
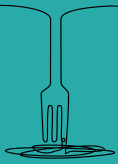




Avec la collaboration de :



Québec 



# TÂCHE 11 | Créer des cocktails

## Situation

- En emploi

## Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
  - ✓ Comprendre des informations sur la création de cocktail
- **Production orale (niveaux 3 à 5)**
  - ✓ Décrire une création de cocktail
- **Production écrite (niveaux 3 et 4)**
  - ✓ Écrire la recette d'une création de cocktail


## Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

## Durée proposée

- 3 heures

## Support

-  Vidéo : Patrice Plante- Ambassadeur culinaire de l'érable Érables du Québec (15 juillet 2019). Ambassadeur culinaire de l'érable [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=5S-yQDW4MQ4>

## Éléments langagiers









- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les sons de la lettre « c »



# L'AMUSE-BOUCHE



# ANTICIPATION

1. Qu'est-ce que les images de la page précédente ont en commun?
2. Pouvez-vous décrire les saveurs et les textures des ingrédients sur ces photos?
3. Spontanément, comment cuisineriez-vous ces ingrédients?
4. Comment pourriez-vous utiliser ces ingrédients pour préparer une boisson?





# L'ENTRÉE



# COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

## 1. Qui est Patrice Plante?

- a.
- b.
- c.

## 2. L'objectif de la vidéo est...

- de présenter le bar où travaille Patrice Plante.
- de donner des recettes de cocktails.
- d'informer sur l'utilisation de l'érable dans les cocktails.
- de présenter le métier de créateur de cocktail.

## 3. Cette vidéo se déroule...

- chez Patrice Plante.
- dans une cuisine de restaurant.
- dans un studio d'enregistrement.
- dans un bar.

## 4. Un mixologue ou un créateur de cocktail, c'est...

- une personne qui prépare des boissons pour accompagner le repas.
- une personne qui prépare des boissons à base d'érable.
- une ou un spécialiste dans la préparation des cocktails.
- une ou un spécialiste dans les accords aliments et alcools.





