

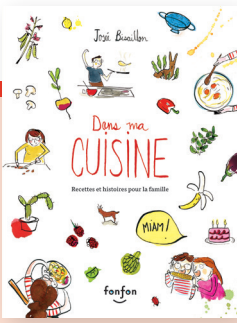
Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisailon
editionsfonfon.com

Contenu de la trousse pédagogique 2^e cycle

Fiche A *	Lecture interactive
Fiche B *	Écrire à la manière de Josée Bisailon
Fiche D	Parfum de fines herbes
Fiche F	Saveurs de Nouvelle-France

* Les fiches identifiées par un astérisque sont communes à tous les cycles.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

Lecture interactive*

Dans ma cuisine

Cycles: 1^{er}, 2^e et 3^e

Compétence au primaire: Lire des textes variés.

L'activité de lecture proposée sera un peu différente des précédentes. En effet, ce livre présente des recettes souvent accompagnées de petites anecdotes en lien avec celles-ci, et non une histoire traditionnelle.

Nous vous suggérons de préparer la lecture en présentant la couverture et la table des matières afin d'anticiper le contenu du livre.

Par la suite, pour donner une idée de la façon dont est construit le livre, explorez les pages 6 à 35, soit la partie *Comme un cheveu sur la soupe*, *Quelques ustensiles et outils de cuisine* et *Dans mon jardin*. Il n'est pas nécessaire de faire une lecture exhaustive des recettes, mais plutôt une présentation des éléments et de la structure du texte.

Par la suite, le livre pourra être disponible pour que les élèves le consultent individuellement.

Préparation de la lecture

Expliquez pourquoi vous avez choisi ce livre.

J'ai choisi ce livre parce que...

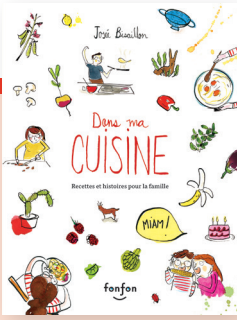
Ce livre a été écrit par Josée Bisaillon. Elle a illustré plus d'une trentaine d'albums et de romans jeunesse autant en français qu'en anglais, dont trois chez Fonfon, incluant celui-ci. Avez-vous déjà lu des albums illustrés par Josée Bisaillon ?

Préparer la lecture à l'aide des éléments suivants:

Présentez le livre, explorez le titre et l'illustration de la page couverture pour établir le contexte.

- Si vous regardez la page couverture, qu'est-ce que cet album va vous présenter, selon vous ?
- Est-ce un livre de recettes traditionnel, selon vous ?
- En quoi pourrait-il être différent ?

* Canevas adapté de Michèle Drolet, 2008.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

Lisez le résumé qui apparaît en quatrième de couverture. Demandez aux élèves de préciser ce qu'ils retiennent et ce qu'ils réajustent.

- Que venons-nous d'apprendre de plus sur l'album ?
- En quoi sera-t-il différent des autres livres de recettes ?

Présentez la table des matières, aux pages 4 et 5.

Attardez-vous au titre de chaque chapitre en faisant émettre des hypothèses sur le lien qui unit les recettes de cette partie.

Lisez ensuite les noms des recettes contenues dans le chapitre pour valider les hypothèses formulées. Si nécessaire, allez confirmer rapidement dans le chapitre.

Nous allons maintenant explorer ensemble le début du livre afin de découvrir de quelle façon il a été écrit et présenté par l'autrice.

Pendant la lecture

Procédez à la lecture proprement dite tout en invitant les enfants à anticiper fréquemment la suite.

Comme un cheveu sur la soupe

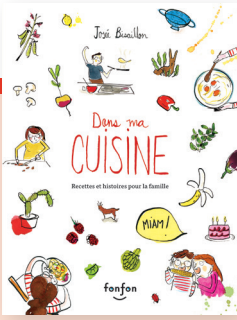
- Faites la lecture de l'introduction.
- Présentez les phylactères et les personnages.

