

LES FRANCOPHONIES D'AMÉRIQUE DU NORD

Bienvenue

DOSSIER PÉDAGOGIQUE
MANGER ET BOIRE
AU QUÉBEC

Avant-propos

Découvrir une nouvelle région du monde, cela implique toujours aussi la découverte d'autres produits alimentaires, d'autres plats et spécialités, d'autres combinaisons de goûts et d'autres pratiques de manger ou de boire des aliments qu'on connaît déjà...

Mais au-delà de tout exotisme gastronomique accompagné souvent de clichés culinaires (« tous les Québécois(es) mangent la poutine... »), l'approche culturelle des pratiques alimentaires permet de développer des compétences fondamentales d'observer, de décrire, d'expérimenter de comparer et, surtout, de discerner au lieu de dire simplement (et bêtement...) « j'aime ou j'aime pas! ».

À une époque où, sous la pression de l'industrie agro-alimentaire mondialisée, la standardisation des goûts et des pratiques alimentaires est en train de détruire la richesse des cultures culinaires, le cadre de la francophonie mondiale nous ouvre une porte vers le développement de compétences culturelles et interculturelles parfaitement adapté aux objectifs formulés par le PER, le nouveau « piano di studio » et le Lehrplan 21.

Cette collection de fiches pédagogiques a été réalisée pour la *Semaine de la langue française et de la francophonie 2018* (SLFF) consacrée aux francophonies d'Amérique.

Dans ce dossier, vous trouverez une collection de fiches destinées en premier lieu à des élèves de français langue étrangère des niveaux A2 à C1/C2. Certaines d'entre elles pourraient toutefois susciter l'intérêt des élèves de français langue première.

Il est important de rappeler aux élèves non-francophones d'utiliser des stratégies de compréhension écrite et orale en appréhendant des documents écrits et oraux destinés à un public francophone.

Le présent dossier comprend huit fiches pédagogiques consacrées aux pratiques culinaires du Québec. Les indications de niveau sont approximatives dans la mesure où il est possible de traiter les fiches de manière intégrale ou de sélectionner l'une ou l'autre des activités proposées en tenant compte du niveau des apprenant(e)s. La plupart d'entre elles permettent aussi une différenciation au sein d'une même classe.

Pour certaines activités, des (propositions de) solutions se trouvent à la fin de la fiche.

En travaillant sur les différentes fiches, les apprenant-e-s seront appelé-e-s à établir des liens et à faire des comparaisons entre le Québec et la Suisse. Ceci leur permettra de découvrir – à travers le manger et le boire – une partie inconnue de la francophonie tout en se référant au contexte suisse qui leur est bien familier.

Table des matières interactive

Fiche 1	Découverte de la francophonie culinaire	B1/B2/C1	5
Fiche 2	Aspects historiques et actuels	B1/B2	13
Fiche 3	En route pour les régions du Québec et leurs spécialités alimentaires !	B1	17
Fiche 4	« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » (Brillat-Savarin) – vrai ou faux ?	B1/B2/C1	26
Fiche 5	L’or liquide du Québec : le sirop d’érable	B1/B2/C1	29
Fiche 6	Création d’une affiche d’information sur le sirop d’érable	B1/B2/C1	34
Fiche 7	Les meilleures recettes au sirop d’érable – à cuisiner chez vous !	B1/B2/C1	40
Fiche 8	Une dégustation de sirop d’érable en classe – comment faire ?	B2/C1	42

Fiche 1

Découverte de la francophonie culinaire

Manger et boire au Québec Découverte de la francophonie culinaire	B1/B2/C1 Secondaire I et II
Activités de compréhension audio-visuelle et écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation	 Variable, 30–45 minutes par activité
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux trouver sur internet des informations utiles par rapport aux spécialités culinaires proposées.
2. Je peux prendre des notes en mots-clés utiles pour remplir le tableau et pour la discussion en classe.
3. Je peux citer des spécialités culinaires de toutes les régions de la francophonie mondiale et citer les principaux ingrédients de leurs recettes.
4. Je peux répondre aux questions posées et discuter avec les autres élèves sur les thématiques proposées.

Activités



1^{re} activité

Vous savez sûrement qu'il y a des régions francophones partout dans le monde (en Europe, en Afrique, en Asie, en Amérique, etc.). Chacune de ces régions possède ses propres spécialités culinaires. Le tableau ci-dessous présente une liste de spécialités de la francophonie mondiale. À l'aide d'internet, cherchez à connaître :

- a) la région d'origine et
- b) les principaux ingrédients de chaque spécialité.
- c) Notez les informations trouvées dans le tableau et comparez avec les autres élèves de la classe.

2^e activité

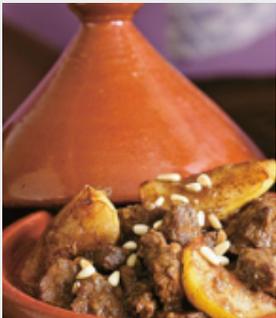
Discutez ensuite avec les autres élèves les questions suivantes :

- Qui parmi vous a déjà mangé l'une ou l'autre de ces spécialités ?
- Où et à quelle occasion ?
- Comment avez-vous trouvé la spécialité ?
- Aimerez-vous cuisiner la spécialité vous-mêmes ?
- Est-ce que ces spécialités existent uniquement dans leur pays d'origine ?
- Qui dans les pays d'origine de ces spécialités mange ces plats ? À quelle(s) occasion(s) ?
- En conclusion : que pensez-vous de l'habitude touristique de définir « LE » plat typique d'une région, d'un pays ? Est-ce que cela correspond à la réalité des pratiques culinaires du pays ? Pensez aussi aux plats typiques suisses... les röstis, la fondue, le muesli – font-ils partie de votre vie quotidienne ?

