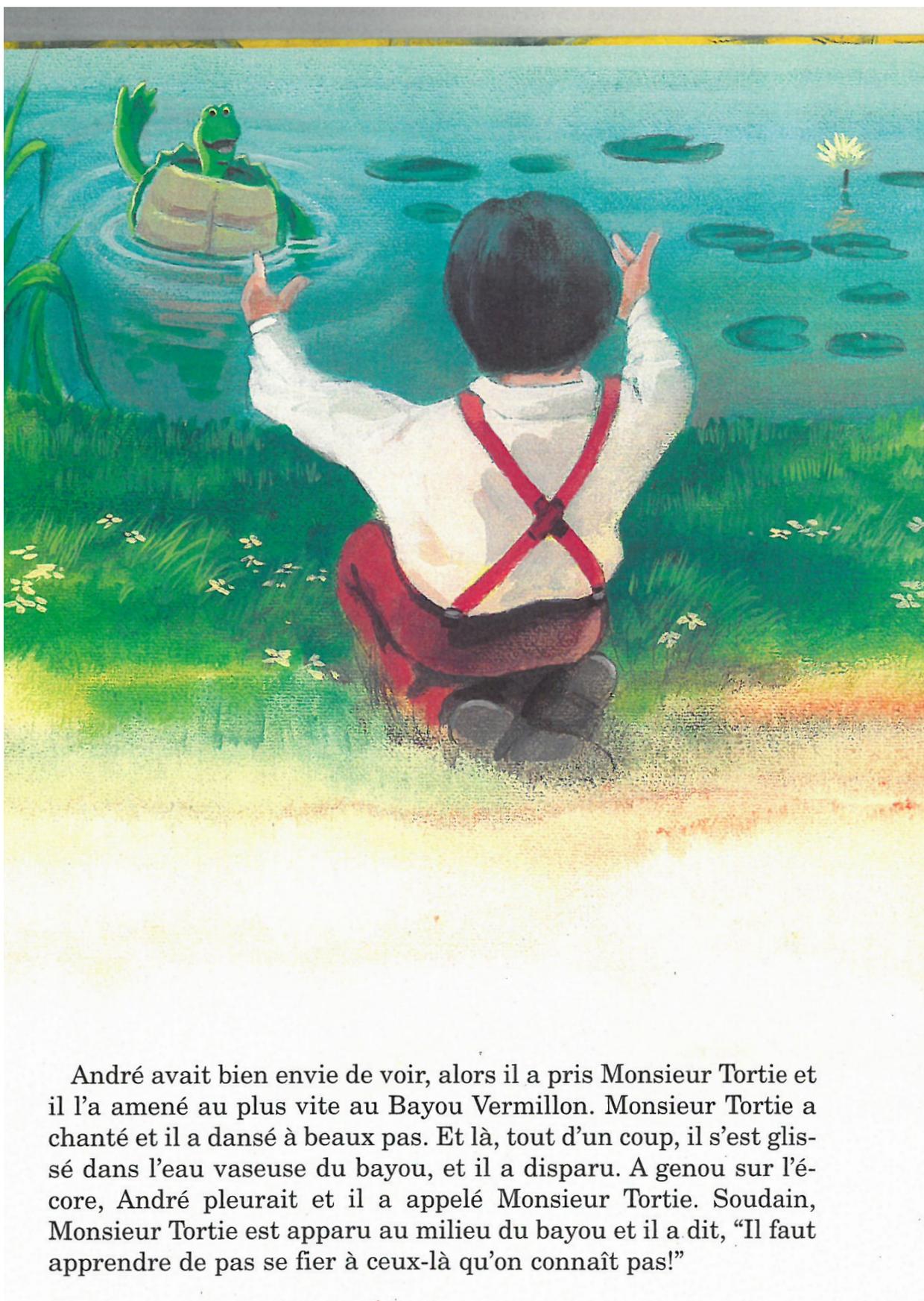


Monsieur Tortie

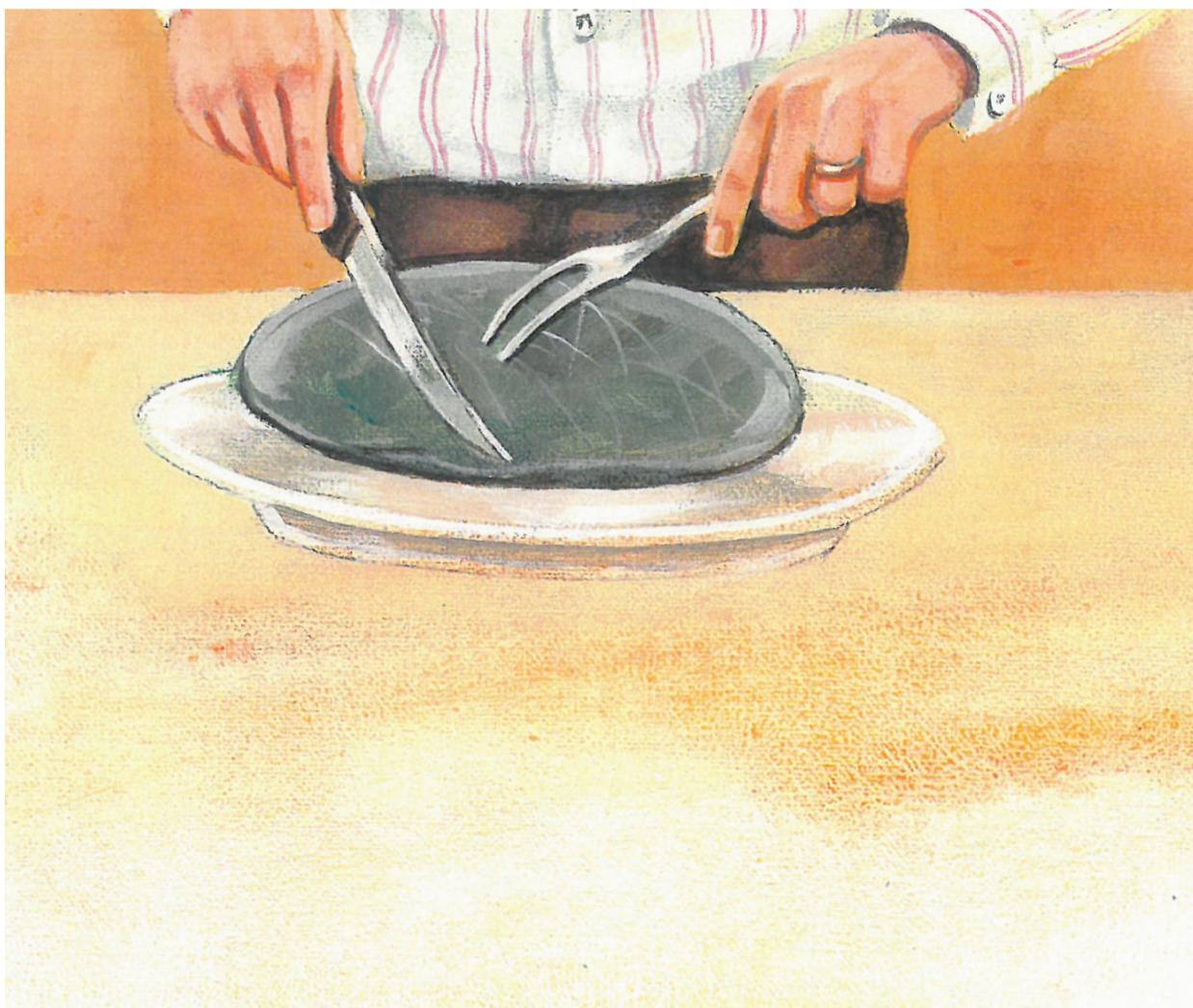
Une famille de LeBlanc habitait au bord du Bayou Vermillon. Le père chassait dans le bois et dans la cyprière. Il pêchait la barbue, la tortue, et le poisson armé dans le bayou. Un jour, Monsieur LeBlanc a attrapé une grande tortue. Il l'a mise dans une cage. Et parce que la chair de la tortue est un vrai délice, il est allé inviter tous ses amis à dîner avec lui au soir. Pendant qu'il était parti, son fils, André, est allé à la cage voir Monsieur Tortie. La tortue s'est mise à siffler! André était tout content et il a demandé à Monsieur Tortie comment siffler.

“Oh, c’est rien au près de ce que je peux faire si tu ouvres la cage,” a dit Monsieur Tortie. Alors, André a ouvert la cage. Monsieur Tortie a commencé à siffler la plus belle mélodie, en dansant tout autour. André était enchanté avec sa tortue magique, qui lui dit, “Mets-moi sur le bord du bayou et tu vas voir!”





