

À table à la Réunion – un carrefour de saveurs

Avant-propos pour les enseignant.es

Titre de la fiche	Autrice	Niveau	Secondaire 1	Durée	Compétences
À table à la Réunion – un carrefour de saveurs	Carine Greminger Schibli PH FHNW	A2	Littérature et culture	30'-45'	Compréhension écrite et orale, production orale et interaction

Pourquoi ce thème ?

« La Réunion est un kaléidoscope de paysages grandioses mais aussi de cultures. Terre de métissage exemplaire, La Réunion porte haut les valeurs universelles de respect, de bienveillance et de partage. Ici les différentes cultures et religions se côtoient, se partagent dans une parfaite harmonie¹ ». Voilà comment un site officiel présente son île.

Quoi de mieux que de s'occuper de la gastronomie réunionnaise pour découvrir ce brassage culturel car « la cuisine réunionnaise est à l'image de l'île : un carrefour de saveurs, où l'on reconnaît ici l'influence française, là les goûts de l'Inde, de Madagascar, de la Chine... »

Les objectifs

Voilà les objectifs détaillés et en accord avec le Lehrplan 21 :

- Ich kann Anweisungen zu einem Spiel verstehen und umsetzen.
- Ich kann die wichtigsten Informationen einer Erklärung zur Küche der île de la Réunion verstehen, wenn deutlich gesprochen wird.
- Ich kann die Hauptinformationen aus einem kurzen Text entnehmen.
- Ich kann mit einfachen Worten ein Rezept erklären.
- Ich kenne verschiedene Spezialitäten der île de la Réunion und kann sagen, welche Spezialitäten ich mag oder nicht mag.
- Ich kann erklären, warum die Küche der île de la Réunion so vielfältig ist.
- Ich kann auf einfache Fragen zu meinen Essgewohnheiten Antwort geben.

Quelques indications pour pouvoir jouer

Pour jouer au jeu les élèves ont besoin

- ...d'un plateau de jeu (à copier, feuille à part)
- ...des fiches d'activité et de la feuille avec les questions (à copier, pp.3-7 et p.8 du dossier)
- ...de la feuille avec les règles du jeu (pp. 9-10 du dossier)
- ...de la feuille de contrôle (pp.11-12 du dossier)
- ...de trois pions
- ...d'un dé
- ...d'un stylo et d'une feuille

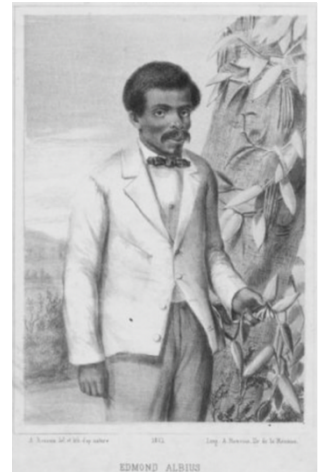
Comme préparation il faut donc photocopier le plateau de jeu (et éventuellement coller sur un carton), la feuille avec les questions (sur un papier bleu si possible), les fiches d'activité (à couper en deux pour avoir une seule activité par fiche) ainsi que les règles du jeu et les solutions. Et cela pour chaque groupe...

On a intégré la différenciation en posant des fois des questions à deux niveaux de difficulté. C'est aux élèves de choisir laquelle des activités ils / elles veulent résoudre.

Et encore une histoire touchante

La vanille étant un des produits d'exportation le plus connu de la Réunion, voilà une histoire digne d'être racontée aux élèves : « *Edmond Albius est un esclave Réunionnais qui découvrit en 1841 le procédé de fécondation de la vanille. Jusqu'à cette époque, l'orchidée de la vanille était une plante ornementale à la Réunion, la mélipone, l'insecte pollinisateur de la vanille ne vivant pas sur l'île.*

À 12 ans, Edmond arrive à produire des gousses de vanille dans le jardin de son maître à la grande surprise de ce dernier. Personne auparavant n'avait réussi à féconder la vanille.



Le jeune esclave explique alors le procédé simple et très fiable de pollinisation manuelle de la Vanille. La nouvelle fait beaucoup de bruit et la méthode est adoptée par beaucoup de planteurs. La Réunion va commencer à produire de la vanille et à l'exporter.