3^e activité

Comparez à deux les différents plats proposés et essayez de trouver des ressemblances/différences au niveau alimentaire (type d'ingrédients, de composition, de cuisson, de valeur nutritive, etc.), historique (plat ancien ou moderne, anecdotes, etc.), social (plat riche ou pauvre, lié à une certaine couche sociale), symbolique (plat lié à une fête, à un événement spécial, etc.).



Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
1. la POUTINE 		
2. le TAGINE 		
3. la CUCHAULE 		



Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
<p data-bbox="252 353 427 427">4. les BINES (fèves au lard)</p> 		
<p data-bbox="252 817 451 853">5. la TOURTIÈRE</p> 		
<p data-bbox="252 1243 464 1279">6. le CASSOULET</p> 		
<p data-bbox="252 1668 488 1704">7. le PATÉ CHINOIS</p> 		



Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
8. le MAFFÉ 		
9. le POUDING DU CHÔMEUR 		
10. le TABOULÉ 		

Annexe pour les enseignant(e)s



Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
1. la POUTINE	QUÉBEC	Des frites couvertes de sauce de viande et gratinées avec des morceaux de fromage – un plat légendaire après les sorties en boîte de nuit !
2. le TAGINE	MAROC/MAGHREB	Viandes avec légumes et/ou fruits cuisinées longtemps avec beaucoup d'épices orientales dans une poterie spéciale qui a la forme d'un chapeau et qui remplace le four.
3. la CUCHAULE	SUISSE ROMANDE (canton de Fribourg)	Un pain brioché au safran qu'on mange avec une confiture aigre-douce, « la moutarde de Bénichon », lors de la fête de la Bénichon.
4. les BINES (fèves au lard)	QUÉBEC	Un plat unique à base de haricots blancs cuisinés pendant des heures avec des tranches de lard/speck et servie avec du sirop d'érable et de la moutarde (oui !).
5. la TOURTIÈRE	QUÉBEC	Un pâté de viande enveloppé dans une couche épaisse de croute croustillante. Il y a la tourtière du Lac Saint-Jean et les autres tourtières, voir par exemple ces sites pour les différencier : ➔ https://www.ricardocuisine.com/recettes/3301-tourtiere-du-lac-saint-jean-de-juliette ➔ https://www.ricardocuisine.com/recettes/4924-pates-a-la-viande-aussi-appelles-tourtieres
6. le CASSOULET	FRANCE (Aquitaine, Sud-Ouest)	Un plat unique à base de haricots blancs, légumes, viandes (canard, agneau) et saucisson, parfumé au vin blanc et gratinée longtemps au four.
7. le PATÉ CHINOIS	QUÉBEC	Gratin en couches de purée de pommes de terre, maïs en grains et viande hachée.

Nom de la spécialité	Région de la francophonie	Principaux ingrédients
8. le MAFFÉ	SÉNÉGAL, CAMEROUN (Afrique Subsaharienne)	Ragout de bœuf ou de poulet cuisiné longtemps dans une sauce épaisse aux cacahuètes servi avec du riz.
9. le POUDING DU CHÔMEUR	QUÉBEC	Gâteau de farine, sucre, huile ou beurre, trempé de sirop d'érable et/ou de mélasse (sucre brun liquide).
10. le TABOULÉ	MAGHREB, LIBAN	Salade froide de semoule de blé (couscous), jus de citron, huile d'olive, petits morceaux de légumes et beaucoup de fines herbes hachées (persil, menthe); cuisson à froid dans le jus de citron.



Sources

Images ou illustrations

<http://monipag.com/alice-neel/2017/05/15/la-poutine-or-how-to-taste-montreal-in-a-bite/>

<http://www.taste.com.au/recipes/beef-pear-tagine/b4e10216-7c4d-4deb-a0b2-bd-5658da5eac>

<https://www.gastronomiac.com/glossaire-des-produits/safran/>

<http://jebouffe.com/fr/2012/03/feves-au-lard-au-sirop-derable-a-la-mijoteuse/>

<http://www.grand-dictionnaire.com/tourtiere.html>

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/tag/cassoulet>

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/pate-chinois-91>

<http://tabouencuisine.over-blog.com/article-le-mafe-senegalais-85577053.html>

<https://www.affairesdegars.com/page/article/4156063080/un-classique-recette-de-pouding-chomeur-de-maman.html#>