André avait bien envie de voir, alors il a pris Monsieur Tortie et il l'a amené au plus vite au Bayou Vermillon. Monsieur Tortie a chanté et il a dansé à beaux pas. Et là, tout d'un coup, il s'est glissé dans l'eau vaseuse du bayou, et il a disparu. A genou sur l'écore, André pleurait et il a appelé Monsieur Tortie. Soudain, Monsieur Tortie est apparu au milieu du bayou et il a dit, "Il faut apprendre de pas se fier à ceux-là qu'on connaît pas!"



André avait très peur de se faire punir. Il a placé une grande pierre dans la cage. Sa mère, Clothile, ne s'est pas rendu compte que la tortue était maintenant une pierre. Elle l'a mélangée au roux pour faire une bonne soupe à la tortue pour la compagnie. Etonnée que la tortue restait dure pour si longtemps, elle a fait venir son mari. Monsieur LeBlanc a fait poser la tortue sur la table où il a essayé de la couper avec un grand couteau. Pas possible. Il a pris la casse-tête, mais pas possible de l'ouvrir. Il a pris la hache, mais il a brisé la vaisselle, a cassé la table, et a fait tomber les chaises sans ouvrir la tortue. Finalement, il a regardé de près pour découvrir que c'était une pierre!

Jusqu'aujourd'hui, Monsieur et Madame LeBlanc n'ont jamais compris comment Monsieur Tortie est devenu une pierre, et André n'a jamais soufflé un mot!