Comme il était esclave et enfant, sa découverte fit naître de nombreuses polémiques que je ne commenterai pas. La paternité de sa découverte a été contestée même après sa mort. Les écrits de son maître témoignent aujourd'hui que c'est bien ce jeune esclave qui est à l'origine de la fortune de nombreux planteurs.

Toujours est-il qu'il n'a jamais pu tirer profit de sa découverte, il meurt dans la misère en 1880 à Sainte-Suzanne². »

Nous proposons de jouer ce jeu à trois pour activer les élèves autant que possible. Le jeu promeut les compétences suivantes : la compréhension écrite et orale, la production orale et l'interaction. Et il vise l'objectif global de découvrir des aspects essentiels de la cuisine réunionnaise.

Et si le thème vous tente, voilà les sources utilisées qui peuvent vous fournir encore des informations supplémentaires. **Bon appétit !!!**

¹ <https://www.reunion.fr/decouvrez/intenselement-authentique/>

² <http://reunionweb.org/decouverte/personnages/edmond-albius> <https://www.france.fr/fr/ile-de-la-reunion/liste/5-minutes-pour-tout-savoir-sur-la-vanille-bourbon>
<https://www.reunionnaisdumonde.com/magazine/actualites/d-ou-vient-la-cuisine-reunionnaise/>
<https://www.youtube.com/channel/UCbHW6eGHRIGkYInowlz78gQ>
<https://www.youtube.com/watch?v=-an1LdkyWs> <https://www.alarecherchedupainperdu.fr/la-reunion-10-plats-incontournables-a-tester/>
<https://www.reunionnaisdumonde.com/magazine/actualites/top-10-des-articles-les-plus-lus-sur-reunionnais-du-monde/>

A – La cuisine réunionnaise, un brassage^{Gemisch} culturel

Lis d'abord les consignes en rouge et en vert. Choisis a. ou b. Ecoute maintenant sur youtube ce que Christian Antou dit sur la cuisine réunionnaise (<https://www.youtube.com/watch?v=-an1lLdkyWs> (0 :00-1 :30, vitesse 0.75 !))

Tu peux écouter une ou deux fois.



Vocabulaire :
malgache = aus Madagaskar, madagassisch

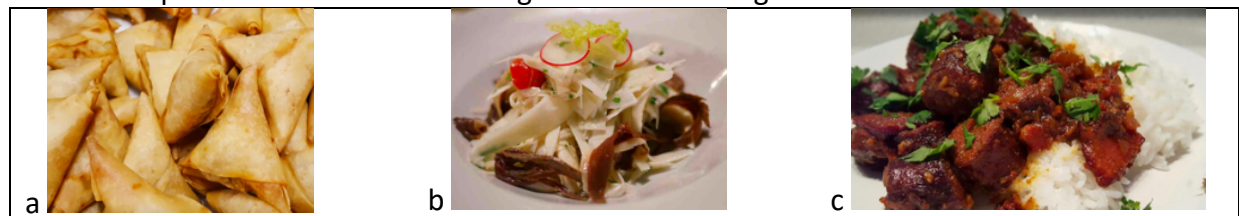
a. Quelles cultures ont influencé la cuisine réunionnaise ? Note les chiffres corrects:

1. anglaise	2. française	3. africaine	4. américaine	5. malgache
6. suisse	7. chinoise	8. suédoise	9. russe	10. indienne

b. Pourquoi la cuisine réunionnaise est la meilleure du monde ? Comme l'explique Christian Antou ? Donne un argument oralement.

B – Trois spécialités

Voilà trois spécialités de la Réunion. Regarde bien les images.



Choisis une activité :

a. Associe les images a, b et c aux noms 1, 2 et 3.

1 Le rougail saucisse	2 Les samoussas	3 La salade de palmiste ^{Palmblätter}
-----------------------	-----------------	--

b. Associe les images a, b et c aux définitions correspondantes I, II, III ou IV.

I - Ce sont des triangles dorés^{goldig} en pâte de riz, farcis et épicés^{gewürzt}.

II - C'est une sorte de curry épicé sans curcuma à base de saucisses fraîches, de piments et de tomates et servi avec du riz.

III - Ce repas traditionnel est fait avec du poisson, des crevettes ou des langoustes. On ajoute des tomates, du curcuma et de l'ail.