<http://www.nadiet.fr/recettes/taboule-a-la-menthe/>



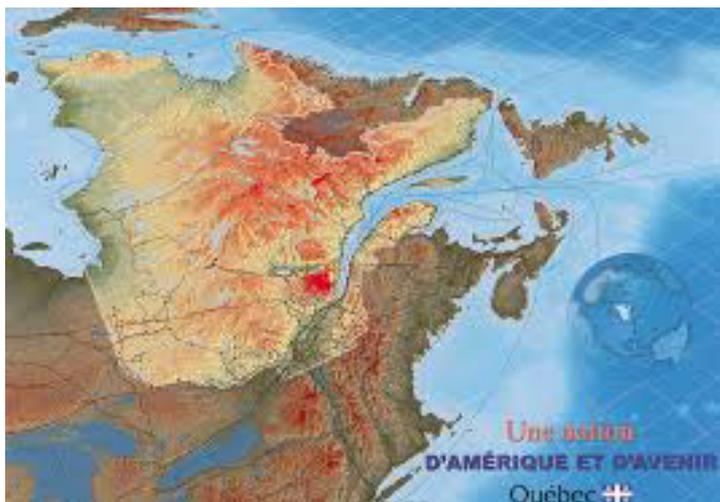
Fiche 2

Aspects historiques et actuels

Manger et boire au Québec Aspects historiques et actuels	B1/B2 Secondaire I et II
Activités de compréhension écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation	 45 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux comprendre un texte sur la cuisine québécoise et identifier les mots-clés pour résumer les principaux aspects de la cuisine québécoise et de son histoire.
2. Je peux présenter aux autres élèves un court résumé d'une partie d'un texte lu à l'aide de mots-clés.



Activité

Quelle est l'histoire des pratiques culinaires du Québec actuel? De quelles traditions est-elle inspirée?

Divisez-vous en quatre groupes d'élèves. Chaque groupe lit une partie du texte proposé et note une liste de mots-clés pour résumer la partie du texte lu. Ensuite chaque élève prépare le résumé de la partie lue. Quand vous êtes prêt(e)s (env. 15 minutes), vous remixez les groupes : dans chaque nouveau groupe toutes les parties du texte doivent être présentes. Chaque élève présente aux autres son résumé en utilisant les mots-clés. Les présentations suivent l'ordre du texte (1-4). À la fin tou(te)s les élèves connaissent tout le texte.

Histoire du manger et boire au Québec

1^{re} partie

Comme partout ailleurs dans le monde, les caractéristiques géographiques et climatiques ont influencé les pratiques culinaires. Le Québec s'étend sur trois zones climatiques (tempérée, boréale et arctique¹) et représente un ensemble varié de types de territoires (forêts mixtes, d'érables, de pins, plaines fertiles², montagnes rocheuses, rivières, lacs, estuaires (fjords), marécages³ et haute mer). Chaque type de territoire apportant ses aliments⁴ particuliers: sirop d'érable, légumes et fruits, homards, harengs, bleuets⁵, fromages, cidres et bières, viandes de caribou et d'élan⁶, poissons d'eau salée et d'eau douce. Le manger et boire au Québec s'inspire également de différentes traditions culinaires: amérindiennes et inuites⁷, françaises, anglaises, acadiennes et juives. Ces dernières trente années se sont ajoutées les traditions asiatiques, hispano-américaines, arabes, africaines et bien d'autres.

1 gemässigt, nordisch, arktisch

2 fruchtbar

3 Sümpfe

4 Nahrungsmittel

5 même famille que la myrtille (Heidelbeere); c'est le fruit symbolique du Québec

6 Elch

7 indianisch und inuit



2^e partie

La cuisine québécoise traditionnelle d'origine franco-canadienne, elle, a aujourd'hui plutôt mauvaise réputation⁸. Car elle est très riche en calories et marquée par (presque) tout ce qu'un-e nutritionniste⁹ déconseille de manger: omniprésence de sucres, graisses animales et farines. Cette cuisine correspondait bien aux besoins des premiers colons¹⁰ qui travaillaient souvent comme ouvriers ou paysans dans des conditions difficiles et dans des contextes climatiques extrêmement durs. Mais même si les plats traditionnels sont moins consommés aujourd'hui, leur rôle symbolique dans la construction identitaire¹¹ des Québécoises et Québécois reste très important, surtout à l'occasion des fêtes comme à Noël ou lors des repas des cabanes à sucre¹² au printemps.

3^e partie

N'oublions pas que les États-Unis sont proches: la malbouffe¹³ est partout sous l'influence de l'industrie agro-alimentaire¹⁴ canadienne et américaine. La plus grande partie de la restauration québécoise fait partie en effet du type «fast-food», beaucoup de légumes produits sont génétiquement modifiés¹⁵ et trois «steak» sur quatre comportent des hormones ajoutés.

4^e partie

Mais on observe actuellement une évolution intéressante: il s'agit de la naissance d'une véritable gastronomie québécoise sur fond des traditions citées plus haut, en opposition à la pression de l'industrie agro-alimentaire, allant vers une cuisine plurielle, cosmopolite, écologique en lien étroit avec les producteurs et les traditions de leurs terroirs.

8 hat einen schlechten Ruf

9 Ernährungsberater/in

10 Siedler

11 Aufbau der eigenen Identität

12 Hütte im Wald, wo der Ahornsirup eingekocht wird;
auch: jährliches Volksfest rund um die Waldhütten, jeweils im März

13 schlechte Ernährung

14 Nahrungsmittelindustrie

15 genmanipuliert

Bibliographie

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1996): *Cuisine traditionnelle des régions du Québec*. Les éditions de l'Homme. Les publications du Québec.

Hirtzmann, Ludovic (2012): *Comprendre le Québec*. Ulysse.

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (2012): *Terroirs et saveurs du Québec*. Montréal.

Caribou, numéro 1. (2014) Les Origines. Cervidés Média inc. Cariboumag.com.

Sources des images

<https://cybergeog.revues.org/4323>

Fiche 3

En route pour les régions du Québec et leurs spécialités alimentaires !