Table des matières



Fiche enseignant	3
Séquence contes et cuisine en Louisiane	
Objectifs globaux	3
Déroulement	4
1 ^{re} partie : les contes	4
2 ^e partie : la cuisine populaire	7
Sources	11
Annexe	12

Fiche enseignant
Séquence contes et cuisine
en Louisiane



Séquence contes et cuisine Contes populaires cadiens et cuisine traditionnelle cadienne	10–12 ans/FLE A2–B1
Compréhension et articulation du récit Compréhension orale et écrite	 3 x 45 mn
Nadine Bordessoule Gilliéron ELCF/Université de Genève	 UNIVERSITÉ DE GENÈVE FACULTÉ DES LETTRES École de langue et de civilisation Françaises

Objectifs globaux

- Découverte de la tradition orale, issue des héritages des populations francophones, mais aussi de la tradition orale africaine transmise par les esclaves noirs et par les créoles des Antilles
- Découverte de la cuisine populaire et de l'héritage culturel de la Louisiane

Déroulement

1^{re} partie : les contes



-
1. Lire le conte de **Monsieur Tortie** avec ou sans les illustrations (en annexe).

-
2. Découper le texte suivant le schéma narratif et donner un sous-titre à chaque partie et répondre aux questions de compréhension

Situation initiale: (*La capture*)

- Quelle est l'activité de M. LeBlanc?
(*Il est chasseur*)
- Pourquoi la tortue est-elle en cage?
(*Parce qu'elle a été attrapée par M. LeBlanc*)
- Que veut-il en faire?
(*La manger avec ses amis*)

Déclenchement: (*Le visiteur*)

- Qui vient voir la tortue?
(*André le fils de M. LeBlanc*)
- Que fait la tortue qui intéresse le petit garçon?
(*Elle se met à siffler*)

Péripéties: (*La libération*)

- Pourquoi André ouvre-t-il la cage?
(*Parce que la tortue lui dit que c'est mieux pour siffler*)
- Quel est le mensonge que raconte la tortue?
(*Elle dit qu'elle chante mieux près du Bayou*)
- Pourquoi André pleure-t-il?
(*parce que la tortue a profité d'être près de l'eau pour s'échapper et qu'il a peur d'être grondé par ses parents*)

Résolution : (*La ruse*)

- Que fait-il pour ne pas être puni ?

(Il remplace la tortue par un caillou dans la cage)

- Que fait la maman ?

(Elle cuisine le caillou en croyant que c'est la tortue)

- Que fait le papa ?

(Il essaie de la couper, mais casse tous ses outils et même la table)

Situation finale : (*Le mystère*)

- Comment ça se termine ?

(Les parents découvrent que c'est une pierre et ne comprennent pas comment la tortue s'est transformée en pierre)

- Qu'est-ce que André a appris dans cette aventure ?

(Il a appris ce que la tortue lui a dit ! « Il faut apprendre de pas se fier à ceux-là qu'on ne connaît pas ! »)

3. Lire cet autre conte cadien l'*Habitation*, en essayant de deviner les mots en gras d'après le contexte. Si besoin utiliser les termes donnés à la fin du texte.

Compère Bouki le Chien et Compère Lapin avaient une **habitation** (*ferme cadienne) où ils travaillaient ensemble. Un beau jour d'été, quand les petits vents chauds apportaient le parfum du chèvrefeuille, ils se promenaient dans les champs pour surveiller la récolte de **patates douces** (*pommes de terres roses et légèrement sucrées). C'étaient une très bonne année et les patates faisaient des belles lianes avec beaucoup de jolies feuilles et de belles fleurs. Bouki et Lapin restèrent longtemps à admirer le fruit de leur travail :

« Ça sera bien vite temps pour **fouiller** (*récolter) nos patates » a dit Compère Lapin. « Comment crois-tu qu'on devrait partager la récolte ? Veux-tu prendre les racines et moi je prends les lianes ? ». « Oh, non, » a crié Compère Bouki, en regardant les belles fleurs. « Moi, je prends les lianes. »

Ils ont fouillé la récolte de patates et, en effet, Compère Bouki a bien placé les lianes dans sa **pataterie** (*réserve de patates). Les fleurs ont fané, les feuilles ont changé de couleurs, et les tiges sont devenues dures et sèches. Bouki n'avait rien à manger.

Compère Lapin, lui, a amené chez lui les belles patates toutes grosses et roses. Il les a bien rangées dans sa réserve. C'était une belle et grande récolte et Lapin a bien mangé tout l'hiver. Il se **fripait** (*léchait) les babines

avec de la soupe de patate, des crêpes de patate, de la fricassée de patate et des patates frites.

Au printemps, c'était l'heure **d'entrer** (**de ramasser*) la récolte de maïs. Encore une fois, Compère Bouki et compère Lapin sont allés se promener dans les champs. «Lapin va pas m'embêter cette fois-ci», pensait Compère Bouki. «Je sais comment le manier, lui et ses **canailleries** (**farces*).

