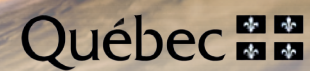
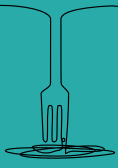




Avec la collaboration de :





# TÂCHE 6 | Transformer les recettes classiques

## Situation

- En emploi

## Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
  - ✓ Comprendre les différentes façons de transformer une recette classique
- **Production orale (niveaux 3 à 5)**
  - ✓ Décrire une recette classique réinventée
  - ✓ Exprimer ses goûts et ses préférences
  - ✓ Exprimer son opinion et son inspiration
- **Production écrite (niveaux 3 et 4)**
  - ✓ Transformer une recette classique


## Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

## Durée proposée

- 3 heures

## Support

-  Vidéo : Le cerf  
La Tablée des chefs (4 avril 2019). Le cerf [Vidéo en ligne]. Repéré à [https://www.youtube.com/watch?v=4\\_AecoZJX28](https://www.youtube.com/watch?v=4_AecoZJX28)

## Éléments langagiers

- Vocabulaire relié à la tâche
- Les déterminants du, de la, de l', des
- Les sons [f] et [v]



# L'AMUSE-BOUCHE



# ANTICIPATION



1. Regardez les deux images. Que voyez-vous dans la première?

2. Connaissez-vous ce dessert?

3. Regardez maintenant la deuxième image. Que voyez-vous?

4. Reconnaissez-vous le premier dessert dans la deuxième image?



# L'ENTRÉE



# COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Qui présente l'ingrédient dans la vidéo?

2. Quelle viande cette personne présente-t-elle?

3. Quel est le but de cette vidéo?

Nous donner des recettes de plats de cerf.

Nous expliquer les cuissons de cette viande.

Nous informer sur la façon de cuisiner la viande de cerf.

Nous présenter des classiques de la cuisine québécoise.





# LE PLAT PRINCIPAL



# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## VOCABULAIRE

1. Nommez les animaux et identifiez ceux présentés dans la vidéo.







2. Associez l'image au milieu de vie : élevage en captivité, à l'état sauvage/en pleine nature.



--

--

3. Quels indices visuels justifient votre réponse?

#### 4. Identifiez les coupes de viande.

- De la bavette
- Du filet mignon

- Du contre-filet
- De la viande hachée

- Des cubes de haut de ronde
- De la surlonge



5. Associez les plats à leur image.

- Des boulettes
- Un ragout de boulettes

- Un braisé
- Un rôti

- Du pâté chinois
- De la sauce à spaghetti

1



2



3



4



5



6



**6. Complétez les phrases avec l'adjectif approprié et faites l'accord si nécessaire.**

- |            |               |          |            |             |
|------------|---------------|----------|------------|-------------|
| ■ familier | ■ gras/grasse | ■ maigre | ■ noble    | ■ persillé  |
| ■ prononcé | ■ réglementé  | ■ riche  | ■ saignant | ■ sec/sèche |

- a. Une viande qui contient beaucoup de gras est une viande .
- b. Une pratique qui est contrôlée par des lois et des règlements est .
- c. Quand la viande est trop cuite, elle se déshydrate et devient .
- d. Quelque chose qu'on connaît, avec lequel on est à l'aise, nous est .
- e. Une viande à peine rôtie ou peu cuite est .
- f. Quand on retrouve la présence élevée d'un élément dans un aliment, on dit que celui-ci est . en cet élément.
- g. Quand un produit est de qualité supérieure, on dit qu'il est .
- h. Une viande qui contient peu de gras est .
- i. On dit d'une viande qui contient des filaments de gras qu'elle est .
- j. Pour parler d'un goût fort et marqué, on utilise aussi le mot .



## 7. Trouvez la définition des termes de cuisson.

a. Apprêter une viande, c'est...

la préparer avant de la cuire.

la faire cuire au four.

la servir saignante.

la faire cuire sur le gril.

b. Ficeler une viande, c'est...

la couper avec une ficelle.

l'attacher avec une ficelle.

l'assaisonner de sel et de poivre.

la trancher finement.

c. Sauter minute, c'est...

faire cuire rapidement un aliment dans une poêle.

faire bouillir un aliment pendant quelques minutes.

passer un aliment sous le gril quelques minutes.

faire mijoter un aliment de longues minutes.

d. Saisir une viande, c'est...

la prendre délicatement dans ses mains.

la couper en petits morceaux à peu près égaux.

la faire cuire à feu vif pour lui donner une coloration.

la plonger brièvement dans l'eau bouillante.