Quelques ustensiles et outils de cuisine

- Explorez les différents outils et ustensiles.
- Demandez à vos élèves s'ils en reconnaissent certains, et si d'autres, au contraire, leur sont inconnus.

Dans mon jardin

- Faites la lecture des pages 18 à 21.
- Présentez, si vous le souhaitez, les fines herbes aux pages 22 et 23. L'activité D (1^{er} et 2^e cycles) les exploite davantage.
- Explorez la structure et les éléments des pages 24 à 35, soit le titre, l'illustration des ingrédients, un commentaire personnel dans le haut, la liste précise des ingrédients et des quantités nécessaires, les étapes de préparation et une petite note contenant un conseil, une variante ou une anecdote.
- La recette de la caponata aux pages 34 et 35 est précédée d'une petite histoire. Ce procédé est appliqué à plusieurs autres recettes dans le livre.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
 Créatrice: Josée Bisaillon
 editionsfonfon.com

Après la lecture

Choisissez quelques questions parmi les suivantes, en fonction de vos élèves.

Après la lecture, invitez les enfants à exprimer leur amusement, leur plaisir, leur surprise.

Invitez-les à partager leur expérience personnelle, leur interprétation ou leur appréciation de l'histoire.

Questions de réaction

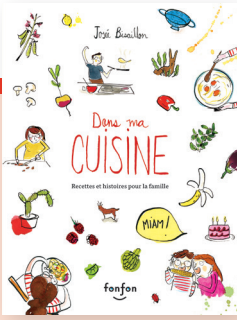
- Parmi les recettes que nous avons regardées, est-ce qu'il y en a une que vous connaissiez déjà ou que vous avez déjà mangée ?
- Parmi les recettes que nous avons regardées ou lues, laquelle vous donne le plus faim ?
- Parmi les recettes que nous avons regardées ou lues, est-ce qu'il y en a une qui vous intrigue particulièrement et que vous aimeriez consulter ?

Questions d'appréciation

- Que pensez-vous de la façon dont Josée Bisaillon présente ses recettes ?
- Quels éléments vous donneraient envie d'aller consulter ce livre un peu plus tard ?

Pour la suite

- Prévenez vos élèves que l'album sera disponible pour qu'ils puissent le consulter à tour de rôle.
- Informez-les des prochaines activités qui seront faites en lien avec cet album.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

ÉLÉMENTS DU LEXIQUE INTÉRESSANTS À TRAVAILLER*:

Comme il y a beaucoup d'éléments du lexique intéressants à travailler, vous devrez faire une sélection en fonction de vos élèves. De plus, de nombreuses phrases très poétiques méritent d'être exploitées en classe.



empreintes

traînée

pagaille

mijote

spatule

tibia

goulûment

camouflent

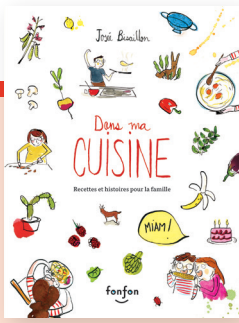
sillonne

frénétiquement

décadent

ratatouille

* Pour plus de précisions, voir sur le site l'onglet «Enseignants».
Matériel reproductible



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisailon
editionsfonfon.com

Écrire à la manière de Josée Bisailon

Cycles: 1^{er}, 2^e et 3^e

Compétences au primaire: Écrire des textes variés; réaliser des créations plastiques personnelles; communiquer oralement.

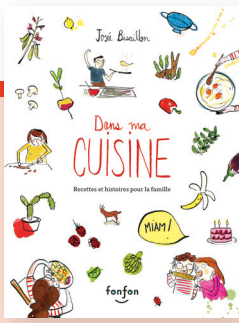
Josée Bisailon présente ses recettes différemment des livres de recettes traditionnels. Elle le fait de façon très personnelle et créative. Invitez vos élèves à faire preuve de la même créativité avec une recette de leur choix.

