

CLASSE À PART – Les grandes rencontres

On cuisine avec Meryem et Marilou

Durée : 6 min

Fiche enseignant / Stade débutant

La vidéo est disponible sur francolab.ca

Concept

Les vidéos « Les grandes rencontres » ont été réalisées en complément de *Classe à part*, une série télévisée qui suit l'évolution de six enfants nouvellement arrivés au Québec, tout au long de leur première année en classe d'accueil. « Les grandes rencontres » mettent en scène une personnalité québécoise qui fait vivre à l'un des six enfants une expérience inoubliable. L'échange, l'ouverture et la générosité sont au cœur de ces capsules émouvantes.

Thèmes

La cuisine, les desserts, les bleuets, le carré aux dattes.

Contenu

Synopsis : Marilou, cofondatrice du blogue culinaire *Trois fois par jour*, rencontre Meryem, 10 ans, pour lui faire découvrir la recette du carré aux pommes et aux bleuets. Elles vont au marché toutes les deux avant de mettre la main à la pâte. Une fois le carré prêt, la sœur de Meryem les rejoint avec des desserts et du thé marocains pour un partage des plus convivial.

La transcription complète est fournie p. 12.

Les réponses aux activités sont indiquées en caractères gras.

Objectifs

Stade débutant

- Objectifs pragmatiques :
 - Développer ses stratégies de compréhension orale et écrite
 - Raconter une anecdote
 - Expliquer une recette simple
 - Comprendre des étapes

- Objectifs linguistiques :
 - Enrichir son vocabulaire sur le thème de la cuisine et des principaux ingrédients qui composent un dessert
 - Comprendre l'emploi de connecteurs logiques temporels
- Objectifs socioculturels :
 - Découvrir des recettes typiques au Québec
 - Découvrir des ingrédients courants de la cuisine sucrée québécoise

ACTIVITÉ 1



Pour commencer...

Vocabulaire et production écrite

Approche enseignant

Montrez les images de bleuets en classe. Demandez aux apprenants s'ils connaissent ce fruit et ce qu'ils savent à son sujet. Ensuite, demandez-leur d'associer les divers ingrédients à leur nom. Correction en grand groupe. Enfin, formez de petits groupes et invitez chacun à décrire l'une de leurs recettes de dessert préférées.

Pistes de correction / Corrigés

1. Regardez la photo suivante, puis dites ce qu'elle représente. Connaissez-vous ce fruit? Comment le mange-t-on? Dans quelles recettes l'utilise-t-on?



Ce sont des bleuets. Le bleuet est une petite baie qui pousse dans des arbustes. On le trouve principalement en Amérique du Nord. Il a un goût doux, légèrement sucré. Au Québec, on le retrouve souvent dans les muffins, les tartes ou divers desserts, mais on le mange aussi tel quel. Le bleuet est une excellente source d'antioxydant.

2. Associez chaque mot à la bonne image.

- a. Du sucre
- b. Une pomme
- c. De la farine
- d. Du miel
- e. Des dattes

- f. Des graines de sésame
- g. Du beurre
- h. Des œufs
- i. Des amandes



Réponses :

| | | | | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Mot | a. | b. | c. | d. | e. | f. | g. | h. | i. |
| Image | D. | A. | B. | E. | I. | H. | C. | F. | G. |

3. Quelle est votre recette de dessert préférée? Décrivez-la à un ou une collègue. Donnez le nom de quelques ingrédients qui la composent.

Réponses personnelles.

ACTIVITÉ 2



Le marché

Compréhension orale et production orale

Approche enseignant

Faites visionner la vidéo du début à 0:54 (« oui, parce que sinon, notre sac, il va être... »), puis demandez aux apprenants de cocher uniquement les éléments qu'ils voient dans l'extrait. Correction en grand groupe.

Ensuite, demandez-leur de répondre aux questions à choix multiples. Vous pouvez faire visionner l'extrait une nouvelle fois au besoin.

Enfin, animez une discussion en classe au sujet des marchés publics au Québec, de ce qu'ils en connaissent et des ressemblances et différences avec les marchés de leur pays d'origine.

