



# L'AFRIQUE FRANCOPHONE

## SÉQUENCE CONTES ET CUISINE EN TUNISIE



UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE

*slff.ch*

SEMAINE DE LA LANGUE FRANÇAISE  
ET DE LA FRANCOPHONIE



## Séquence contes et cuisine en Tunisie

### Table des matières

<b>Fiche 1</b> <b>« Le conte »</b>	A2 / B1	3
<b>Fiche 2</b> <b>« La cuisine populaire maghrébine »</b>	A2 / B1	10

## Fiche 1

### « le conte »

<b>Séquence contes et cuisine en Tunisie</b> « Le conte »	A2 / B2 10-12 ans
	 45 min
Élaborée et présentée par : Amira CHEBEL ELCF/Université de Genève Supervision : Nadine Bordessoule G.et Sylvain Medzogo	 <b>UNIVERSITÉ DE GENÈVE</b>

---

## Objectifs

Compréhension d'un conte populaire tunisien

## Activités

### Activité 1 « Le conte »

---

#### A) Lire le conte

Ommi Sissi

(d'après un célèbre conte tunisien)



أمي سيسي خرافة من خرافات تراثنا التونسي و هي مختلفة من دار لدار و من قرية لقرية و من مدينة لمدينة و من جهة لجهة. الحكاية هذي مكتوبة باللغة التونسية و باللغة الفرنسية و اخترنا بش نكتبوا بالتونسي بش نحافظوا على نكهة الحكاية و تلقاوا نفسكم في عالم الخرافات التونسية الأصيلة.

Ommi Sissi est un conte traditionnel tunisien. Cette retranscription s'inspire de versions de différentes conteuses tunisiennes mais également des publications de l'Institut des Belles Lettres Arabes, dans les années 1940. L'histoire est écrite en arabe tunisien et en français pour un plaisir de lecture dans les deux langues. L'arabe tunisien est la langue parlée en Tunisie. Il a véhiculé ce conte jusqu'à nous. Le sens de la lecture en arabe, de droite à gauche, a été choisi, car il participe à vous plonger dans l'univers de ce conte.

## L'histoire d'Ommi Sissi

Il était une fois une dame appelée Ommi Sissi qui était pauvre et qui avait une fille Fatima. Alors qu'un jour Ommi Sissi est en train de balayer, elle trouve un sou.

Elle pense alors acheter quelque chose pour sa fille. Elle décide de lui préparer un bon couscous aux poissons. Après avoir acheté les poissons et préparé le couscous, elle le met dans une assiette puis retourne balayer.

Après quelques instants, le chat de la voisine, qui connaît bien Ommi Sissi, vient pour lui emprunter son pilon. Ommi Sissi lui dit : « Mais tu ne vois pas que je suis occupée, va le chercher il est dans la cuisine ».

Le chat part à la cuisine et immédiatement sent l'odeur du plat.

Le chat, particulièrement fripon et gourmand, ne peut résister au bon couscous de sa voisine, il le mange, prend le pilon et s'en va. Après un moment, Fatima rentre de l'école, elle a très faim et sa maman l'accueille en lui disant qu'elle lui a préparé une surprise pour le déjeuner. Mais la fillette ne trouve pas la surprise faite par sa maman. Fatima se met alors à pleurer. Sa maman arrive et comprend tout de suite la situation.

Ommi Sissi appelle le chat, il arrive et elle lui coupe la queue.

S'il veut récupérer sa queue, il doit aller chercher du beurre chez l'épicier pour Ommi Sissi.

Le chat va à l'épicerie et demande du beurre à l'épicier qui lui dit : « Je te donne du beurre à condition que tu me donnes du lait ».

Le chat se dirige alors vers la vache et lui demande du lait. La vache lui répond : « Je te donnerai du lait si tu me donnes de l'herbe ». Alors le chat part à la prairie et lui demande de l'herbe. La prairie répond : « Je te donnerai de l'herbe si tu me rapportes de l'eau ». Alors le chat part à la rivière et lui demande de l'eau. La rivière lui répond : « Je te donne de l'eau si tu me promets d'arrêter de faire des bêtises ».

Le chat accepta et promit. Il prit l'eau, la donna à la prairie qui lui donna de l'herbe, qu'il donna à la vache, qui lui donna du lait, qu'il donna à l'épicier, qui lui donna le beurre pour Ommi Sissi... et celle-ci lui recolla sa queue.

**B) Découper le texte suivant le schéma narratif en répondant aux questions de compréhension.**

**Situation initiale :**

- Dans quel pays se déroule l'histoire ?
- Qui est Ommi Sissi et que fait-elle?
- Que trouve-t-elle ?
- Que décide-t-elle de faire?

**Déclenchement :**

- Qui vient voir Ommi Sissi et pourquoi ?
- Pourquoi Fatima pleure-t-elle ?