\*Viande de cerf séché (style grison)

# GRAMMAIRE

## Les déterminants partitifs

Le déterminant partitif est employé devant un nom qu'on ne peut pas compter (du sucre, de la farine, de l'huile, de l'eau, des céréales, etc.).

Masculin singulier	Féminin singulier
<b>du</b> Ex. : <b>du</b> bœuf, <b>du</b> porc, <b>du</b> cerf, <b>du</b> homard, etc.	<b>de la</b> Ex. : <b>de la</b> farine, <b>de la</b> viande, <b>de la</b> charcuterie, etc.
<b>Devant un nom qui commence par une voyelle ou un « h » muet</b>	
<b>de l'</b> Ex. : <b>de l'</b> appétit, <b>de l'</b> ennui, <b>de l'</b> huile, etc.	
<b>Devant un nom masculin ou féminin pluriel</b>	
<b>des</b> Ex. : <b>des</b> spaghetti, <b>des</b> coupes de viande, etc.	

### 1. Complétez les phrases avec le déterminant approprié.

- a. Pour faire crêpes, je dois acheter beurre, farine, œufs, sucre, lait et vanille.
- b. Pour concocter une salade rapide, je mets laitue, concombres, tomates et vinaigrette.
- c. Pour préparer un riz sauté, je dois avoir riz, poulet, ail, oignons, carottes et bouillon.
- d. Au déjeuner, nous buvons café, thé, chocolat chaud, lait ou jus d'orange.


## 2. Complétez la recette en utilisant les déterminants partitifs.

Pour faire une omelette, tu mélanges dans un bol œufs, lait, fromage, légumes au choix (comme épinards, champignons, l'ognon et ail). Tu peux ajouter des fines herbes comme coriandre, persil et ciboulette. Tu fais cuire ton omelette dans huile et à la fin, tu ajoutes sel et poivre.



3. Vous allez au restaurant Le Mont-Royal avec votre sœur qui vous rend visite au Québec. Comme elle ne parle pas français, vous devez commander pour elle. Nommez les plats choisis (un par catégorie) en utilisant les déterminants partitifs. Faites des phrases complètes.

Ex. : en entrée, ma sœur va prendre/aimerait du tartare...

<b>RESTAURANT LE MONT-ROYAL</b> 	
<b>ENTRÉES</b> Champignons farcis au fromage Tartare de thon à queue jaune Soupe du jour Salade mixte	<b>DESSERTS</b> Tarte aux pommes Mousse au chocolat Salade de fruits
<b>PLATS</b> Escalope de veau aux câpres Morue sauce au citron confit Bavette de bœuf à l'échalote Filet d'agneau sur risotto Poêlée de fruits de mer sur légumes marinés	<b>BOISSONS</b> Jus de pomme, d'orange et cocktail maison Eaux minérales locales, Saint-Justin, Eska Boissons gazeuses Thé, café, tisane Expresso, cappuccino, latte

# PHONÉTIQUE

[f] ou [v]



[f]

On souffle l'air vers l'extérieur, comme pour souffler une bougie.



[v]

L'air fait vibrer les cordes vocales. Placez votre main sur votre gorge pour sentir la vibration.

1. Prononcez les mots avec le son [f], puis ceux avec le son [v]. Finalement, prononcez les mots par ligne, en alternant entre les deux sons.

	[f]	[v]
a.	Chef	Viande
b.	Bœuf	Travailler
c.	Familier	Avec
d.	Faire	Vous
e.	Filet	Trouver
f.	Ficeler	Vinaigre
g.	Facile	Servir
h.	Facile	Vite
i.	Four	Vraiment
j.	Magnifique	Voir
k.	Cerf*	Venaison

\*Le « f » de cerf n'est pas prononcé : [sɛʀ].