Manger et boire au Québec En route pour les régions du Québec et leurs spécialités alimentaires !	B1 Secondaire I et II
Activités de compréhension audiovisuelle et écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation	 Variable, les 4 activités = ca. 60 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux situer les différentes régions du Québec les unes par rapport aux autres sur une carte géographique.
2. Je peux présenter les spécialités culinaires de chaque région du Québec en les situant sur une carte géographique.
3. Je peux présenter ma région préférée du Québec et expliquer pourquoi j'aimerais bien y aller un jour.

Activités



1^{re} activité

Lisez la liste des spécialités culinaires des différentes régions du Québec.

2^e activité

Cherchez ensuite sur internet une carte géographique précise avec les différentes régions du Québec, par exemple sur :

- <https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/ou-aller/regions-et-villes>
- http://www.axl.cefan.ulaval.ca/amnord/quebec-Regions_admin-carte.htm

À partir de ces informations, dessinez sur une affiche un grand plan du Québec et de ses régions et inscrivez sur cette carte les noms des régions et les noms de leurs spécialités (ajoutez les photographies découpées ou encore mieux : des dessins faits par vous).

3^e activité

Approfondissez votre découverte des régions gastronomiques du Québec en navigant sur le site suivant :

- <https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/articles/gastronomie>

4^e activité

Enfin, réfléchissez à la question suivante : Quelle est la région du Québec que je préfère ? Expliquez votre réponse !

Iles de la Madeleine



Harengs fumés, homards



Gaspésie



Poissons de mer : morue¹(f), maquereaux², etc.,
soupe de poisson (« la chaudière gaspésienne »),
crustacés et fruits de mer³



Bas Saint Laurent



Crêpes et « plogues » (galettes de sarrasin⁴),
crosses de fougères⁵, champignons des bois,
racines comestibles de certains arbres
sauvages, vin de pissenlit⁶



Québec



Bières, fraises, fromages



Charlevoix

Tourtière⁷ (f), pâté à la viande (m),
« la gourgane » (soupe aux fèves⁸)



Chaudière-Appalaches

Sirop d'érable⁹ (m)



Mauricie – Bois-Francs

Gibier¹⁰ (m) (caribous, élans, chevreuils, lièvres,
canards), pâtisseries (« le gâteau du diable »),
poissons des rivières (truites, saumons)



Cantons-de-l'Est (Estrie)

Légumes (pommes de terre, concombres, choux,
oignons, tomates), fruits, lapins, bœuf (m),
fromages, vin



Montérégie

« Le jardin du Québec » : toutes sortes de fruits et de légumes, pommes, cidre (m)



Lanaudière

Plaines fertiles : pommes de terre, blé (m), « blé d'Inde » (le maïs), fraises, asperges



Laurentides

Bleuets¹¹, champignons des bois, gibier (m)



Montréal, Laval

Pommes, cidre (m), légumes (choux, navets, oignons, maïs), cuisine rurale, urbaine et cosmopolite, p.ex. bagel (m), poutine¹²(f), tarte à la citrouille¹³(f)



Outaouais



Gibier (m), pêche¹⁴ (f)



Abitibi-Témiscamingue



Gibier (m), poissons d'eau douce, bleuets, atocas (canneberge¹⁵ (f))



Saguenay – Lac Saint-Jean



Bleuets, tourtière (f)



Manicouagan



Gibier (m) : castor¹⁶ (m), lièvre (m), canard (m)



Duplessis



Poissons, crustacés et fruits de mer¹⁷, gibier (m)



Nouveau-Québec / Baie James

Culture inuite : gibier (m), plantes, baies, fruits racines sauvages, caribou séché (m), riz sauvage, phoques¹⁸, ours (m), poisson fumé et cru, baleine (f)



- 1 Stockfisch
- 2 Makrelen
- 3 Schalentiere und Meerfrüchte
- 4 Buchweizenfladen
- 5 Wildfarnblattspitzen
- 6 Löwenzahnwein
- 7 Gedeckte Fleischtorte
- 8 Bohnensuppe
- 9 Ahornsirup
- 10 Wildbret
- 11 Heidelbeeren
- 12 Pommes Frites mit Fleischsauce und Käsewürfeln überbacken
- 13 Kürbis
- 14 Fischfang
- 15 Cranberries, Moosbeeren
- 16 Biber
- 17 Schalentiere und Meerfrüchte
- 18 Seehunde

Bibliographie et sitographie

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1996) : *Cuisine traditionnelle des régions du Québec*. Les éditions de l'Homme. Les publications du Québec.

Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec (2012) : *Terroirs et saveurs du Québec*. Montréal.