Consignes

- Après l'exploration du livre de Josée Bisailon, proposez à vos élèves de présenter une recette à la manière de l'autrice.
- Faites ressortir de nouveau les éléments que nous trouvons dans plusieurs recettes du livre :
 - une petite histoire ;
 - un dessin représentatif de l'histoire ;
 - l'illustration des ingrédients ;
 - un petit commentaire personnel ;
 - la liste précise des ingrédients avec la quantité nécessaire ;
 - les étapes de préparation ;
 - une petite note avec un conseil, une variante ou une question.

* Utilisez une recette à titre d'exemple, comme *Passion raclette* (p. 88 à 91) ou la *Pizza d'Oli* (p. 96 et 97) pour montrer les éléments.

- Demandez-leur de choisir à leur tour une recette qu'ils mangent à la maison et qui leur rappelle un souvenir ou une anecdote. La recette peut provenir d'un membre de leur entourage, d'un grand chef cuisinier, d'une personnalité connue ou même d'un autre livre de recettes.
- Invitez-les à apporter une photocopie de la recette choisie en classe. **Insistez sur le fait que le nom de la personne qui a créé cette recette doit apparaître sur la photocopie, car il est très important de citer la source lorsqu'on n'a pas créé soi-même quelque chose.**
- Ajustez vos exigences pour l'activité en fonction de l'âge de vos élèves.
- Proposez aux élèves plus vieux de reproduire l'ensemble des éléments que l'on trouve pour les recettes de l'autrice.



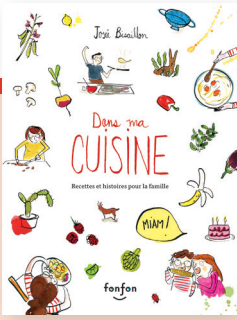
Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

- Offrez aux élèves plus jeunes la possibilité de seulement illustrer la recette en dessinant ou en collant les images des ingrédients. L'activité pourrait même être d'illustrer les ingrédients d'une recette assez simple, accompagnée du nom de ceux-ci.
- Créez, si vous le souhaitez, un livre de recettes collectif avec la production finale de chaque élève. Tous pourront consulter le livre par la suite.

Prolongement possible avant d'assembler le livre collectif

- Faites découvrir les recettes des camarades à l'aide d'un petit jeu.
- Proposez à chaque élève de présenter sa recette à l'aide des ingrédients et des étapes de préparation, mais sans nommer la recette.
- Demandez aux autres de deviner quelle est la recette présentée.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
 Créatrice: Josée Bisailon
 editionsfonfon.com

Parfum de fines herbes

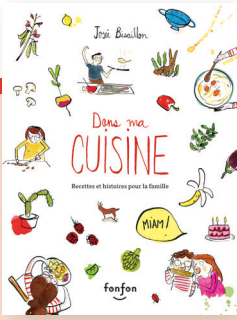
Cycles: 1^{er} et 2^e

Compétences au primaire: Sciences et technologies – Univers vivant ; communiquer oralement.

Le livre de Josée Bisailon regorge de recettes délicieuses. Dans plusieurs d'entre elles, nous trouvons un ingrédient magique qui ajoute de la saveur au plat, soit des fines herbes. Celles-ci sont bien souvent inconnues des enfants. Découvrez avec eux les subtilités de quelques-unes, parmi les plus populaires.