Un jour, Compère Lapin a dit à Compère Bouki, «Je te donne le premier choix. Veux-tu prendre les racines ou les plantes, Bouki?». «Les racines, les racines!» Compère Bouki a vite crié. Tout excité Bouki a ramassé les racines des plantes de maïs et il les a amenées chez lui. Il a essayé de les bouillir et de les frire. Il a même fait un **gombo** (**ragout cadien*), mais les racines restaient dures et sèches.

Compère Lapin, lui, il avait beaucoup de maïs dans sa réserve pour faire du **maquechou** (**ragout de légumes*), de la **bisque de maïs** (**soupe*), du maïs bouilli et du **gru de maïs** (**gruau ou porridge*) pendant tout l'hiver.

Compère Bouki n'a jamais compris ce qu'il lui était arrivé avec la récolte. Il a décidé une chose donc : de ne plus jamais faire la récolte avec Compère Lapin !

Voici les termes dans le désordre : ferme cadienne ; gruau ou porridge ; léchait ; ramasser ; ragout cadien ; ragout de légumes ; réserve de patates ; récolter ; pommes de terre roses et légèrement sucrées ; farces ; soupe de maïs.

4. Illustrer ce conte par cinq dessins.

2^e partie : la cuisine populaire



Découvrir la cuisine de Louisiane en se référant ou non aux contes cadiens.

- Quels sont les plats ou les aliments cadiens que vous connaissez ?

Voici une assiette d'un plat typique de Louisiane, le **Jamblaya**.

- Quels aliments peut-on identifier ?



Voici une description des particularités de ce plat :

Recette

Le **jambalaya**, ou **jumbalaya**, est une spécialité culinaire à base de riz, emblématique de la Louisiane, mais que l'on retrouve aussi en Provence. Le jambalaya est décrit dans une multitude de recettes de viandes à base de riz, toutes très épicées, avec du jambon et des saucisses, des gambas ou des huîtres, ou encore avec du bœuf.

Origine

Le terme *Jambalaya* désigne, au figuré, un méli-mélo. Certaines étymologies populaires existent. Ce pourrait être un mot d'origine séminole (un peuple amérindien), repris par les Acadiens et signifiant « fête ». Il pourrait aussi venir du créole des esclaves de Louisiane « jambon à la ya », où ya signifie « riz », comme en Afrique de l'Ouest, ou pourrait venir de l'influence de la langue créole en Louisiane, soit en français « jambon à l'Aya », Aya est un prénom féminin de la langue akan parlée au Ghana et en Côte d'Ivoire. D'après certains historiens, le plat est apparenté à la paella espagnole.

Un autre plat typique est le **Gombo**



Voici une description des particularités de ce plat :

Recette

Le gombo, aussi appelé *gumbo* (anglicisme), est un ragout datant du 18^e siècle. Il se compose principalement d'un bouillon fortement aromatisé, de viandes ou de crustacés, d'un épaississant comme le roux et de légumes. Il existe plusieurs variétés de gombo. À La Nouvelle-Orléans, il contient généralement des fruits de mer, des tomates et un épaississant. Le gombo cadien est différent et est produit à partir d'un roux foncé dû aux crustacés ou aux volailles utilisés. Les Créoles de Louisiane font un gombo au gout bien plus fumé car des saucisses ou du jambon y sont souvent ajoutés.

Origines

Le plat combine des ingrédients des pratiques culinaires de plusieurs cultures, dont la France, l'Espagne, l'Allemagne, l'Afrique de l'Ouest et les Choctaws¹, population amérindienne. Le gombo trouve ses racines notamment dans la cuisine traditionnelle ouest-africaine ou les plats indigènes, mais est également une dérivation de la bouillabaisse française.

Ces deux plats emblématiques de Louisiane, le **jambalaya** (ragout servi avec du riz) et le **gombo** (soupe de légumes et crustacés) permettent de mettre pour à jour quelques influences/traditions.

1 Les Choctaws (ou Chactas) sont une population amérindienne présente dans tout le sud-est des États-Unis autour du bassin du Mississippi. Au XIX^e siècle, les *Choctaws* formaient une des Cinq tribus civilisées, ainsi dénommées car elles avaient intégré un certain nombre de pratiques culturelles et technologiques des Européens. Les Chactas sont célèbres pour la grande générosité qu'ils ont manifestée en fournissant des vivres pendant la *famine irlandaise*. (Source : Wikipedia)

1. **À quelles traditions culinaires peut-on rattacher les principaux ingrédients présents dans les recettes emblématiques de la Louisiane ?**

2. **Se documenter sur les différents ingrédients présents dans la cuisine de Louisiane pour remplir le tableau qui illustre l'héritage culturel.**

Aliment	De quoi s'agit-il ?	Culture d'origine
Le maïs	céréale	amérindienne
La patate douce	<i>légume</i>	<i>amérindienne</i>
Le riz	<i>céréale</i>	<i>espagnole</i>
Le porc	<i>viande</i>	<i>chrétienne</i>
Le roux	<i>sauce épaisse à base de gras et de farine</i>	<i>française</i>
Les okras	<i>petits légumes verts allongés</i>	<i>africaine</i>
Les écrevisses	<i>crustacés d'eaux douce pêchés dans le bayou (marécage de Louisiane)</i>	<i>locale cadienne</i>
Les épices	<i>arômes</i>	<i>africaine ou antillaise</i>
Le piment	<i>légume aromatique</i>	<i>africaine</i>

3. **À partir de ce tableau, expliquez pourquoi peut-on dire que la cuisine est une métaphore de l'histoire de la Louisiane.**

(Réponse: Tous ces ingrédients proviennent d'origines diverses mais sont en lien avec les différentes cultures qui se sont successivement installées en Louisiane.)