<https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/ou-aller/regions-et-villes>

http://www.axl.cefano.ulaval.ca/amnord/quebec-Regions_admin-carte.htm

<https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/articles/gastronomie>

Sources des images

<http://www.alamy.com/stock-photo-canada-quebec-province-bas-saint-laurent-region-bic-national-park-23191227.html>

http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/Recettes/Fiche.aspx?doc=crosses_fougere_se-same_nu

<https://www.quebecoriginal.com/fr/ou-aller/regions-et-villes/charlevoix>

<http://www.voyagesvege.com/soupe-aux-gourganes-vegetalienne-et-sans-gluten/>

<https://www.placeauxjeunes.qc.ca/region-12-emplois>

<https://www.cestmafood.fr/vous-prendrez-bien-encore-un-peu-de-sirop-derable/>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Mauricie>

<http://unensicaquebec.blogspot.fr/2009/10/original-elan-renne-cerf-caribou-comment.html>

<http://www.cantonsdelest.com/thematicArticle/265/les-cantons-de-l-est-premiere-region-viticole-du-quebec>

<https://www.pinterest.co.uk/pin/71987294022164647/>

<https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/fiche/quoi-faire/visites-et-patrimoine/croisieres/grandes-croisieres-fluviales-montreal-quebec-209362002>

<http://bestofquebec.ca/fr/blog/sur-la-route-des-cidres-en-monteregie>

<http://www.guidesulyse.com/destinations/quebec/guides-voyage-vacances-lanaudiere.aspx>

http://www.contact.ulaval.ca/article_blogue/les-dessous-du-ble-dinde/

<https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/ou-aller/regions-et-villes/laurentides>

<https://www.quebecoriginal.com/fr-ca/fiche/quoi-faire/visites-et-patrimoine/fermes-agro-touristiques/au-pays-des-petits-fruits-8701957>

<https://www.in-tac-prearrival.ca/portfolio/detail/montreal/>

<https://toeuropeandbeyond.com/everything-youve-ever-wanted-to-know-about-montreal-bagels/>

<http://www.deveau.qc.ca/cabinets/outaouais/>

<https://www.tourismeottawa.ca/les-coulisses-dottawa/pecher-sur-le-bord-de-la-riviere-des-outaouais/>

<http://editionshomme.qc.ca/tag/abitibi-temiscamingue/>
<http://jackie-cuisine.over-blog.com/article-clafoutis-aux-pommes-et-canne-berges-117367506.html>
www.voyagevoyage.ca/destinations/canada/quebec/saguenay-lac-st-jean
<http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/811013/bleuet-sauvage-bleuet-corymbe-quebec-nouveau-brunswick-semaine-verte>
https://en.wikipedia.org/wiki/Manicouagan_Reservoir#/media/File:Manicouagan-EO.JPG
<http://bioparc.ca/animaux/castor-du-canada/>
<http://www.alamy.de/stockfoto-kanada-quebec-provinz-duplessis-region-basse-cote-nord-lower-north-shore-kreuzfahrt-auf-dem-nordik-express-st-augustin-bay-48694131.html>
<http://blog.latulippe.com/category/peche/page/2/>
<http://ici.radio-canada.ca/espaces-autochtones/a-la-une/document/nouvelles/article/1046388/une-agence-pour-offrir-des-voyages-dans-le-nord-du-quebec>
<http://www.alamy.com/stock-photo/inuit.html>



Fiche 4

« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » (Brillat-Savarin) – vrai ou faux ?

Manger et boire au Québec « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » (Brillat-Savarin) – vrai ou faux ?	B1/B2/C1 Secondaire I et II
Activités de production écrite, d'interaction orale et de médiation	🕒 45 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux discuter du rôle symbolique que le manger et le boire peut jouer dans la société et pourquoi certaines habitudes culinaires peuvent parfois nous apprendre quelque chose sur les personnes qui les ont.
2. Je peux expliquer pourquoi les plats traditionnels sont si différents d'une région à l'autre et quels étaient les facteurs qui déterminaient autrefois le manger et le boire des gens.
3. Je peux comparer ces facteurs avec ceux d'aujourd'hui à partir de mes propres expériences culinaires et celles des autres élèves de ma classe.





3^e question

Comment ça se passe aujourd’hui? Quels sont les principaux critères qui influencent les gens dans leur choix de ce qu’ils mangent ou boivent? Est-ce que les facteurs/critères qui influencent le manger et le boire des gens ont changé? Et si oui pourquoi?

4^e question

Quels sont les critères qui influencent ce que vous mangez et buvez dans vos familles? Comment mangeriez-vous si vous viviez seul(e)? Expliquez vos réponses.

Source de l’image

<http://www.lifestyle-conseil.com/que-peut-on-manger-aujourd'hui/>

Fiche 5

L'or liquide du Québec : le sirop d'érable

Manger et boire au Québec L'or liquide du Québec : le sirop d'érable	B1/B2/C1 Secondaire I et II
Activités de compréhension écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation	 45 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

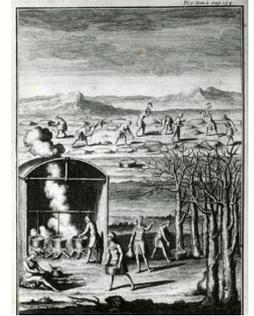
1. Je peux expliquer pourquoi le sirop d'érable est très important pour le Québec.
2. Je peux comparer le sirop d'érable avec des aliments qui jouent un rôle comparable en Suisse.
3. Je peux citer des plats et pratiques culinaires qui témoignent de la rencontre de différentes traditions culturelles.

Activités

1^{re} activité

Lisez le texte suivant et cherchez ensuite d'autres plats ou pratiques culinaires qui témoignent de la rencontre entre deux ou plusieurs traditions culturelles.

Le sirop d'érable, c'est l'or liquide du Québec. Il est le symbole du succès de la coopération interculturelle entre les peuples amérindiens¹ (surtout les Micmacs et les Hurons) et les colons² français au 17^e siècle: les Micmacs et les Hurons avaient les connaissances anciennes sur les qualités du suc³ des érables et les Français ont apporté leur savoir-faire dans la production du sirop et surtout les outils nécessaires pour le faire, notamment des récipients⁴ en métal qui permettent de faire bouillir le suc d'érable pendant plusieurs heures. Grâce à cette coopération, le sirop d'érable est né!



