

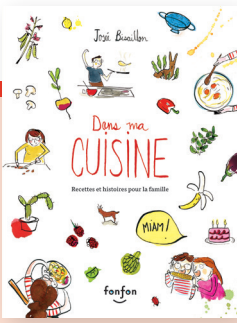
Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

Contenu de la trousse pédagogique 3^e cycle

| | |
|------------------|--|
| Fiche A * | Lecture interactive |
| Fiche B * | Écrire à la manière de Josée Bisaillon |
| Fiche E | À chaque action culinaire son verbe |
| Fiche G | Débat culinaire |

* 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...

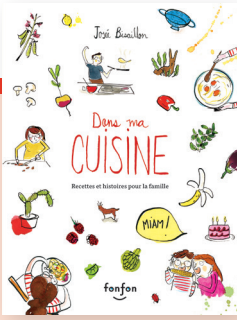
Ce livre a été écrit par Josée Bisaillon. Elle a illustré plus d'une trentaine d'albums et de romans jeunesse autant en français qu'en anglais, dont trois chez Fonfon, incluant celui-ci. Avez-vous déjà lu des albums illustrés par Josée Bisaillon ?

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

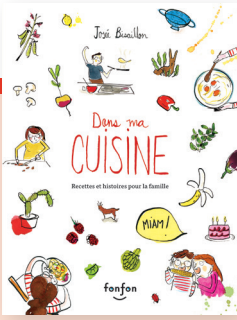
- Faites la lecture de l'introduction.
- Présentez les phylactères et les personnages.

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

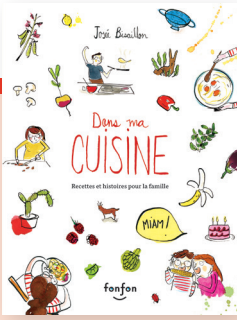
- Parmi les recettes que nous avons regardées, est-ce qu'il y en a une que vous connaissiez déjà ou que vous avez déjà mangée?
- Parmi les recettes que nous avons regardées ou lues, laquelle vous donne le plus faim?
- Parmi les recettes que nous avons regardées ou lues, est-ce qu'il y en a une qui vous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

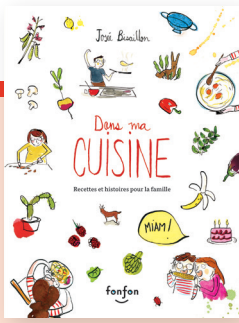
sillonne

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.

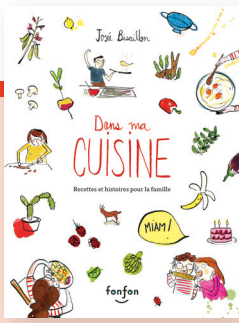
Josée Bisailon présente ses recettes différemment des livres de recettes traditionnels. Elle le fait de façon très personnelle et créative. Invitez vos élèves à faire preuve de la même créativité avec une recette de leur choix.

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.



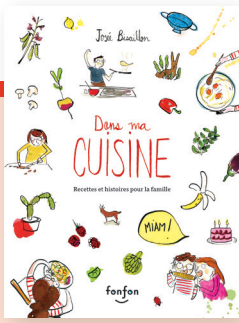
Dans ma cuisine

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 Bisaillon
 editionsfonfon.com

À chaque action culinaire son verbe

Cycle: 3^e

Compétence au primaire: Écrire des textes variés.

Découpe chaque verbe du lexique culinaire et trouve sa définition.



diluer

faire revenir

incorporer

abaïsser

mijoter

enrober

gratiner

mariner

égoutter

badigeonner

réserver

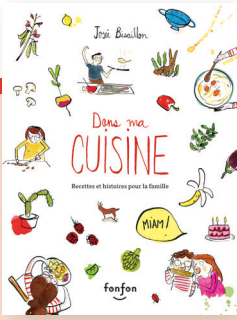
épaissir

éplucher

assaisonner

porter à ébullition

émincer



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisailon
editionsfonfon.com

Mélanger entièrement un aliment avec un autre.

Faire chauffer la préparation jusqu'à l'apparition de grosses bulles.

Couper en fines tranches.

Ajouter un ingrédient pour rendre le mélange plus consistant.