**LE PLAT PRINCIPAL**

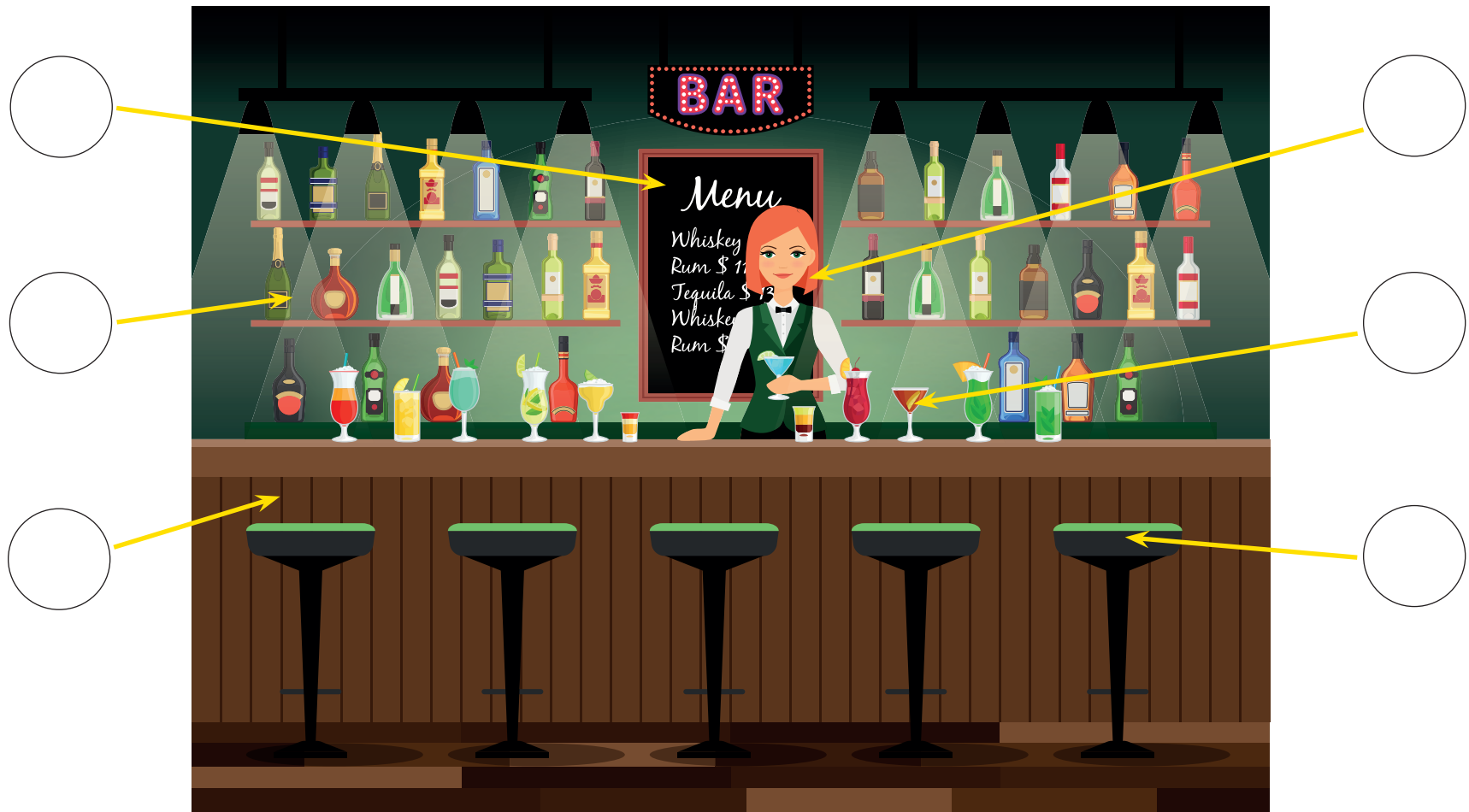


# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## VOCABULAIRE

1. Placez les numéros au bon endroit.

- 1- Un bar
- 2- Un cocktail
- 3- Une mixologue
- 4- Des alcools
- 5- Un tabouret
- 6- Un menu



2. Associez les termes suivants aux différents gestes posés par Patrice lors de la préparation d'un de ses cocktails à l'érable.

- Décorer
- Mesurer
- Écraser
- Passer
- Givrer
- Verser
- Mélanger/shaker
- Zester





## Le clin d'œil gourmand

Depuis plusieurs années, les artisans du Québec ne cessent d'innover pour créer des produits à base de sirop d'érable.

Des produits non alcoolisés comme l'eau d'érable, le sel d'érable, les flocons d'érable, le vinaigre d'érable, etc., sont aujourd'hui disponibles sur le marché.

Il existe aussi des produits alcoolisés comme le whisky à l'érable, les crèmes d'érable, etc.

Les noms donnés aux alcools québécois se veulent représentatifs de la culture : le Coureur des bois (homme qui faisait la traite des fourrures en Nouvelle-France au XVIIe siècle), le Noroi (le noroit est un vent froid et sec), le Sortilège (un sort, un effet magique), la Gélinotte (oiseau semblable à la perdrix), etc.

L'absinthe Joual Vert est une autre belle expression de notre créativité.

« Joual Vert » est un dérivé de l'expression québécoise « être en joual vert », qui signifie être très fâché, voire choqué. Le mot « joual » est un dérivé du mot « cheval ».

L'absinthe Joual Vert, dont on voit ici la bouteille, est une liqueur à base de plusieurs plantes, dont l'absinthe, qui trouve ses origines en Suisse, puis en France. On lui a aussi donné le nom de « Fée verte ou bleue » pour ses vertus dites aphrodisiaques.

<https://www.absinthequebec.com/>

<https://ungavaco.com>



### 3. Identifiez les différents outils de travail indispensables utilisés par Patrice pour la création de ses cocktails.

- Une cuillère de bar goutte
- Un doseur
- Une passoire Hawthorne
- Un pilon
- Un couteau d'office
- Une passoire fine
- Un coquetelier ou un *shaker*
- De la verrerie



4. Patrice Plante mentionne le mot « rim » dans le reportage. De quoi s'agit-il?



Source : Érable du Québec (<https://erableduquebec.ca/>)

5. Identifiez chacun des ingrédients ou aliments nommés par Patrice Plante.

- De la fleur de sel
- Des flocons d'érable
- Une margarita
- De la liqueur d'orange
- Du sirop d'érable



**6. Nommez quelques manières d'utiliser l'érable.**

**7. Quel mot décrit le fait de pouvoir utiliser quelque chose, comme un ingrédient, de plusieurs manières?**

**8. Dans le contexte de ce reportage, qu'est-ce qu'un ambassadeur?**

Une personne qui représente un produit de sa région ou de son pays.