2. Écoutez les phrases contenant les sons [f] et [v]. Enregistrez-vous et assurez-vous de bien prononcer ces sons.



a. Je pense que c'est une viande qui peut s'apprêter aussi bien que le bœuf.



b. Le cerf, c'est une viande rouge qui est très riche en fer.



c. Vous allez trouver sensiblement les mêmes parties que dans le bœuf.



d. On l'oublie au four, puis après ça, on le sort, puis on fait juste le servir sur un peu de riz ou sur des pâtes.



e. Donc, on va faire un petit nettoyage de viande, puis on va juste la saisir et on va la servir super saignante.



f. Essayez-le, goûtez, vous allez voir, c'est une viande qui est vraiment super bonne.



# LES FROMAGES



# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

**1. À quelle viande le chef compare-t-il la viande de cerf?**

**2. Comment le chef suggère-t-il de cuisiner le cerf?**

Idéalement en le faisant griller rapidement.

En faisant des hamburgers.

En l'intégrant dans des recettes classiques à base de bœuf.

En le hachant seulement.

**3. Qu'est-ce que le MAPAQ et quel est son rôle en ce qui concerne le cerf?**

**4. Pourquoi le goût de la viande de cerf est-il plus prononcé que celui de la viande de bœuf?**

Le cerf n'a pas la même alimentation que le bœuf.

Le cerf contient plus de fer que le bœuf.

Le cerf est une viande sauvage.

Le cerf est plus en forme que le bœuf.

**5. Que recommande de faire le chef avec la viande de cerf?**

De l'utiliser pour remplacer le bœuf dans les recettes classiques.

De la hacher pour cuisiner des sandwiches.

De la nettoyer avant de la cuisiner.

De la faire vieillir avant de la consommer.

## 6. Pourquoi faut-il ajouter du gras à vos recettes de cerf?

C'est la façon classique de faire cuire le cerf.

Le gras fait ressortir le goût du cerf.

Le cerf est une viande maigre.

Le cerf est une viande qui sèche rapidement.

## 7. Qu'est-ce qu'il est important de faire pour cuire un rôti de cerf?

Bien le saisir.

Le laisser refroidir.

Ne pas trop le cuire.

Bien l'assaisonner.

## 8. Quelle est la particularité du contre-filet?

C'est la partie la plus économique.

C'est la partie la plus gouteuse.

C'est la partie la plus noble.

Toutes ces réponses.



**9. Que faut-il faire avec toutes les coupes de cerf après la cuisson?**

Leur laisser un temps de repos.

Les trancher rapidement.

Les accompagner de gras, comme l'huile.

Les arroser avec les sucs de cuisson.

**10. À quoi sert le temps de repos de la viande après la cuisson?**

À bien la refroidir avant de la servir.

À permettre au sang de se répartir à travers la viande.

À terminer la cuisson hors du four.

À ne pas se bruler au moment de servir.





**Parler pour parler...**



## Parler pour parler

- Indiquez vos préférences entre les plats traditionnels ou classiques et les innovations en cuisine et expliquez pourquoi.
- Comment voyez-vous la modification d'une recette classique?
- Quelles difficultés avez-vous rencontrées dans la modification d'une recette classique?





## Le clin d'œil gourmand

**La poutine est un plat classique du Québec.**

Elle compte seulement trois ingrédients :

- des pommes de terre frites;
- du fromage en grains;
- de la sauce brune.

Plusieurs chefs se sont approprié ce classique en y ajoutant leur touche personnelle.



C'est ainsi qu'on retrouve des poutines italiennes (avec de la sauce à spaghetti), la galvaude (avec du poulet et des pois verts) ou la très chic poutine du restaurant Au Pied de Cochon, à laquelle le chef Martin Picard a ajouté une tranche de foie gras.



**LE DESSERT**



# PRODUCTION ÉCRITE

Voici des exemples de recettes typiques ou classiques.