Pistes de correction / Corrigés

1. Regardez la vidéo du début jusqu'à 0:54 (« oui, parce que sinon, notre sac, il va être... »). Parmi les éléments suivants, cochez ceux que vous voyez.

| | |
|---|--------------------------------------|
| X | a. Une pépinière |
| X | b. Des étals de fruits et de légumes |
| X | c. Des fraises |
| | d. Une vendeuse |
| X | e. Un sac de course |
| X | f. Des citrons |

| | |
|---|---------------------------|
| X | g. Des pommes |
| | h. Du fromage |
| X | i. Des tomates |
| X | j. Des boîtes de conserve |
| X | k. De la cannelle |
| | l. De la viande |
| X | m. Des produits laitiers |

2. Répondez à ces questions à choix multiples :

- A. Où se trouvent Meryem et Marilou ?
- a. Dans une grande épicerie
 - b. Dans un marché public**
 - c. Chez un producteur maraîcher
- B. Pourquoi vont-elles dans ce lieu ?
- a. Pour acheter les ingrédients d'une recette**
 - b. Pour découvrir les produits du Québec
 - c. Pour obliger Meryem à manger des bleuets
- C. Que vont-elles faire après ?
- a. Elles vont visiter une ferme.
 - b. Elles vont manger au restaurant.
 - c. Elles vont cuisiner ensemble.**

Discussion

Êtes-vous déjà allé(e) dans un marché public au Québec? Qu'en avez-vous pensé? En quoi est-ce différent des marchés de votre région ou de votre pays d'origine?



ACTIVITÉ 3

Les étapes de la recette

Compréhension orale, compréhension écrite et production orale

Approche enseignant

Faites visionner l'extrait de 0:55 (« Moi, je m'attendais... ») à 3:23 (« pendant ce temps-là. »). Dites aux apprenants de faire attention aux verbes utilisés dans la recette, aux ingrédients et aux ustensiles. Demandez-leur de les relever et de les classer dans le tableau.

Faites visionner l'extrait une seconde fois au besoin, puis demandez aux apprenants de remettre les étapes de la recette en ordre chronologique. Ils pourront s'aider des connecteurs logiques de temps.

Enfin, en petits groupes, invitez-les à discuter des recettes que les apprenants cuisinent, et pour qui ils cuisinent généralement.

Pistes de correction / Corrigés

Écoutez l'extrait de 0:55 (« Moi, je m'attendais... ») à 3:23 (« pendant ce temps-là. »).

1. Relevez les mots associés au thème de la cuisine. Classez-les par catégorie.

| Verbes | Ingrédients/aliments | Ustensiles |
|-------------------|----------------------|---------------------|
| cuisiner | des pommes | une tasse |
| goûter | des bleuets | une cuillère |
| mélanger | le beurre | |
| manger | une croûte | |
| étendre | un dessert | |
| enfournier | | |
| sentir | | |

2. Marilou et Meryem vont cuisiner un carré aux pommes et aux bleuets.
Remettez les étapes de la recette dans le bon ordre :

- i. Tout d'abord, elles vont faire une belle croûte.
- b. Pour cela, Marilou met du beurre et des flocons d'avoine dans un grand bol.
- c. Ensuite, Meryem y ajoute un quart de tasse de farine.
- e. Avec ses doigts, Meryem mélange les ingrédients.
- g. Pendant ce temps-là, Marilou épluche les pommes.
- h. Meryem étale la pâte dans le fond d'un plat et Marilou la met au four.
- f. Elles font ensuite cuire les pommes et les bleuets dans une poêle.
- h. Meryem étale les fruits cuits sur la croûte avec une cuillère.
- j. Marilou recouvre les fruits d'une couche de pâte.
- d. Marilou enfourne le plat. Ça doit cuire pendant 20 minutes.

Discussion

Meryem dit qu'elle a envie de faire cette recette pour sa mère. Et vous, est-ce que vous avez déjà cuisiné? Qu'est-ce que vous avez cuisiné? Pour qui?

ACTIVITÉ 4



L'échange culturel

Compréhension orale et production orale

Approche enseignant

Faites visionner l'extrait de 3:25 (« Allô! Comment ça va? ») à la fin. Demandez aux apprenants de répondre au *Vrai ou Faux?*, puis demandez-leur ce qu'ils ont préféré dans l'expérience vécue par Meryem. Formez de petits groupes pour qu'ils échangent leurs impressions.

Pistes de correction / Corrigés

Écoutez la vidéo de 3:25 (« Allô! Comment ça va? ») à la fin.