Faire tremper un aliment dans un liquide un certain temps.

Couvrir un aliment d'une sauce ou d'un liquide à l'aide d'un pinceau.

Mettre un plat au four pour le faire dorer.

Retirer la pelure d'un fruit ou d'un légume.

Diminuer l'épaisseur d'une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Colorer légèrement un aliment en le faisant cuire dans de l'huile ou du beurre.

Faire cuire lentement à feu doux.

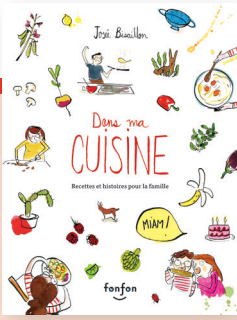
Ajouter des épices afin de relever le goût.

Mettre un aliment dans une passoire pour enlever le surplus d'eau.

Ajouter du liquide pour diminuer la concentration d'un mélange.

Mettre de côté un aliment pour l'utiliser plus tard.

Recouvrir un aliment d'une substance ou d'un autre aliment.



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
Créatrice: Josée Bisaillon
editionsfonfon.com

Débat culinaire

Cycle: 3^e

Compétences au primaire: Communiquer oralement; écrire des textes variés.

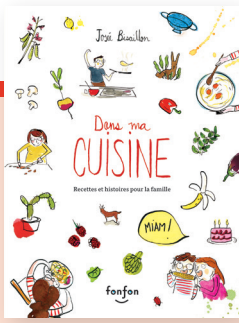
Les opinions et les choix varient d'une personne à l'autre, et le domaine culinaire ne fait pas exception. Vos élèves sont les adultes de demain, et ils connaîtront un jour d'autres pratiques alimentaires ou culinaires auxquelles ils ne sont pas habitués. Commençons donc la réflexion avec eux.

Consignes

- Commencez par sensibiliser vos élèves à la variété des pratiques alimentaires dans les familles à l'aide d'une discussion.
- Demandez à vos élèves de nommer, à tour de rôle, une habitude ou une pratique alimentaire ou culinaire qui a lieu dans leur famille.
- Permettez-leur d'expliquer un peu l'élément énoncé en nommant son contexte et les raisons de celui-ci.
- Demandez ce qu'ils constatent à la suite de ces échanges.
- Résumez les réponses obtenues et faites voir à vos élèves la diversité de celles-ci.
- Proposez-leur maintenant de réfléchir à certaines pratiques du domaine culinaire qu'ils ont découvertes par le passé.
- Décidez au préalable si vous proposez un ou plusieurs sujets. Le débat pourrait être fait avec toute la classe pour un seul sujet ou avec différentes équipes pour des sujets variés.
- Formez des équipes de deux ou trois élèves.
- Demandez-leur de choisir leur sujet ou leur position par rapport à celui-ci.
- Donnez un temps de préparation à l'équipe pour qu'elle puisse discuter de sa position et noter ses arguments et contre-arguments sur la feuille (voir plus loin).
- Rappeler les règles d'une communication efficace et respectueuse avant de commencer le ou les débats.
- Jouez au médiateur pour favoriser les échanges constructifs.
- Terminez l'activité en demandant aux élèves si leur opinion a changé. Si oui, invitez-les à expliquer pourquoi. Il est tout à fait normal de changer d'idée après avoir discuté longuement d'un sujet.

Suggestions de questions à débattre

- Est-ce important de manger à la table en famille lors des repas?
- Est-ce important d'apprendre à cuisiner?
- Faut-il respecter les recettes à la lettre?
- Doit-on manger de la viande tous les jours?
- Doit-on manger les aliments qu'on aime moins?
- Est-ce important de manger des aliments produits localement?
- Faut-il manger seulement des aliments sains?



Dans ma cuisine

Éditeur: Fonfon
 Créatrice: Josée Bisaillon
 editionsfonfon.com

Noms: _____

Inscrivez la question à débattre, votre opinion générale ainsi que les arguments en faveur de cette opinion. Essayez de prévoir les arguments de l'autre équipe et de préparer vos contre-arguments.

| | |
|----------------------------|--|
| Question à débattre | |
| Opinion générale | |
| Arguments | |
| | |
| | |
| Contre-arguments | |
| | |