IV – Cette spécialité est faite avec le cœur du palmier^{Palme} et on la mange avec une vinaigrette délicieuse à la moutarde, à l'huile et au jus de citron.

C – « Le bol renversé »

Voilà une autre spécialité qui s'appelle « le bol renversé^{umgestürzt} ». Regarde attentivement l'image.



- Quels sont les ingrédients de ce bol ? Qu'est-ce que tu vois ? Nommes-en trois.
- Pourquoi on appelle cette spécialité « bol renversé » ? Qu'est-ce que tu penses ? Essaie d'expliquer en français.

D – La vanille Bourbon

Lis l'explication suivante :

Un nom qui fleure bon^{sentir bon} La Réunion



© abaddonian - Getty Images — La culture de la fleur de Vanille est devenue une spécialité de La Réunion depuis son importation au 19e siècle.

Au début du 19e siècle l'orchidée mexicaine *vanilla planifolia* est introduite sur l'île de La Réunion. Les Aztèques l'utilisaient pour parfumer leur boisson au cacao. Les conquérants^{Eroberer} espagnols l'ont exportée vers l'Europe. Parce qu'on aimait son goût les Français ont décidé alors de la cultiver à La Réunion, autrefois appelée île Bourbon. Depuis 1964 la vanille produite dans l'océan Indien est dénommée vanille Bourbon.

Indique maintenant le voyage de la vanille Bourbon sur cette carte du monde :



E - D'où viennent les épices de la cuisine réunionnaise ?

Lis le texte suivant :

La cuisine réunionnaise est le résultat d'un mélange d'influences de cuisines malgache ^{aus} Madagaskar, française, indienne, africaine et chinoise amenées sur l'île par les immigrants ^{Einwanderer}.

Les Malgaches ont apporté des racines et des légumes savoureux, mais surtout deux éléments essentiels de la cuisine de La Réunion : le gingembre et le piment. Avec les Indiens sont arrivées mille épices et aromates : curcuma, girofle, cumin, muscade, cardamome, cannelle, Plus tard on a importé aussi des mélanges épicés uniques au monde comme le curry et le massalé ^{Gewürzmischung}. Au début du vingtième siècle, les Chinois se sont installés aussi à la Réunion et avec eux la sauce de soja, l'huile de sésame et la sauce d'huître ^{Austernsauce}.

a. Associe l'image au nom :

1 	2 	3 	4 
a. le gingembre	b. les clous de girofle	c. le curcuma	d. la sauce de soja

b. Qui a apporté ces épices et aromates ? Nommes-en trois.

F – Le Achard de légumes, un plat à ne pas manquer

Regarde sur youtube la préparation de cette spécialité.

<https://www.youtube.com/watch?v=VgcWNOMFhf0>



a. Nomme trois ingrédients pour cette recette et dis si tu les aimes ou pas.

b. Explique la recette avec quelques phrases. Tes collègues décident si c'est assez clair.

G – La production de la vanille Bourbon

Lis le texte suivant :

Deux ans de travail sont nécessaires pour passer de la fleur à la précieuse gousse^{Schote} brune !



© abaddonian - Getty Images — La culture de la fleur de Vanille est devenue une spécialité de La Réunion depuis son importation au 19e siècle.



Le travail commence par l'échaudage^{Erhitzen} des gosses vertes dans une eau à 65°, puis on expose les gosses à la vapeur^{Dampf} chaude où elles changent de couleur, du vert au brun. Après on les place au soleil pendant 2 à 3 semaines pour les laisser sécher. Puis elles restent quelques semaines à l'ombre. A la fin, on stocke les gosses pendant 2 à 3 mois dans une malle^{Koffer} en bois où l'arôme de la vanille se développe.

Quel est l'ordre correct décrit dans le texte ?

Schoten hängen im Dampf, damit sie braun werden	Schoten lagern mehrere Monate in Holzkisten	Schoten trocknen im Schatten	Schoten werden in heissem Wasser erhitzt	Schoten trocknen mehrere Wochen an der Sonne
a	b	c	d	e

H – Une expression typique

Sur l'île de la Réunion on dit:

« **Le vré recette, sé com momon i fé** »

Choisis la bonne traduction en français standard :

- La vraie recette, c'est un moment parfait.
- La vraie recette, c'est comme maman la fait.
- La vraie recette, il faut commencer et c'est fait.