1. Les énoncés suivants sont-ils vrais ou faux? Justifiez vos réponses lorsque c'est faux.

| Énoncés | Vrai | Faux |
|--|------|------|
| a. La sœur de Meryem arrive chez Marilou. <i>Justification :</i> | X | |
| b. Les desserts sont en train de cuire. <i>Justification : Ils sont prêts.</i> | | X |
| c. La sœur de Meryem a apporté le plat principal. <i>Justification : Elle a apporté d'autres desserts.</i> | | X |
| d. Le sfouf est fait avec des pistaches. <i>Justification : C'est fait avec des amandes et des graines de sésame.</i> | | X |
| e. Ces plats marocains se mangent avec du thé. <i>Justification :</i> | X | |
| f. Grâce à Marilou, Meryem aime les bleuets. <i>Justification : Meryem aime le dessert, mais elle n'aime toujours pas les bleuets.</i> | | X |
| g. Marilou va demander la recette du sfouf à la mère de Meryem et Marilou. <i>Justification : Elle va demander la recette du makrout à la mère des deux filles.</i> | | X |

2. Ce que Marilou a préféré dans sa journée, c'est le mélange des cultures à travers des recettes. Et vous, quel moment avez-vous préféré dans cette vidéo? Pourquoi?

Réponses personnelles.



ACTIVITÉ 5

Le carré aux dattes

Compréhension écrite

Il n'est pas nécessaire de revoir la vidéo pour faire cette activité.

Approche enseignant

Faites lire aux apprenants la recette du carré aux dattes. En grand groupe, demandez-leur de répondre aux questions sur le texte.

Pistes de correction / Corrigés

Marilou a cuisiné une recette de carré aux pommes et aux bleuets. Au Québec, cette recette se fait souvent avec des dattes. Lisez la recette du carré aux dattes, puis répondez aux questions.

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 2 tasses de flocons d'avoine
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de cassonade
- $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre ramolli
- $\frac{1}{2}$ c. à soupe de poudre à pâte
- Une pincée de sel

Pour la garniture :

- 340 g (2 tasses) de dattes sans noyaux et hachées
- 3 c. à soupe de cassonade
- 1 tasse d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- $\frac{3}{4}$ de c. à soupe de bicarbonate de soude

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs de la pâte : les flocons d'avoine, la farine, la cassonade, le sel et le bicarbonate de soude. Combiner ensuite avec le beurre mou.
3. Tapisser un plat carré d'une feuille de papier parchemin. Étaler et presser la moitié de la pâte dans le fond du plat.

4. Dans une casserole, mettre les dattes, l'eau, la cassonade et le jus de citron. Porter à ébullition. Ajouter le bicarbonate de soude, et baisser le feu. Laisser mijoter quelques minutes en remuant souvent. Le mélange doit épaissir.
5. Étaler la garniture sur la pâte, dans le plat.
6. Recouvrir avec le reste de pâte et presser un peu.
7. Enfourner pendant 30 minutes jusqu'à ce que la pâte croustillante soit dorée.

Questions :

- a. Quels sont les deux fruits utilisés dans cette recette?
Des dates et du citron.
- b. Que signifie le signe « °C » ?
Degrés Celsius (contrairement aux degrés Fahrenheit écrits « °F » ; souvent, les deux unités sont données dans les recettes.)
- c. À quoi sert la poudre à pâte?
C'est de la levure chimique. Elle sert à faire gonfler les pâtes à pain ou à pâtisserie.
- d. Quel est le point commun entre la farine, la cassonade et les flocons d'avoine ?
Ce sont des ingrédients secs (contrairement à l'eau, le jus de citron ou les dattes).
- e. Qu'est-ce qu'il y a au milieu du carré aux dattes?
La garniture, composée du mélange de dattes.
- f. Quel goût donne la cassonade au carré aux dattes?
Un goût sucré. La cassonade est du sucre roux, ou sucre de canne.
- g. Que faut-il utiliser pour que la préparation ne colle pas dans le plat?
Du papier parchemin.



ACTIVITÉ 6

Pour aller plus loin...

Échange culturel

Production orale

Il n'est pas nécessaire de revoir la vidéo pour faire cette activité.

Approche enseignant

Formez de petits groupes. Demandez-leur de réfléchir à un concept d'échange culturel qui pourrait être organisé en classe. Chaque groupe devra présenter son concept au reste de la classe. Une fois toutes les idées présentées, vous pourriez faire voter les apprenants pour leur concept préféré et organiser cet échange culturel en classe avec eux.