Une personne qui représente un organisme gouvernemental.







Un diplomate en poste à l'étranger.

Une personne qui représente une marque.



9. Patrice Plante nomme trois saveurs : *salé, épicé et umami.*

Associez les images suivantes à la saveur correspondante. Vous pouvez utiliser votre dictionnaire pour connaître la définition du mot « umami ».

		
Des croustilles	Des aubergines parmesan	Des tacos
		
Un pad thaï	Du fromage féta aux olives	Un flan de porc

**10. Patrice Plante affirme utiliser des flocons d'érable pour venir atténuer le gout salé. Que signifie le verbe « atténuer »?**

Améliorer.

Diminuer.

Augmenter.

Stabiliser.

**11. Patrice Plante parle d'une personne qui a vraiment « trippé » en goutant au sirop d'érable. Que signifie le verbe « tripper »?**

Garder son calme.

Éprouver beaucoup de plaisir.

Ne pas éprouver de dégoût.

Voyager pour connaître des cocktails.



**Le Mojito à l'érable, version punch**

Source : <https://www.saq.com/fr/mojito-erable-punch-ec>

# PHONÉTIQUE

1. Écoutez les mots et indiquez si vous entendez le son [k] ou le son [s]. Cochez la bonne colonne.

	c [k]	c [s]
a.		
b.		
c.		
d.		
e.		
f.		
g.		
h.		
i.		
j.		



**La potion magique**

Source : <https://www.saq.com/fr/potion-magique-ec>

## Les sons de la lettre « c »

Le « c » se prononce [k] devant les voyelles « a », « o » et « u » ou devant une consonne.

c + a = [ka]	carte
c + o = [ko]	code
c + u = [ky]	cube
c + l = [kl] c + r = [kr]	classe crème

Le « c » se prononce [s] devant les voyelles « e », « i » et « y ».

c + e = [sə] ou [s]	épice
c + i = [si]	ici
c + y = [si]	cyber

Pour que le « c » se prononce [s] devant les voyelles « a », « o » et « u », on lui ajoute une cédille : ç.

ç + a = [sa]	ça
ç + on = [sɔ̃]	glaçon
ç + u = [sy]	reçu

## 2. Classez les mots selon le son de la lettre « c ».

- |           |              |             |               |
|-----------|--------------|-------------|---------------|
| ■ cuisine | ■ glace      | ■ céleri    | ■ école       |
| ■ citron  | ■ beaucoup   | ■ cidre     | ■ coquetelier |
| ■ cerise  | ■ clémentine | ■ décorer   | ■ apprécié    |
| ■ écraser | ■ cuillère   | ■ parce que | ■ glaçon      |

**c = [k]**

**c = [s]**

## 3. Écoutez les phrases, puis répétez-les. Enregistrez-vous.



a. J'ai vu ça exactement comme un plat.



b. Dans le cocktail, j'ai vraiment commencé à travailler l'érable à ma première journée derrière le bar.



c. Et ça a été excessivement apprécié.



d. Pour moi, la plus grande qualité de l'érable, je dirais que c'est dans sa polyvalence.



e. J'avais apporté du sirop d'érable parce que ça faisait partie de mon cocktail.



f. (...) tout d'abord, dans ma fonction de mixologue, c'est de donner envie de découvrir, de donner envie d'essayer.



# LES FROMAGES







# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Patrice Plante est mixologue (ou créateur de cocktails). Selon vous, quelle est la différence entre sa profession et celle de barman?

2. Associez les images suivantes au travail de la barmaid et du barman ou à celui de la créatrice et du créateur de cocktails (la ou le mixologue).

**3. Patrice Plante est ambassadeur culinaire de l'érable. Quelles sont ses responsabilités en tant qu'ambassadeur?**

Faire découvrir le sirop d'érable.

Vendre le sirop d'érable à l'étranger.

Démontrer les diverses possibilités d'utilisation du sirop d'érable.

Représenter les producteurs de sirop d'érable.

**4. Patrice Plante affirme qu'il a « une chimie à réaliser dans un verre plutôt que dans une assiette ». Que signifie cette phrase?**

Il doit réaliser un cocktail qui mettra une recette en valeur.

Il doit réaliser l'équilibre des saveurs dans une boisson plutôt que dans une assiette.