I – Les bouchons et d'autres spécialités

Regarde les images et lis les définitions : qu'est-ce qui va ensemble ?



Choisis une activité :

a. Associe les images a, b et c aux noms 1, 2 et 3.

a. Le cabri massalé avec du riz	b. Les bouchons	c. Le gâteau patate
---------------------------------	-----------------	---------------------

b. Associe les images a, b et c aux définitions correspondantes I, II, III ou IV.

- | |
|--|
| <p>I. C'est un gâteau à base de patates douces avec du beurre, des œufs et de la vanille.</p> <p>II. Ce sont des triangles dorés en pâte de riz, farcis et épicés.</p> <p>III. C'est de la viande entourée d'une pâte de riz, ensuite cuit à la vapeur.</p> <p>IV. C'est un repas de viande de chèvre. Il s'accompagne de riz et traditionnellement on le mange avec les doigts sur une feuille de banane.</p> |
|--|

J – Le gratin de chou chou

Lis d'abord les consignes en rouge et en vert. Choisis a. ou b. Regarde ensuite le film de la recette du gratin de chou chou. (<https://www.cartedelareunion.fr/listings/les-recettes-des-plats-traditionnels-reunionnais>)



a. Cherche les intrus. Quels ingrédients sont faux ?

a. l'oignon	b. le vinaigre	c. le fromage	d. le sucre	e. l'huile	f. le thym
-------------	----------------	---------------	-------------	------------	------------

b. Mets la recette dans le bon ordre

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre au four 10 minutes. 2. Couper les oignons et l'ail. 3. Laisser mijoter 20 minutes. 4. Ajouter le fromage et le lait et mélanger. 5. Eplucher et couper les choux et les mettre dans une marmite. 6. Ajouter les oignons, l'ail, le sel, le poivre, l'huile et le thym. |
|---|

Questions ouvertes - un carrefour de saveurs

Voilà des questions pour les cases bleues. Vous posez une question à un/une de vos collègues :

1. Quel est ton plat préféré ? Pourquoi ?
2. Qu'est-ce que tu aimes cuisiner ?
3. Qu'est-ce qui est typique pour la cuisine de ton pays d'origine ?
4. Qu'est-ce qui est typique pour la cuisine française ?
5. Qu'est-ce que tu ne peux absolument pas manger ? Pourquoi pas ?
6. Qu'est-ce que tu voudrais goûter une fois ?
7. Pourquoi y-a-t-il tellement d'épices^{Gewürze} dans la cuisine de l'île de la Réunion ?
8. À ton avis, quelles sont les épices^{Gewürze} typiques de la cuisine Suisse ?
9. Où se trouve l'île de la Réunion ?
10. Quand est-ce que tu cuisines ?
11. Est-ce que tu aimes la vanille ? Si oui, sous quelle forme ?
12. Quel est ton légume préféré ?
13. Combien d'eau est-ce qu'il faudrait boire par jour ?
14. Qui est le meilleur cuisinier ou la meilleure cuisinière de ta famille ? Pourquoi ?
15. Qu'est-ce que tu manges pour le petit déjeuner ?

À table à la Réunion - un carrefour de saveurs

Informations pour les élèves

Titre de la fiche	Autrice	Niveau	Secondaire 1	Durée	Compétences
À table à la Réunion – un carrefour de saveurs	Carine Greminger Schibli PH FHNW	A2	Littérature et culture	30'-45'	Compréhension écrite et orale, production orale et interaction

Objectifs :

- Ich kann Anweisungen zu einem Spiel verstehen und umsetzen.
- Ich kann die wichtigsten Informationen einer Erklärung zur Küche der île de la Réunion verstehen, wenn deutlich gesprochen wird.
- Ich kann die Hauptinformationen aus einem kurzen Text entnehmen.
- Ich kann mit einfachen Worten ein Rezept erklären.
- Ich kenne verschiedene Spezialitäten der île de la Réunion und kann sagen, welche Spezialitäten ich mag oder nicht mag.
- Ich kann erklären, warum die Küche der île de la Réunion so vielfältig ist.
- Ich kann auf einfache Fragen zu meinen Essgewohnheiten Antwort geben.

Remarques :

Pour jouer à ce jeu vous avez besoin...

