

**EXPLOITATION DES PAGES 40-41****NIVEAU: A2, ADULTES ET ADOLESCENTS****DURÉE: 1 H 10****OBJECTIFS**

- *Pragmatiques*: Comprendre la structure et le langage d'une recette, faire de la recherche à l'aide d'un site web, regarder et comprendre un petit reportage
- *Linguistiques*: Employer des articles partitifs et des connecteurs logiques, apprendre du vocabulaire par rapport à la cuisine

- *Socioculturels*: Mieux connaître la Bretagne et sa culture

**MATÉRIEL ET RESSOURCES**

- Des ordinateurs pour faire de la recherche et pour regarder la vidéo
- Des stylos, des crayons, des ciseaux et des bâtons de colle pour compléter la fiche
- Le site « Ça bouge en France » : <http://cabouge.tv5monde.com/france/bretagne/>

**MOTS-CLÉS**

- La Bretagne, des Bretons, le brezhoneg, la cuisine, le beurre, le gâteau breton

# MANGEONS COMME DES BRETONS!

La Bretagne est une région de France avec une culture très riche. Cette fiche va faire découvrir aux apprenants l'aspect le plus délicieux de cette culture – la cuisine! Suite à une petite activité de recherche et un exercice d'écoute, les apprenants compléteront une recette bretonne traditionnelle en mettant les consignes dans l'ordre.

## FICHE ENSEIGNANT

**AMORCE / SENSIBILISATION (10 MINUTES)**

Faire une activité de remue-méninges en demandant aux apprenants s'ils connaissent des plats traditionnels associés aux régions particulières de France.

Distribuer la fiche apprenant.

**TÂCHE DE RECHERCHE (20 MINUTES)**

Travail individuel ou à deux.

Faire répondre les apprenants aux questions de recherche à l'aide du site « Ça Bouge en France », puis partager ces réponses en groupe.

**LA VIDÉO / ACTIVITÉ D'ÉCOUTE (20 MINUTES)**

Montrer deux fois le reportage « La Fabrication du Beurre à Saint-Malo » aux apprenants, en utilisant la transcription au second passage si nécessaire (disponible sur le site).

Les apprenants travailleront seuls pour répondre aux questions de compréhension, puis ils mettront en commun les réponses.

**LA RECETTE (20 MINUTES)**

Faire compléter la recette bretonne par les apprenants.

Travail individuel ou en groupes de 2 ou 3. Pour suivre l'approche actionnelle, vous pouvez encourager les apprenants à réaliser la recette eux-mêmes.



Deux recettes traditionnelles bretonnes : le petit beurre salé et les crêpes.



## FICHE ACTIVITÉS

## RECHERCHES SUR LA BRETAGNE

Répondre aux questions suivantes en exploitant le site « Ça bouge en France » (<http://cabouge.tv5monde.com/france/bretagne/>) ou en utilisant d'autres moyens de recherche.

1. Quelle est la capitale (chef-lieu) de la Bretagne ? .....
2. Quels sont les 4 départements de la région ? .....
3. Nommer les trois langues/dialectes parlés en Bretagne. ....
4. Combien d'habitants compte la Bretagne ? .....

## REPORTAGE SUR LE BEURRE EN BRETAGNE

Le beurre est un élément très important de la cuisine bretonne ! Regarder le reportage « La Fabrication du Beurre à Saint-Malo » (trouvé sur le site « Ça bouge en France »), et répondre aux questions suivantes (si nécessaire, vous pouvez regarder la vidéo une 2<sup>e</sup> fois à l'aide de la transcription).

1. Dans quel département se trouve Saint-Malo ? .....
2. Vrai ou faux : Jean-Yves Bordier est né en Bretagne V/F
3. Qu'est-ce qu'il faut pour fabriquer du beurre ? .....
4. Quel outil inventé en 1874 a révolutionné l'industrie du beurre ? .....
5. Compléter la phrase : « Pour saler le beurre, Jean-Yves Bordier utilise un sel très fin à..... microns. »
6. Selon Jean-Yves, qu'est-ce qu'on va entendre lorsque le beurre est salé ? .....
7. Que signifient les empreintes différentes sur les mini-beurres ? .....

## SOLUTIONS

## Recherches sur la Bretagne

1. Rennes
2. Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, et Morbihan
3. Le français, le brezhoneg (le breton), le gallo
4. Environ 3 150 000

## Reportage sur le Beurre en Bretagne

1. Ille-et-Vilaine
2. Faux (il vient de la région parisienne)
3. De la crème
4. L'écrémeuse
5. 60
6. Le beurre va « chanter »
7. Les empreintes signifient des restaurants ou des chefs différents

## Recette : Le gâteau Breton

1. D'abord, mélanger les sucres, la farine, la levure et le sel dans un saladier.
2. Deuxièmement, ajouter 6 jaunes d'œufs et bien travailler la pâte.
3. Ensuite, du bout des doigts, incorporer le beurre petit à petit.

## RECETTE : LE GÂTEAU BRETON

Remettre dans l'ordre les 8 consignes mélangées ci-dessous. Les découper et les coller afin de compléter la recette.

## Le Gâteau Breton

Ingrédients :

- 600 g de farine
- 400 g de sucre
- 400 g de beurre demi-sel
- 6 jaunes d'œufs (et un en plus pour le dessus)
- Un peu de rhum
- Une pincée de sel
- Un paquet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé

Faites cuire à four chaud (150° C), 45 minutes.

D'abord, mélanger les sucres, la farine, la levure et le sel dans un saladier.

Après avoir ajouté le beurre, vous pouvez ajouter un peu de rhum.

Finalement, démouler le gâteau lorsqu'il aura refroidi.

Deuxièmement, ajouter 6 jaunes d'œufs et bien travailler

Puis, badigeonner le gâteau avec le jaune d'œuf, et décorer à la fourchette en faisant des croisillons.

Ensuite, du bout des doigts, incorporer le beurre petit à petit.

Cinquièmement, verser la pâte dans un moule beurré.



4. Après avoir ajouté le beurre, vous pouvez ajouter un peu de rhum.
5. Cinquièmement, verser la pâte dans un moule beurré.
6. Puis, badigeonner le gâteau avec le jaune d'œuf, et décorer à la fourchette en faisant des croisillons.
7. Faites cuire à four chaud (150°), 45 minutes.
8. Finalement, démouler le gâteau lorsqu'il aura refroidi.