Production écrite

Voici un commentaire d'une voyageuse qui décrit ce qu'elle a mangé en Louisiane. À partir de ce texte, imaginer un dialogue dans une auberge entre le serveur et des clients.

J'ai échappé de justesse au ragout d'écureuil, au fricot de serpent et à l'huile d'alligator – pour soigner une aphonie aigüe – proposés par un Cajun souriant, trappeur dans un secteur isolé des bayous. (...) J'ai dégusté à Bâton Rouge les tamales cuits dans la feuille de maïs, selon la recette des Amérindiens. J'ai quelquefois réussi à maintenir captifs, entre des tranches de pain, de nombreux ingrédients – viande, jambon, volaille, crevettes frites, huîtres frites, feuilles de laitue, mayonnaise, moutarde – du fameux sandwich poorboy (littéralement « garçon pauvre »). J'ai mangé du boudin, de la saucisse, des écrevisses, du jambalaya (...) et j'ai compris que la cuisine louisianaise est vraiment le reflet du Melting Pot cher à Thomas Jefferson, troisième président des États-Unis.

(Jacqueline Denuzière (1989), *Cuisine de Louisiane : Histoire et recettes*, Paris : Denoël)

Sources

Jacqueline Denuzière (1989), *Cuisine de Louisiane: Histoire et recettes*, Paris : Denoël.

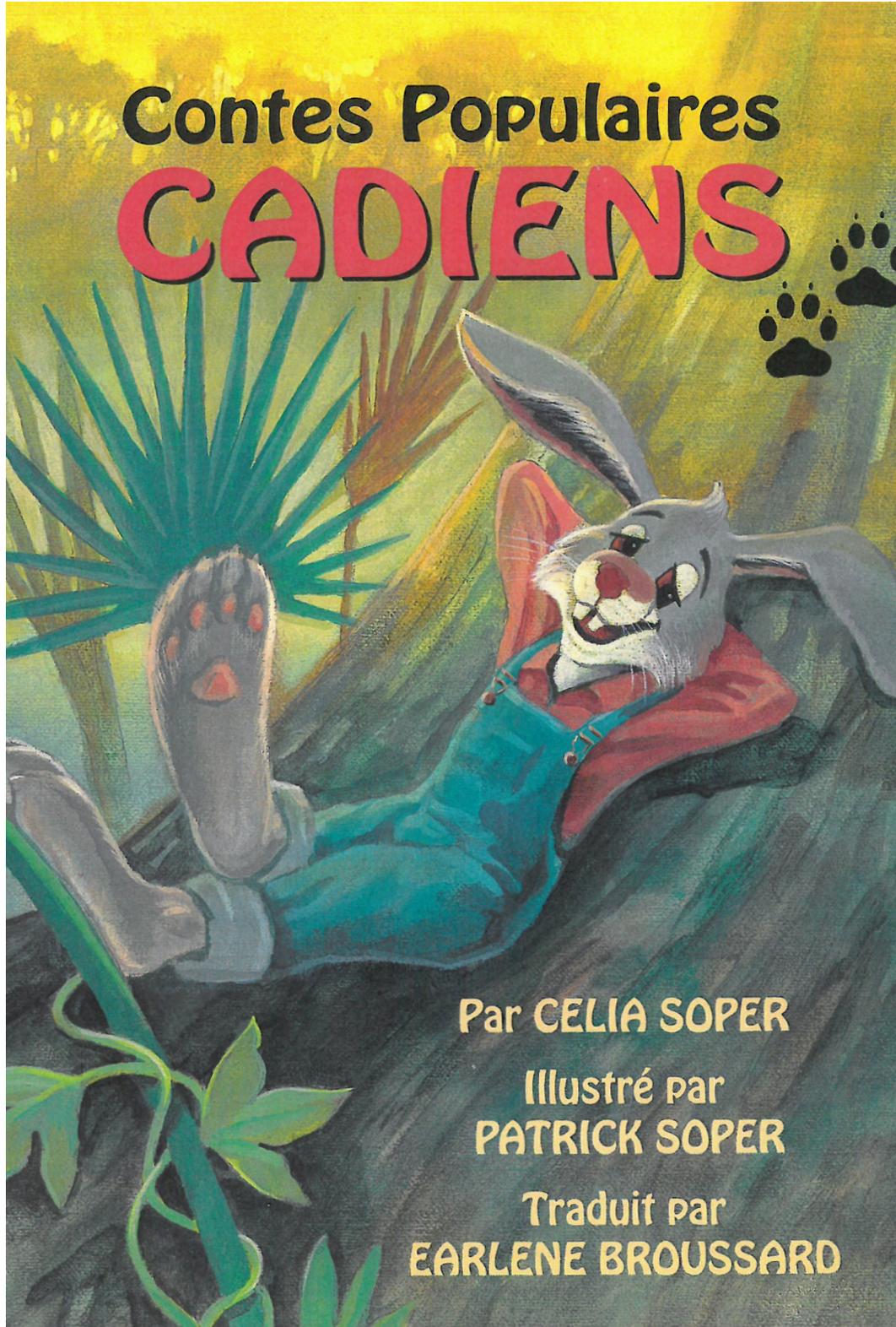
Zachary Richard, Sylvain Godin, Maurice Basque (2012) *Histoire des Acadiennes et des Acadiens de la Louisiane*, Lafayette : ULPress.