**Péripéties :**

- Quelle est la sanction infligée au chat ?
- Que doit-il faire pour se faire pardonner ?

**Résolution :**

- Que doit apporter le chat à l'épicier ?
- Au final, qu'est-ce qui va permettre au chat d'obtenir du beurre ?

**Situation finale :**

- Que fait Ommi Sissi au chat ?
- Quelle est la morale de cette histoire ?

**C) Mettre les phrases suivantes dans l'ordre chronologique du conte.**

- 1 «Je te donne de l'eau si tu me promets d'arrêter de faire des bêtises » .
- 2 Après quelques instants, le chat de la voisine d'Ommi Sissi vient pour lui emprunter son pilon.
- 3 «Je te donnerai du lait si tu me donnes de l'herbe».
- 4 Fatima se met à pleurer.
- 5 Quand le chat revient, Ommi Sissi lui coupe la queue.
- 6 Le chat part à la cuisine, et immédiatement sent l'odeur du plat.
- 7 Ommi Sissi trouve un sou.

**D) Pour chaque image, décrire ce qui se passe**



**1**



**2**





**3**



**4**





5



6





7



8





**E) Pour obtenir sa queue, le chat doit échanger quelque chose contre autre chose. Compléter :**

La r ..... reçoit une promesse du chat et lui donne de .....



La prairie reçoit ..... et lui donne de .....

La vache reçoit ..... et lui donne du .....

L'épicier reçoit ..... et lui donne du .....

## Fiche 2

### « La cuisine populaire maghrébine »

<b>Séquence contes et cuisine en Tunisie</b> <b>« La cuisine populaire maghrébine »</b>	A2 / B1 10-12 ans
	 45 min
Élaborée et présentée par : Amira CHEBEL ELCF/Université de Genève Supervision : Nadine Bordessoule G.et Sylvain Medzogo	 <b>UNIVERSITÉ DE GENÈVE</b>

---

## Objectifs

Découverte d'un plat traditionnel maghrébin

## Activités

### Activité 1 « La cuisine populaire maghrébine »

---

#### Découvrir un plat traditionnel nord-africain à partir du conte tunisien d'Ommi Sissi.

Le vendredi, le couscous c'est sacré. Le couscous tunisien est traditionnellement servi avec des légumes, du poulet, du poisson ou de la viande rouge. C'est un plat convivial et familial avec plein de saveurs, surtout si on y ajoute l'harissa (pâte de piment très piquante), qui est incontournable, ainsi que des poivrons verts.

Pour les Tunisiens, les Algériens et les Marocains, manger du couscous est une tradition et un rituel. Il est fréquent d'accompagner le couscous de babeurre (Lben) ou lait ribot.

En Tunisie, il existe mille et une façon de préparer le couscous. Dans les villes côtières, notamment à Sfax, on aime préparer le couscous aux poissons. Dans d'autres régions, il est plus souvent consommé avec de l'agneau et des fruits secs. Si vous êtes à la recherche d'un bon couscous tunisien authentique, la meilleure chose à faire est de vous faire inviter pour le déjeuner par une famille tunisienne :).

#### Ingrédients

675 g (1 1/2 lb) de mérrou (ou de lotte) coupé en cubes (ou autre poisson blanc à chair ferme)

75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

1 oignon, haché finement

1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés

5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu

2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika

2,5 ml (1/2 c. à thé) de curcuma moulu

1 courgette, coupée en dés

2 gousses d'ail, hachées finement

30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

5 ml (1 c. à thé) de sauce harissa ou au goût pimenté  
1 boîte de 540 ml (19 oz) de pois chiches, rincés et égouttés  
60 ml (1/4 tasse) de raisins de Corinthe  
500 ml (2 tasses) de couscous  
180 ml (3/4 tasse) de persil plat, ciselé  
Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une grande casserole ou dans un wok, dorer la moitié du poisson dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer. Répéter avec le reste du poisson. Réserver sur une assiette.
2. Dans la même casserole, attendrir l'oignon et le poivron avec les épices dans le reste de l'huile. Ajouter la courgette, l'ail, la pâte de tomates, le jus de citron et la sauce harissa. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes en remuant. Ajouter les pois chiches, le bouillon et les raisins. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 2 minutes. Ajouter le couscous, le poisson et bien mélanger. Couvrir et retirer du feu. Laisser gonfler 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
3. Servir dans un grand plat de service. Parsemer de persil et accompagner de quartiers de citron.



**a) Voici les principaux ingrédients d'un couscous, veuillez mettre le nom qui convient pour chaque ingrédient.**

harrissa / huile d'olive / semoule de couscous / pois chiches / courgette / oignon



**b) Quels sont les plats ou les aliments tunisiens ou maghrébins que vous connaissez?**

---

---

---

---

---

**c) Présenter succinctement un plat traditionnel de votre pays ou votre plat préféré et ses principaux ingrédients.**

---

---

---

---

---