- ...d'un plateau de jeu
- ...des fiches d'activité et de la feuille avec les questions
- ...de la feuille de contrôle (solutions)
- ...de trois pions
- ...d'un dé
- ...d'un stylo et d'une feuille
- ...d'un portable avec accès sur internet (pour écouter ou regarder des infos sur youtube)

Les règles du jeu

Comment jouer le jeu « À table à la Réunion - un carrefour de saveurs » ?

Vous faites le tour de l'île de la Réunion. Dans différentes villes vous recevez des informations sur la cuisine de cette île.

Il y a des fiches avec des activités et il y a une feuille avec des questions.

Si la réponse est correcte, le joueur / la joueuse peut rester sur la case. Si elle est fausse, il faut reculer ^{rückwärts gehen} de 3 cases.

Pour noter les points de toutes les participantes et tous les participants, prenez une feuille et notez les points après chaque réponse.

Case orange – fiche « activité » :

Cette fiche vous dit ce que vous devez faire : lire un texte, regarder un petit film ou observer des images. Ensuite il y a un problème à résoudre.

Quelques fois il y a 2 niveaux de difficulté, **une question ou activité (a) un peu plus facile**, **une autre (b) un peu plus difficile**.

Avec la **question a)** on gagne **1 point**, avec la **question b)** on gagne **2 points**.

Si le joueur / la joueuse a répondu à la question, il / elle place la fiche sous la pile. On peut la réutiliser.

Case bleue – fiche « question » :

Il y a une feuille avec des questions. Vous pouvez poser une question à une / un collègue. Il/elle peut **gagner 1 point** si tu es satisfait.e ^{zufrieden} de sa réponse.

Case blanche – « passe ton tour »

Qui gagne ?

Le jeu est terminé quand la première joueuse / le premier joueur arrive dans la case « arrivée ». La personne qui a le plus de points à ce moment a gagné.

SOLUTIONS

À table à la Réunion - un carrefour de saveurs

Solutions pour les fiches d'activités

A – La cuisine réunionnaise, un brassage^{Gemisch} culturel

c. Quelles cultures ont influencées la cuisine réunionnaise ? Coche les bonnes réponses :

anglaise	française	africaine	américaine	malgache
suisse	chinoise	suédoise	russe	indienne

d. Pourquoi la cuisine réunionnaise est la meilleure du monde ? Comme l'explique Christian Antou ? Donne un argument.

- avoir des produits de qualité (fruits et légumes)
- mélanger tous les produits du monde
- faire évoluer la cuisine

B – Trois spécialités

c. Associe les images a, b et c aux noms 1, 2 et 3 : **a2, b3, c1**

d. Associe les images a, b et c aux définitions I, II et III : **a I, b IV, c II**

C – « Le bol renversé »

a. Quels sont les ingrédients de ce bol ? Nomme-en trois : **du riz, un œuf, de la tomate,**

b. Explique pourquoi on appelle cette spécialité « bol renversé » ?

D – La vanille Bourbon

	juste	faux
La vanille est une orchidée mexicaine.	x	
Les Espagnols ont exporté cette fleur sur l'île de la Réunion.		x

SOLUTIONS

E - D'où viennent les épices de la cuisine réunionnaise ?

- a. Associe l'image au nom : **1c, 2a, 3d, 4b**
- b. **gingembre** -les Malagaches /**curcuma** et **girofle** – les Indiennes / **sauce de soja** – les Chinois

F – Le Achard de légumes, un plat à ne pas manquer

- c. Nomme trois ingrédients pour cette recette : **des carottes, du chou, des haricots verts, des piments verts et rouges, des oignons, du gingembre, de l'ail, du safran, du vinaigre, de l'huile, du sel**

G – La production de la vanille Bourbon

Quel est l'ordre correct décrit dans le texte ? **d – a – e – c – b**

H – Une expression typique

- d. La vraie recette, c'est comme maman la fait.

I – Les bouchons et d'autres spécialités

- a. Associe les images a, b et c aux noms 1, 2 et 3 : **1b, 2a, 3c**
- b. Associe les images a, b et c aux définitions I, II et III : **1 III, 2 IV, 3 I**

J – Le gratin de chou chou

- a. Quels ingrédients sont faux ? **b - d**
- b. Mets la recette dans le bon ordre : **5 – 2 – 6 – 3 – 4 - 1**