Consignes

- Demandez à vos élèves s'ils connaissent des façons d'ajouter plus de saveurs aux plats que l'on cuisine et proposez-leur de donner un exemple.
- Présentez les pages 22 et 23 du livre, qui illustrent quelques-unes des fines herbes les plus courantes dans notre cuisine. Certains enfants auront sans doute de nouveaux exemples à donner.
- Dévoilez trois ou quatre plants (ou des bouquets) que vous aurez préalablement choisis parmi les fines herbes présentées aux pages 22 et 23.
- Proposez-leur de découvrir les caractéristiques de chacune de ces herbes.
- Prévenez les élèves qu'ils devront suivre les étapes que vous leur proposez sans chercher à vouloir aller trop vite afin de vivre pleinement l'expérience avec leurs différents sens.
- Donnez une feuille ou une petite branche à chacun.
- Présentez la première plante en posant les questions suivantes.
 - Est-ce qu'elle ressemble à l'une de celles présentées dans l'album ? Laquelle ?
 - Lorsque vous la regardez, qu'est-ce que vous voyez ? (Forme des feuilles, intensité du vert, particularités, etc.)
 - Quand vous la touchez, qu'est-ce que vous remarquez quant à la texture de la feuille ? (Lisse, rugueuse, velue, etc.)
 - Si vous la roulez ou la pressez doucement entre vos doigts, qu'est-ce que vous sentez ?
 - Est-ce que vous aimez cette odeur ? Pourquoi ?
 - Est-ce que cette odeur vous rappelle quelque chose ?
 - Si vous croquez un petit morceau de votre herbe, comment décririez-vous ce goût ?



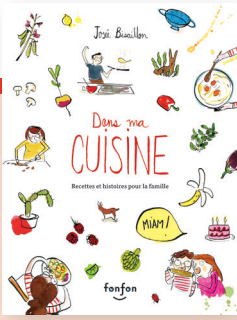
Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
 Créatrice: Josée Bisaillon
 editionsfonfon.com

- Est-ce que ça goûte comme ce que ça sent ?
- Est-ce que vous aimez le goût ?
- Est-ce que ça vous rappelle quelque chose que vous avez déjà mangé ? (Prévoyez quelques recettes populaires dans lesquelles il y a l'herbe présentée afin de pouvoir les nommer aux élèves.)
- Répétez cette exploration sensorielle pour chaque herbe sélectionnée.
- Demandez aux élèves de nommer leur herbe préférée et celle qu'ils ont le moins aimée, et pourquoi.

Autres activités possibles

- Faites des diagrammes avec les réponses obtenues dans la classe quant à leurs préférences.
- Demandez aux élèves de trouver différentes recettes qui contiennent chaque herbe. Si vous choisissez cette activité, omettez d'en nommer après l'exploration sensorielle.
- Proposez-leur de faire pousser des fines herbes dans la classe. Attention, selon le moment de l'année, certaines sont plus difficiles que d'autres à cultiver à l'intérieur et ont besoin d'un éclairage adapté.
 - Selon l'âge et le niveau de vos élèves, profitez-en pour faire l'enseignement...
 - o des besoins essentiels à la croissance d'une plante ;
 - o des parties de la plante et de leur fonction ;
 - o des stades de croissance d'une plante.
 - Faites les plantations des fines herbes choisies avec eux à l'aide de graines ou de semis, en expliquant les différentes étapes et l'entretien nécessaires pour obtenir de beaux plants.
 - Faites consigner les observations des élèves régulièrement dans un carnet. Il pourrait s'agir de décrire ce que l'on voit qui sort de la terre et de mesurer les pousses fréquemment. Certains élèves pourraient même dessiner leurs observations dans leur carnet chaque semaine.
 - Permettez aux élèves de rapporter à la maison le fruit de leur culture afin de cuisiner de bons petits plats en famille.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

Saveurs de Nouvelle-France

Cycle: 2^e

Compétence au primaire: Lire l'organisation d'une société sur son territoire.

L'alimentation d'une société varie selon l'époque, le lieu et le mode de vie.

Consignes

- En équipe, choisissez une recette de la Nouvelle-France parmi celles proposées. Écrivez ensuite les ingrédients nécessaires pour la faire et expliquez pourquoi ce plat était populaire à cette époque.

bannique

soupe aux pois

pot-au-feu

Nom de la recette choisie	
Liste des ingrédients	
Pourquoi cette recette était-elle populaire en Nouvelle-France?	