Il doit obtenir une réaction chimique dans son cocktail ou dans son assiette.

Il doit faire un accord entre le cocktail et le plat commandé.

**5. Que veut dire Patrice Plante quand il dit souhaiter « amener l'érable un peu plus loin »?**

Il veut gagner des concours en utilisant les produits de l'érable.

Il veut être ambassadeur de ce produit à l'étranger.

Il veut faire découvrir les produits de l'érable dans d'autres pays.

Il veut montrer que l'utilisation du sirop d'érable n'est pas réservée à la cuisine.





**Parler pour parler...**



## Parler pour parler

- Quels sont les cocktails et *mocktails*, mot anglais pour désigner un cocktail sans alcool, que vous connaissez?
- Pourquoi est-il intéressant d'avoir la distinction entre cocktails et *mocktails*?
- Quels ingrédients utilisez-vous dans la préparation de vos cocktails?
- Quelle est votre boisson préférée?
- Allez sur le site de la Société des alcools du Québec ([SAQ](#)) où on présente de nombreux cocktails.
- Discutez des recettes proposées avec vos collègues.





## Le clin d'œil gourmand

La mixologie est très populaire au Québec. Plusieurs écoles offrent même des formations pour devenir barmaid ou barman (et créatrice ou créateur de cocktails).

D'ailleurs, il n'est pas nécessaire de consommer de l'alcool pour préparer de bons cocktails.

La tendance du moment est aux *mocktails* (cocktail vierge ou sans alcool), une option intéressante aux boissons alcoolisées. L'avantage du *mocktail*? Il convient autant aux petits qu'aux plus grands.





**LE DESSERT**



# PRODUCTION ÉCRITE

Votre chef aimerait ajouter des cocktails originaux au menu du restaurant. Il vous demande de vous inspirer des produits de votre pays ou de votre région d'origine pour inventer une nouvelle boisson. Vous avez le choix entre un cocktail (avec alcool) ou un *mocktail* (sans alcool).

Rédigez la fiche de recette de votre boisson, en indiquant les informations suivantes :

- le nom de votre boisson;
- les ingrédients et les quantités requises;
- les accessoires nécessaires à sa préparation;
- les étapes de sa préparation;
- le type de verre dans lequel elle sera servie (consultez les fiches aux pages suivantes pour la tâche et les types de verres. Vous pouvez copier et coller l'image de celui que vous choisissez ou la découper et la coller sur votre fiche).





## Fiche de votre recette de cocktail avec ou sans alcool

**Nom de votre boisson:**

**Ingrédients**

**Accessoires**

**Étapes de préparation**

**Type de verre utilisé**



## Types de verres



Old-fashioned



Hiball



Verre à Collins



Verre à Zombie



Verre à martini



Coupe à champagne



Verre à margarita



Verre à shooter



Flute à mousseux



Verre à bière



Verre tulipe allongé



Verre à vin universel



Verre à eau



Ballon à brandy



Verre INAO



Verre à soda, jus, divers



## PRODUCTION ORALE

Depuis que le chef a ajouté votre création au menu, tous les clients veulent l'essayer!

À l'aide de votre fiche, vous devez leur présenter votre boisson.

De plus, vous devez leur parler des ingrédients de votre pays d'origine dont vous vous êtes inspiré pour votre création.





# Activités d'autoapprentissage



# 11 - Créer des cocktails

## Les sons de la lettre « c »

1. Indiquez si les lettres « c » ou « ç » se prononcent [s] ou [k] dans ces mots.

	Mots	c [k]	c [s]
a.	Un glaçon		
b.	Un biscuit		
c.	Du caramel		
d.	Un abricot		
e.	Du glaçage		
f.	Un soupçon		
g.	Un escargot		
h.	Du curaçao		
i.	Du cacao		
j.	De la citronnelle		

	Mots	c [k]	c [s]
k.	Un coquelet		
l.	Du cognac		
m.	Des cacahuètes		
n.	Un pinceau		
o.	Des canneberges		
p.	Des noix de cajou		
q.	Un reçu		
r.	Du calmar		
s.	De la cannelle		
t.	De la cardamone		

On continue.



2. Retrouvez les mots correspondant aux images puis cochez ceux dans lesquels il y a un « c » qui se prononce [k].

Vérifiez vos réponses dans le corrigé





**Au plaisir de vous revoir!**



Avec la collaboration de :



Québec 