Québec	Amérique latine	Maghreb	Iran
Pain de viande	Pupusa	Couscous à l'agneau	Beryouni
Cigares au chou	Ceviche	Chorba	Koufteh
Pâté chinois	Empanadas	Tajine aux légumes	Kalam polo
Poutine	Feijoada		
Cipaille ou tourtière			
Pâté au poulet			
Ragout de boulettes			
Rôti de porc à l'érable			
Jambon à l'ananas			



## Recette « classique »

1. Pensez à un plat classique familial ou à une recette typique de votre pays, de votre région ou de votre ville. Ce plat doit être connu – c'est ce qu'on appelle « un classique » – ou, du moins, il doit faire partie du répertoire des recettes de votre famille. Inscrivez les ingrédients qui composent votre recette et indiquez les quantités requises. Décrivez ensuite la façon de la présenter : Chaude? Froide? Assaisonnée de jus de lime? Dans un bol? Dans un tajine? Dans des feuilles de maïs ou de bananier? Dans un pain? Donnez le plus de détails possibles. Ajoutez ensuite la photo de votre recette.

Nom de la recette :

Ingrédients :

Mode de cuisson :

Façon de présenter la recette :



## Recette classique « réinventée »

**2. Vous avez le mandat de réinventer une recette classique. Attention : il faut être en mesure de reconnaître la recette de base! Vous pouvez modifier certains ingrédients, le mode de cuisson et la façon de présenter la recette. Écrivez ensuite ce qui vous a inspiré dans la création de cette nouvelle recette : les tendances alimentaires du moment (alimentation santé, végétarisme, véganisme, etc.) ou une touche typique de votre pays d'origine.**

**Nom de la recette :**

**Ingrédients :**

**Mode de cuisson :**

**Façon de présenter la recette :**



# PRODUCTION ORALE

Présentez votre plat à vos clients.



A young man with short dark hair, wearing a grey hoodie, is sitting at a desk. He is looking down and to the right with a thoughtful expression. In front of him is a silver laptop. He is holding a pen over an open notebook. The background is a blurred indoor setting with warm lighting and a green plant on the left.

# Activités d'autoapprentissage



## 6 - Transformer les recettes classiques

### Les déterminants partitifs

### Les clichés culinaires!

Complétez les phrases avec les déterminants partitifs : « du », « de la », « de l' » ou « des ».

1. Les Canadiens mettent \_\_\_\_\_ sirop d'érable sur leurs crêpes et leur pain doré.
2. Les adolescents boivent \_\_\_\_\_ boissons énergisantes.
3. Les Québécois mangent \_\_\_\_\_ poutine, un mets confectionné avec \_\_\_\_\_ frites, \_\_\_\_\_ fromage en grains et \_\_\_\_\_ sauce.
4. Les bébés ne boivent que \_\_\_\_\_ lait.
5. Les Italiens mangent \_\_\_\_\_ pâtes et \_\_\_\_\_ pizza Margherita.
6. Les Vietnamiens mangent \_\_\_\_\_ soupe au déjeuner. Celle-ci contient \_\_\_\_\_ bœuf ou \_\_\_\_\_ poulet, \_\_\_\_\_ légumes et \_\_\_\_\_ nouilles.
7. Les Américains mettent \_\_\_\_\_ ketchup partout!
8. Les Anglais découvrent les classiques \_\_\_\_\_ cuisine québécoise et mangent \_\_\_\_\_ tourtière et \_\_\_\_\_ ragout de boulettes.
9. Les sportifs boivent \_\_\_\_\_ eau.
10. Le matin, les gens au Québec boivent \_\_\_\_\_ café qu'ils emportent avec eux au bureau.

On continue.



11. En Inde, on cultive            thé.
12. Le pâté chinois est un mets typiquement québécois dans lequel on retrouve            viande hachée,            blé d'inde et            pommes de terre pilées.
13. Les Belges ont été les premiers à préparer            pommes de terre frites.
14. Les Français mangent            tartare avec            vin rouge.
15. Les Mexicains adorent mettre            piments forts dans leurs recettes.
16. Les Allemands boivent            bière et mangent            choucroute avec            saucisses.
17. Les Grecs cuisinent avec            huile d'olive et            origan frais.
18. Les Québécois mangent            guédilles, un sandwich préparé avec            homard mélangé avec            mayonnaise et            céleri.
19. Les végétariens mangent            légumineuses et            tofu.
20. L'été, on dit qu'on mange            crème glacée ou            glace selon où on habite.
21. Les Espagnols boivent            sangria et mangent            tapas.
22. Les Africains font pousser            manioc.
23. Les Haïtiens font frire            plantain pour accompagner leurs repas.





**Au plaisir de vous revoir!**



Avec la collaboration de :



Québec 