Dans la vidéo, Marilou, Meryem et sa sœur échangent des plats typiques de leur culture et de leur pays d'origine. Quel autre échange culturel pourrait être organisé entre des gens de différentes origines?

En petit groupe, imaginez un concept d'échange culturel que vous pourriez organiser en classe. Pensez aux éléments suivants :

- Qu'est-ce que vous et vos collègues allez apporter? Est-ce que ce sera un objet, ou bien préférez-vous proposer un sujet de discussion?
- Que serez-vous curieux de savoir sur l'objet ou sur le sujet présenté? Faites une liste de questions.

TRANSCRIPTION

[Marilou]

- Meryem, tu viens d'où, toi?

[Meryem]

- Je viens du Maroc.

[Marilou]

- Ça fait combien de temps que t'es ici? Combien de mois?

[Meryem]

- Un an et demi.

[Marilou]

- Un an et demi déjà?

[Meryem]

- Oui.

[Marilou]

- Wow! Est-ce que t'aimes ça?

[Meryem]

- Oui.

[Meryem]

Quand j'ai rencontré Mme Marilou, elle était vraiment gentille.

[Marilou]

- On va aller chercher les bleuets.
- T'as déjà goûté à des bleuets?

[Meryem]

- J'ai déjà goûté avec un gâteau. Mais j'aime pas les bleuets.

[Marilou]

- T'as pas aimé ça? Non, non, c'est sûr que je vais te faire aimer les bleuets. Ça, c'est certain.

Je voulais amener Meryem au marché avant qu'on cuisine ensemble parce que c'était important pour moi de créer un lien avec elle, de lui faire aussi découvrir un lieu que moi, j'adore. J'adore aller au marché. J'adore les ingrédients frais et tout ça.

[Meryem]

– Ça, il faut faire très attention pour que ça casse pas.

[Marilou]

– Oui. Parce que sinon, notre sac, il va être...

Moi, je m'attendais à rencontrer une petite fille qui parlait à peine le français. Mais elle a un vocabulaire vraiment impressionnant puis elle est pas timide. Quand je parle en anglais, je veux tellement être parfaite... Je suis gênée de parler puis tout ça. Mais elle, elle a pas de complexe, rien, au contraire. « C'est quoi, ce mot-là? Qu'est-ce que ça veut dire? » Elle pose des questions, elle est curieuse. Donc, c'est vraiment le fun. C'est inspirant pour une personne comme moi, qui est plus timide à ce niveau-là.

– Est-ce que tu sais ce qu'on va cuisiner?

[Meryem]

– Non.

[Marilou]

– Des carrés aux pommes et aux bleuets.
Donc, on va commencer par faire une belle croûte.

[Meryem]

– OK.

[Marilou]

– T'es habituée de cuisiner?

[Meryem]

– Oui, un petit peu.

[Marilou]

– C'est qui qui cuisine le plus, à la maison? C'est ta maman?

[Meryem]

– Ma mère et ma sœur.

[Marilou]

– Je pense que ta sœur, elle s'en vient, tantôt, pour goûter.

[Meryem]

– Oui.

[Mailou]

- J'ai hâte de la rencontrer!

Ensuite, c'est une tasse et... un quart de tasse de farine.
Comment on dit ça, en arabe?

[Meryem]

- Euh... [Mot en arabe]

[Marilou]

- Oh, mon Dieu! C'est difficile.

[Meryem]

- C'est difficile!

[Meryem]

- Dans la cuisine de Mme Marilou, je me sens vraiment bien.

[Marilou]

- Ce que tu vas faire, c'est qu'avec tes petits doigts, tu vas aller tout mélanger ça ensemble. Attention, le beurre, il va coller, mais c'est pas grave.

[Meryem]

- C'est quoi, ta recette de dessert préférée?

[Marilou]

- Tout.
Ha! J'ai du beurre sur mes pieds. C'est pas normal!

[Meryem]

J'adore travailler avec Mme Marilou.

[Marilou]

- Il y a pas une recette que ta mère fait que tu a-do-res?

[Meryem]

- Euh, le couscous. Un jour, je vais t'inviter manger avec moi du couscous.

[Marilou]

- Si c'est ta mère qui le fait, c'est sûr, sûr que je viens. J'aimerais vraiment ça!

[Meryem]

- Oui, c'est ma mère.

[Marilou]

- À date, c'est pas trop compliqué.

[Meryem]

- J'adore ça!