2^e activité

Lisez la suite du texte pour discuter en classe la question suivante: existe-t-il en Suisse des aliments⁵ qui jouent un rôle aussi important que le sirop d'érable au Québec. Lesquels? Et par rapport à quel niveau?



Le sirop d'érable c'est la spécialité alimentaire la plus célèbre et la plus importante du Québec au niveau mondial. Il joue un rôle important à tous les niveaux de la société québécoise:

- Au niveau historique, culturel et identitaire: le sirop d'érable crée un lien fort entre tous les habitants du Québec (et même entre les habitants du Québec et du reste du Canada). C'est un facteur fort d'appartenance⁶ à une même communauté culturelle et régionale.
- Au niveau économique: le Québec est le plus grand producteur de sirop d'érable au monde.

1 indianisch

2 Siedler

3 Saft

4 Behälter

5 Nahrungsmittel

6 Zugehörigkeit

- 
- Au niveau social: les fêtes de la « cabane à sucre » (voir plus bas) ont lieu chaque année au printemps. Le suc des érables est recueilli et bouilli pendant des heures dans des cabanes au fond des bois. C'est l'occasion de rencontrer famille et amis. C'est la fête populaire la plus importante à côté des fêtes religieuses de Noël et Pâques et c'est à ce moment là que tout le monde mange les anciennes spécialités traditionnelles.
 - Au niveau touristique: le sirop d'érable et les fêtes de la cabane à sucre jouent un rôle important pour le marketing touristique du Québec dans le monde entier, c'est un peu comme la tour Eiffel pour Paris.
 - Au niveau gastronomique: depuis que le sirop d'érable existe, il joue un rôle central dans la cuisine québécoise. On l'utilise non seulement pour les plats sucrés mais souvent aussi pour enrichir les plats salés, par exemple les « bines » (haricots blancs au lard) ou le ragoût de porc.
 - Depuis quelques années les jeunes chef(fe)s gastronomiques des meilleurs restaurants québécois ont lancé de nouvelles créations gastronomiques à partir du sirop d'érable avec beaucoup de succès.
 - Au niveau médical: de nouvelles études montrent que le sirop d'érable est très bon pour la santé. Cette découverte ouvre de nouvelles perspectives d'avenir à cette spécialité québécoise.

Nous vous invitons maintenant à découvrir plus en détail l'or liquide du Québec (Fiches 6–9).

Annexe pour les enseignant(e)s



Proposition de solutions pour la 1^{re} activité

Pizza, Döner Kebab, Hamburger/Burger, Tarte flambée, Pâtes, Viennoiseries, Sushi, Bento...

Proposition de solutions pour la 2^e activité

Fromage, Chocolat, Müesli, Fondue, Ovomaltine, Rösti...

Bibliographie

Philippe Mollé (2013): *Le grand livre de l'érable*. Montréal. Trécarré.

Sources des images

<http://www.historymuseum.ca/cmhc/exhibitions/tresors/barbeau/mb0687be.shtml>

<http://www.rcinet.ca/fr/2013/04/21/le-sirop-derable-plus-que-du-sucre-de-la-sante/>

Fiche 6

Création d'une affiche d'information sur le sirop d'érable



<p>Manger et boire au Québec</p> <p>Création d'une affiche d'information sur le sirop d'érable : son histoire, sa préparation, ses produits et sa grande fête : la « cabane à sucre » au mois de mars</p>	<p>B1/B2/C1</p> <p>Secondaire I et II</p>
<p>Activités de compréhension audio-visuelle et écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation</p>	<p> Variable, env. 90 minutes avec création de l'affiche</p>
<p>Victor Saudan HEP de Lucerne</p>	<p>PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE</p>

Objectifs

1. Je peux donner des informations importantes sur l'histoire du sirop d'érable, sur sa préparation et sur ses produits.
2. Je peux expliquer ce qu'est « la fête de la cabane à sucre ».

Activités



1^{re} activité

En groupe vous allez faire une recherche sur internet pour créer ensemble une affiche (éventuellement plusieurs affiches) d'information sur le sirop d'érable.

Chaque groupe travaillera sur une question-piste précise et notera les informations les plus importantes sur une feuille pour pouvoir ensuite les intégrer sur l'affiche (ou éventuellement les affiches) à créer. N'oubliez pas de faire sur l'affiche également des dessins en couleur à partir des informations et photos trouvées sur internet!

Voici les questions et pistes auxquelles il faudra répondre en cherchant des informations sur les sites indiqués (ou d'autres trouvées grâce à google):

a) Quelle est l'histoire du sirop d'érable?

- ➦ https://www.saveurscanada.com/Histoire-c-147_148.html
- ➦ https://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d%27érable
- ➦ <https://www.authentikcanada.com/blog/sirop-derable-origine-et-legendes>



b) Comment le sirop d'érable est-il fabriqué? Quelles sont les étapes de sa fabrication? Quels sont les outils utilisés?

- ➦ <https://www.youtube.com/watch?v=2-X5FnMcGQA>
- ➦ https://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d%27érable
- ➦ <http://blog.mieuxsucre.com/tag/sirop-derable/page/2/>



- c) Avec le suc des érables, on peut faire beaucoup de choses différentes, pas seulement du sirop. Décrire les différents produits et expliquer leur utilisation en cuisine à l'aide du tableau proposé.



