

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 ^{Palmbblätter}
-----------------------	-----------------	---

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 !



© abaddon - 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 gousses vertes dans une eau à 65°, puis on expose les gousses 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 gousses 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 choux et les mettre dans une marmite. 6. Ajouter les oignons, l'ail, le sel, le poivre, l'huile et le thym. |
|---|