[Marilou]

Moi, j'espère vraiment que... pas juste à travers cette rencontre-là, mais à travers toutes les rencontres de sa vie, qu'elle se laisse inspirer par ce qui la touche.

[Meryem]

Maintenant, je suis capable de faire la recette. Quand je vais rentrer à la maison, je vais cuisiner pour ma mère.

[Marilou]

- Puis on va étendre ça sur notre croûte. Puis là, tu peux prendre la cuillère pour l'étendre. Est-ce que ça sent bon?

[Meryem]

- Mmm!

[Marilou]

- Ça sent bon?

[Meryem]

- Un petit peu.

[Marilou]

- Un petit peu bon?

[Meryem]

- Oui.

[Marilou]

- On va enfourner pendant 20 minutes, puis on va attendre ta sœur pendant ce temps-là.

[Marilou, en ouvrant la porte d'entrée]

- Allô!

[La sœur de Meryem]

- Allô!

[Marilou]

- Comment ça va?

[La sœur de Meryem]

- Ça va bien, merci! Et toi?

[Marilou]

- Oui. T'arrives au parfait moment parce que les desserts sont prêts.

[La sœur de Meryem]

- Ah bon?

[Marilou]

- Ha! Ha! Oui! Regarde! On a cuisiné.

[La sœur de Meryem]

- Oh, ç'a l'air bon, hein!

[Marilou]

- Ha! Ha! Ha! Qu'est-ce que t'as amené, toi?
Oh, mon Dieu!

[La sœur de Meryem]

- Sfouf.

[Marilou]

- Du sfouf?

[La sœur de Meryem]

- Et ça, ça s'appelle « makrouf ».

[Marilou]

- Je vais pas le répéter. Mais c'est quoi, du sfouf?

[La sœur de Meryem]

- Alors, il y a à l'intérieur des amandes. Il y a aussi des amandes petites.

[Marilou]

- Des sésames?

[La sœur de Meryem]

- C'est ça. Pour manger ça, il faut quelque chose de spécial, aussi.

[Marilou]

- C'est quoi?

[La sœur de Meryem]

- Du thé.

[Marilou]

Rencontrer les filles, ça m'a donné envie d'être curieuse encore plus. Je me dis : « Wow, il y a un univers que je ne connais pas puis que j'ai envie de découvrir. »

[Marilou]

- Comment ça s'appelle, ton thé?

[La sœur de Meryem]

- Atay.

[Marilou]

- « Ateye »?

[La sœur de Meryem]

- C'est ça.

[Marilou]

- Ça, c'est un carré aux pommes... Alors... Tiens, ma puce.
Il faut que tu croques dans le milieu, ici. Les pommes. Il y a pas de bleuets, là.

[La sœur de Meryem]

- C'est juste des pommes, je te jure.

[Marilou]

- Ça goûte les pommes, hein?

[La sœur de Meryem]

- Hum-hum...

[Marilou]

- T'aimes ça?

[La sœur de Meryem]

- Moi aussi.

[Marilou]

- Ha! Ha! Ha! Ha! Ça fait que t'aimes les bleuets?
- Hum-hum!

[Meryem]

- Mais j'adore ça.

[Marilou]

- C'est bon, hein?
- Je suis tellement curieuse de sentir ça, là.

Je pense que mon moment préféré, ç'a vraiment été au moment de goûter puis de voir sur la table les deux cultures qui se présentent l'une à l'autre puis qui, au final, vont vraiment bien ensemble.

- C'est très sucré, mais c'est très bon.

C'est comme si ça se mangeait tout bien ensemble. Puis on se mélangeait aussi bien, ensemble. Puis c'était beau, de voir l'unité dans la diversité sur mon petit comptoir de cuisine.

- Et ça, c'est de la pâte...

[La sœur de Meryem]

- À l'intérieur, il y a des dattes.

[Marilou]

- Oh, c'est croustillant! Mmm...

[La sœur de Meryem]

- C'est bon?

[Marilou]

Je vais peut-être même contacter leur mère pour avoir la recette du makrout.

- Je suis vraiment contente de vous avoir reçues dans ma cuisine!

[La sœur de Meryem]

- Merci!

[Marilou]

- Je suis contente de vous avoir fait découvrir un petit bout du Québec à travers des ingrédients puis des recettes. Je suis surtout contente d'en avoir appris un petit peu plus sur le Maroc.

[La sœur de Meryem]

- Merci à vous aussi!

[Marilou]

- Merci! À bientôt, les filles!

FIN.