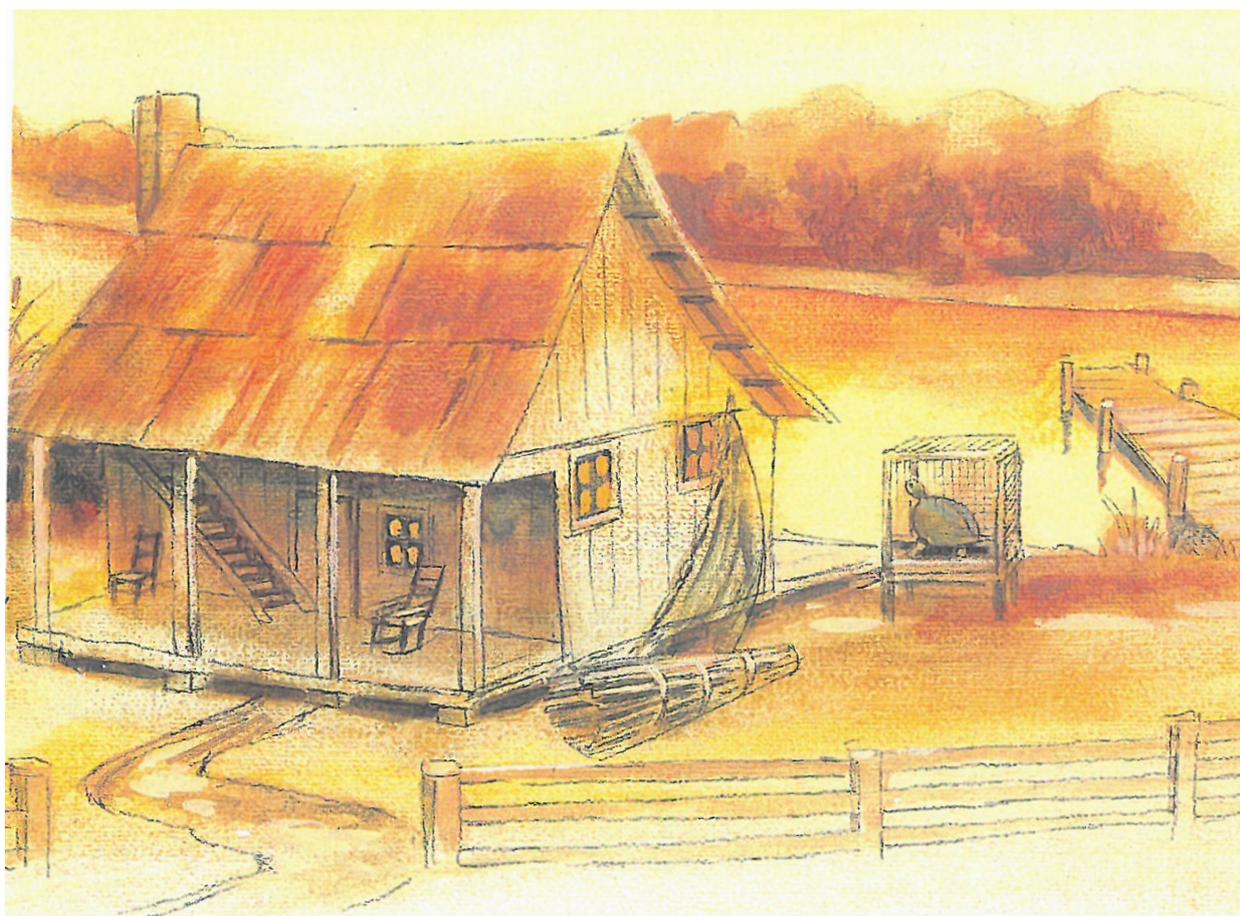
Celia Soper (1997), *Contes populaires Cadiens*, traduit par Earlene Broussard, illustrés par Patrick Soper, Gretna : Pelican Publishing Company.