Les produits à partir du suc d'érable

Aliment ¹ à partir du suc ² d'érable	Description	Utilisation
<p>1. l'eau d'érable (f)</p> 		
<p>2. la tire d'érable³ (f)</p> 		
<p>3. le sirop d'érable (m)</p> 		



Aliment à partir du suc d'érable	Description	Utilisation
4. le beurre d'érable (m) 	Description	Utilisation
5. le sucre d'érable (m) 	Description	Utilisation
6. le vinaigre d'érable (m) 	Description	Utilisation

- 1 Nahrungsmittel
- 2 Saft
- 3 « Ahornsirupausguss »: zur Hälfte eingekochter Sirup wird auf dem Schnee zu Schleckstengeln gegossen und gehärtet

- d) La «cabane à sucre» est une des fêtes populaires les plus importantes au Québec. Beaucoup de gens se retrouvent en famille ou avec des amis pour aller faire la fête en forêt dans et autour des cabanes dans lesquelles le suc d'érable ramassé est bouilli pendant des heures. On mange alors les plats traditionnels, on écoute de la musique folklorique, on chante et on danse...



Consultez les sites suivants pour trouver des informations intéressantes à mettre sur l'affiche d'information:

- ➔ <http://www.je-parle-quebecois.com/blog/la-cabane-sucre-un-incontournable-du-quebec.html>
- ➔ www.authenticcanada.com/erable-et-temps-des-sucre

L'affiche créée en classe pourrait être exposée dans votre école pour faire découvrir aux autres élèves et enseignants un aspect intéressant et encore peu connu du Québec chez nous en Suisse. Elle pourrait également servir de base d'information lors d'une dégustation de sirop d'érable ou d'autres spécialités québécoises lors de la *Semaine de la Langue Française et de la Francophonie* à organiser avec votre enseignant(e) de français.

Bibliographie et sitographie

Philippe Mollé (2013) : *Le grand livre de l'érable*. Montréal. Trécarré.

https://www.saveurscanada.com/Histoire-c-147_148.html

https://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d%27érable

<https://www.youtube.com/watch?v=2-X5FnMcGQA>

<http://lesproduitsderableduquebec.com>

<http://www.je-parle-quebecois.com/blog/la-cabane-sucre-un-incontournable-du-quebec.html>

www.authentikcanada.com/erable-et-temps-des-sucres

Sources des images

<http://www.pieuvre.ca/2017/04/19/leau-derable-une-cure-printaniere-faux/>

<https://www.quebecmaritime.ca/blogue/saveurs-regionales-le-sirop-d-erable>

<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/cours-en-ligne/1124-pancakes-au-sirop-d-erable.php>

<http://jasminecuisine.blogspot.fr/2015/11/beurre-derable.html>

http://jaimelerable.caw.renaud-bray.com/Papeterie_Produit.aspx?id=1488576&def=Perles+de+vinaigre+d%27érable+75g%2CPVE

http://www.renaud-bray.com/Livres_Produit.aspx?id=6283&def=Allons+à+la+cabane+à+sucre!%2CFAULKNER%2C+MEGAN%2C9780779114122

Fiche 7
Les meilleures recettes
au sirop d'érable – à cuisiner
chez vous !



<p>Manger et boire au Québec Les meilleures recettes au sirop d'érable – à cuisiner chez vous !</p>	<p>B1/B2/C1 Secondaire I et II</p>
<p>Activités de compréhension audio-visuelle et écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation</p>	<p> 45 minutes</p>
<p>Victor Saudan HEP de Lucerne</p>	<p>PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE</p>

Objectifs

1. Je peux trouver, comprendre et comparer des recettes de cuisine sur internet.
2. Je peux présenter ma recette préférée préparée avec du sirop d'érable.
3. Je peux argumenter en faveur de ma recette.



Poires au four



Brochettes de poulet



Fraises



Légumes coupés au four



Tarte

Toutes ces recettes sont préparées au sirop d'érable!

Activité



Aurefois, le sirop d'érable était toujours utilisé de la même manière et avec les mêmes plats. Depuis 20 ans cela a complètement changé. De grands chefs et de grandes cheffes de cuisine ont lancé une multitude de nouveaux plats et usages. Allez consulter le site suivant et choisissez la recette qui vous plait le plus. Notez-la sur une feuille et présentez-la aux autres élèves pour les convaincre que c'est la meilleure recette. À la fin de la séance, vous voterez ensemble pour définir **les trois recettes québécoises au sirop d'érable préférées** de votre classe.

Ensuite, à la maison vous pouvez proposer à vos parents de cuisiner ensemble les recettes que vous avez choisies.