Images

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_cajun_-_porc_et_jambalaya.jpg?uselang=fr

https://fr.wikipedia.org/wiki/Gombo_%28potage%29#cite_note-richard-1



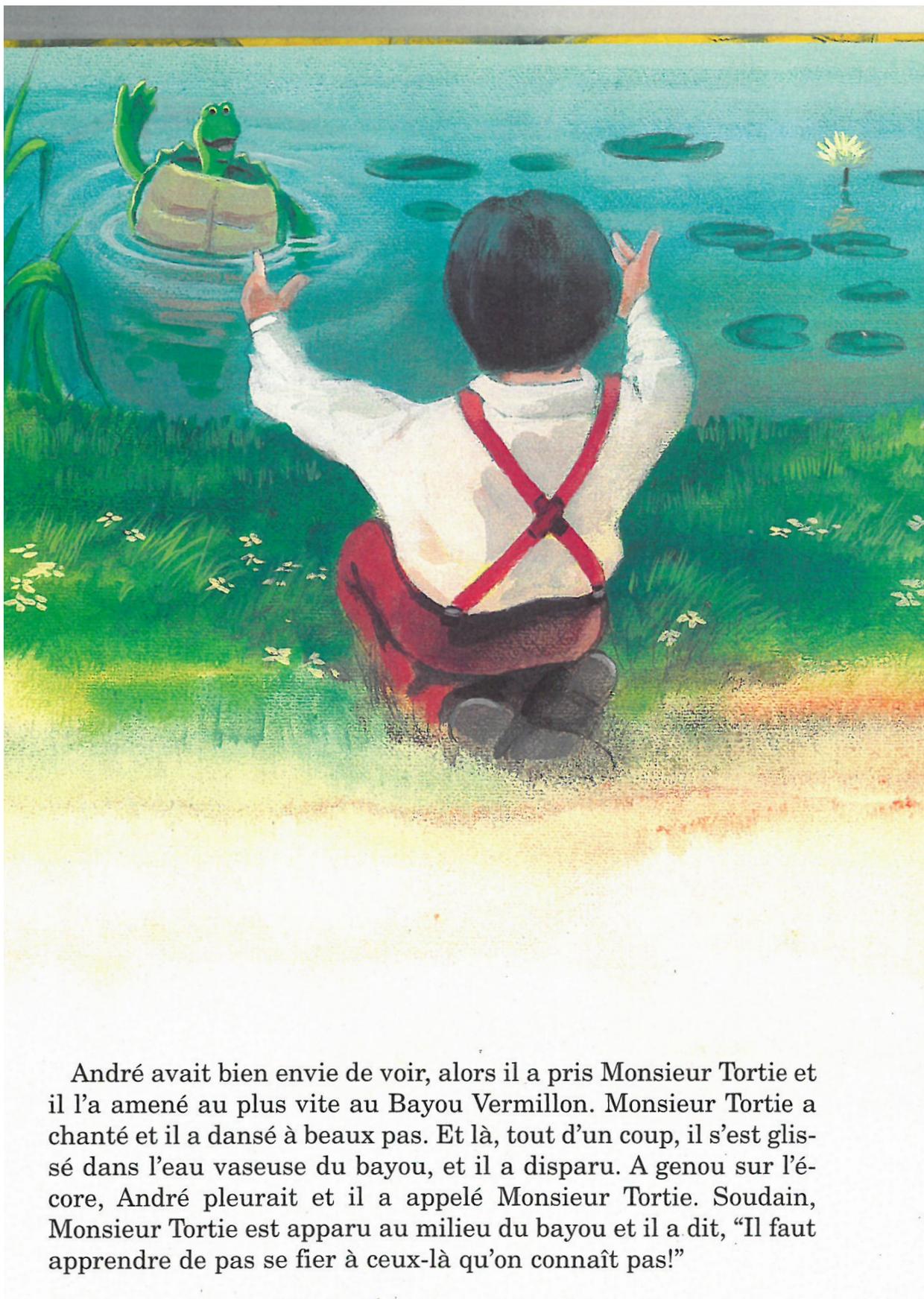


Monsieur Tortie

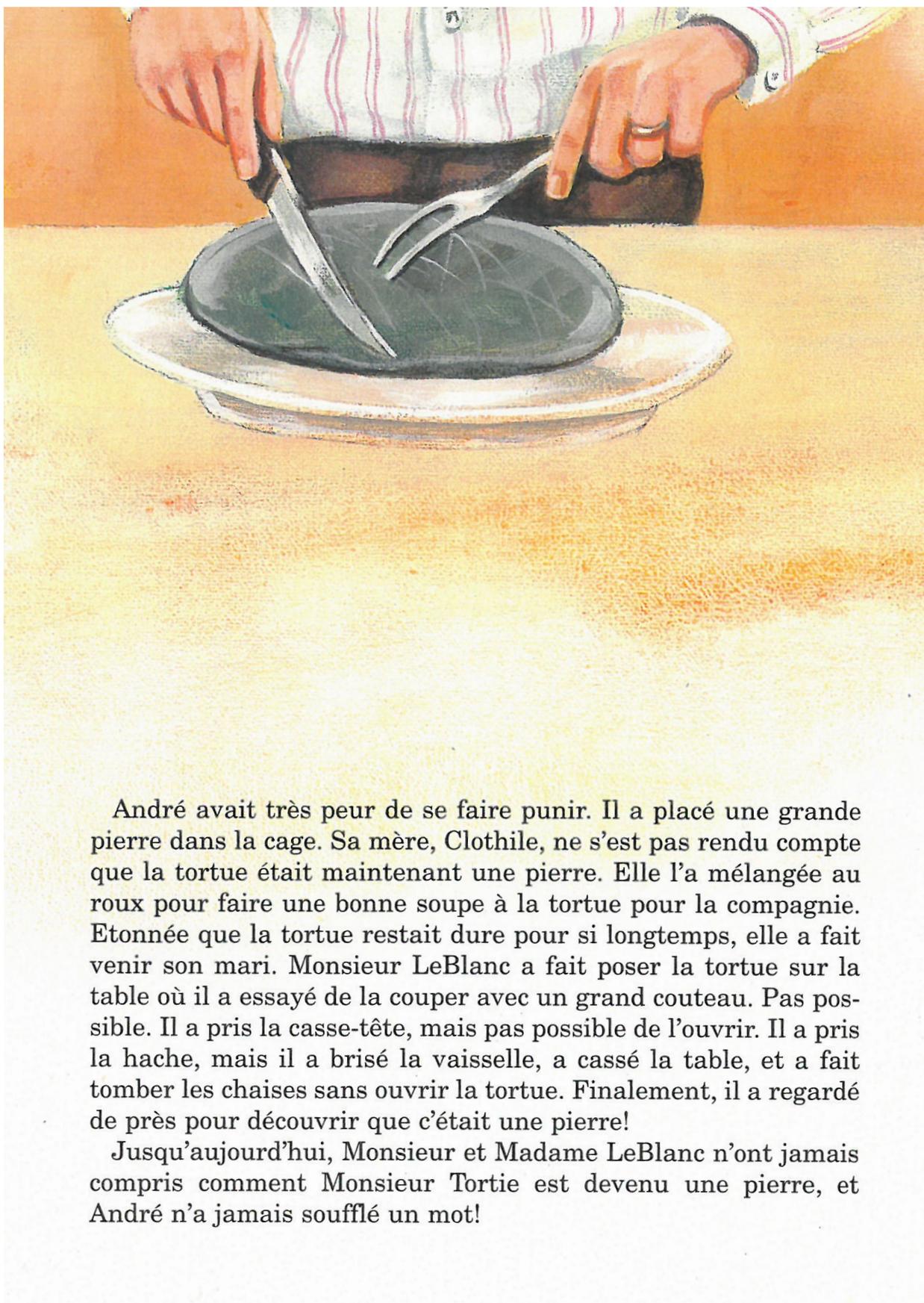
Une famille de LeBlanc habitait au bord du Bayou Vermillon. Le père chassait dans le bois et dans la cyprière. Il pêchait la barbue, la tortue, et le poisson armé dans le bayou. Un jour, Monsieur LeBlanc a attrapé une grande tortue. Il l'a mise dans une cage. Et parce que la chair de la tortue est un vrai délice, il est allé inviter tous ses amis à dîner avec lui au soir. Pendant qu'il était parti, son fils, André, est allé à la cage voir Monsieur Tortie. La tortue s'est mise à siffler! André était tout content et il a demandé à Monsieur Tortie comment siffler.

“Oh, c’est rien au près de ce que je peux faire si tu ouvres la cage,” a dit Monsieur Tortie. Alors, André a ouvert la cage. Monsieur Tortie a commencé à siffler la plus belle mélodie, en dansant tout autour. André était enchanté avec sa tortue magique, qui lui dit, “Mets-moi sur le bord du bayou et tu vas voir!”