- https://www.lebonsiropderable.com/recettes-et-usages/?gclid=CMT1lsCs8tYCFZMV0wody_sAAQ

Source des images

https://www.lebonsiropderable.com/recettes-et-usages/?gclid=CMT1lsCs8tYCFZMV0wody_sAAQ

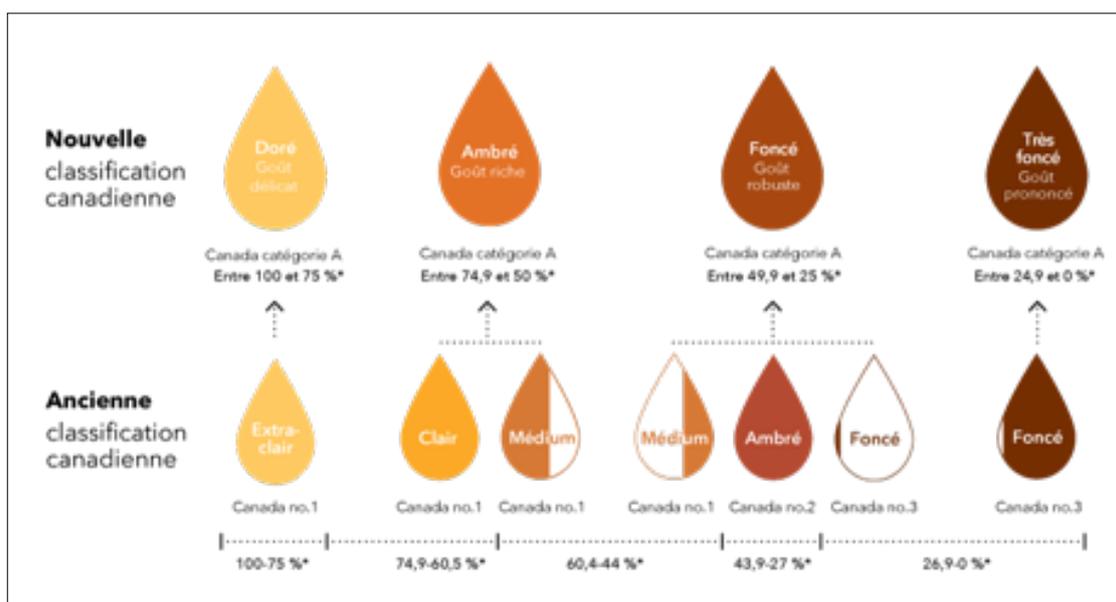
Fiche 8

Une dégustation de sirop d'érable en classe – comment faire ?

Manger et boire au Québec Une dégustation de sirop d'érable en classe – comment faire ?	B2/C1 Secondaire I et II
Activités de compréhension audio-visuelle et écrite, de production écrite, d'interaction orale et de médiation	 60 minutes
Victor Saudan HEP de Lucerne	PH LUZERN PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE

Objectifs

1. Je peux faire ensemble avec les autres élèves des hypothèses sur la manière de distinguer différents sirops d'érable.
2. Je peux trouver ensuite sur internet des informations permettant l'élaboration d'une grille de dégustation pour le sirop d'érable avec des critères simples et utilisables en classe.
3. Je peux comparer plusieurs types de sirop d'érable et expliquer quelles sont leurs différences.



Activités



1^{re} activité

Il existe des dégustations de sirop d'érable comparables aux dégustations de vin ou de bière chez nous. Cela signifie donc qu'il existe différents types et qualités de sirop d'érable qu'on peut décrire et évaluer.

Réfléchissez d'abord sur les deux questions suivantes :

1. Quels pourraient être les critères pour différencier les sirops d'érable ?
2. Quelles pourraient être les causes de ces différences dans la qualité des sirops ?

Notez vos hypothèses et discutez-les en classe pour faire une liste de toutes les hypothèses trouvées.

Ensuite allez consulter les sites suivants pour trouver des réponses plus détaillées. Notez ensuite les critères utilisés pour différencier les sirops d'érable :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d%27érable
- <http://www.agr.gc.ca/fra/science-et-innovation/centres-de-recherche/quebec/centre-de-recherche-et-de-developpement-de-saint-hyacinthe/flaveurs-du-sirop-derable/roue-des-flaveurs-de-l-erable/?id=1231363888838>
- <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/201603/11/01-4959752-sirop-derable-le-gout-au-dela-de-la-couleur.php>

2^e activité

Et maintenant : organisez avec les autres élèves une dégustation de sirop d'érable en classe !

Il y a deux manières d'organiser une telle dégustation : a) la version élémentaire et b) la version comparative :

- a) la version élémentaire : vous dégustez un seul sirop d'érable en le classant par rapport aux critères trouvés.
- b) la version comparative : vous dégustez plusieurs sirops (le plus différents possible...) en utilisant les mêmes critères pour comparer les sirops.

Annexe pour les enseignant-e-s



Les critères les plus importants sont :

- a) la couleur : extra-clair/clair/médium/ambéré/foncé et
 - b) le goût : floral, épicé, lacté, fruité, empyreumatique¹, vanillé, végétal.
- ➡ Voir précisions sur les sites indiqués.

¹ Catégorie de parfums de type fumé (cendre, suie), grillé (biscotte, pain), torréfié (café, moka, cacao), et brûlé (caoutchouc, goudron).

Bibliographie et sitographie

Philippe Mollé (2013) : *Le grand livre de l'érable*. Montréal. Trécarré.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d%27érable

<http://www.agr.gc.ca/fra/science-et-innovation/centres-de-recherche/quebec/centre-de-recherche-et-de-developpement-de-saint-hyacinthe/flaveurs-du-sirop-derable/roue-des-flaveurs-de-l-erable/?id=1231363888838>

<http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/201603/11/01-4959752-sirop-derable-le-gout-au-dela-de-la-couleur.php>

Source de l'image

<https://www.domainedes15lots.com/single-post/2017/01/16/Découvrez-la-nouvelle-norme-de-classification-du-sirop-dérable>