André avait bien envie de voir, alors il a pris Monsieur Tortie et il l'a amené au plus vite au Bayou Vermillon. Monsieur Tortie a chanté et il a dansé à beaux pas. Et là, tout d'un coup, il s'est glissé dans l'eau vaseuse du bayou, et il a disparu. A genou sur l'écore, André pleurait et il a appelé Monsieur Tortie. Soudain, Monsieur Tortie est apparu au milieu du bayou et il a dit, "Il faut apprendre de pas se fier à ceux-là qu'on connaît pas!"



André avait très peur de se faire punir. Il a placé une grande pierre dans la cage. Sa mère, Clothile, ne s'est pas rendu compte que la tortue était maintenant une pierre. Elle l'a mélangée au roux pour faire une bonne soupe à la tortue pour la compagnie. Etonnée que la tortue restait dure pour si longtemps, elle a fait venir son mari. Monsieur LeBlanc a fait poser la tortue sur la table où il a essayé de la couper avec un grand couteau. Pas possible. Il a pris la casse-tête, mais pas possible de l'ouvrir. Il a pris la hache, mais il a brisé la vaisselle, a cassé la table, et a fait tomber les chaises sans ouvrir la tortue. Finalement, il a regardé de près pour découvrir que c'était une pierre!

Jusqu'aujourd'hui, Monsieur et Madame LeBlanc n'ont jamais compris comment Monsieur Tortie est devenu une pierre, et André n'a jamais soufflé un mot!