

# Table des matières

## Partie I

---

Introduction	<i>page 5</i>
To the teacher	<i>page 5</i>
Suggested procedure	<i>page 6</i>
Template (recette)	<i>page 11</i>
Vocabulaire	<i>page 13</i>

## Partie II

---

Organisation interational de la Francophonie	<i>page 15</i>
--	----------------

## Partie III

---

Europe	<i>page 17</i>
--------	----------------

### *Recettes et activités des pays de l'Europe*

France	<i>page 23</i>
Belgique	<i>page 27</i>
Suisse	<i>page 33</i>
Luxembourg	<i>page 38</i>
Monaco	<i>page 42</i>
Andorre	<i>page 47</i>

## Partie IV

---

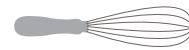
Activités générales (Cercle magique, Cherchez le mot, Guide alimentaire, Je prononce bien)	<i>page 51</i>
--	----------------

## Partie V

---

Questions orales ou écrites	<i>page 55</i>
-----------------------------	----------------

<b>Corrigé</b>	<i>page 60</i>
----------------	----------------



# Partie 1

## Introduction

This resource, *La Bonne Bouffe 2*, has been developed to introduce students to the concept of *La Francophonie* through recipes of national dishes of countries around the globe where French is either the official language or one of several official languages. The organization is officially called *L'Organisation internationale de la Francophonie* or *OIF* and has its own logo and flag. It includes countries, states, and observers who have interests in promoting French. Their web site is: <http://www.francophonie.org/-80-Etats-et-gouvernements-.html>

## To the Teacher

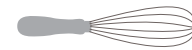
This resource, along with *La Bonne Bouffe*, introduces students to the concept of reading recipes, whose convention is to use the infinitive to give instructions for cooking. In addition, this resource presents interesting facts and a bit of history about the country that the students may find both interesting and curious.

In this resource, most of the recipes are for main courses as these are usually considered national dishes or the food most associated with the country. Some dishes may be disputed, especially if there are students from that country in the class! Lively class debates may ensue.

## General “set up” procedure for each country and its recipe

- Begin by asking general questions about the food of each country to be studied by beginning where the students are. The following examples use France as a model but can be applied to each country that follows. Possible questions: *Où se trouve la France ? (en Europe) Quelle est la capitale de la France ? (Paris) Qui a déjà visité la France ? L'Europe ? Qu'est-ce que tu as mangé là ? (une baguette, du fromage, un café au lait, un croissant, etc.)*
- Encourage the students to think of all the possible foods that may be eaten in France. *Quels autres mets est-ce qu'on peut manger en France ? (une pizza, une salade niçoise, un croque-monsieur, etc.)*
- Once the students are comfortable with expressing their ideas about the food of the country, proceed to the information page (e.g. *la France*) and read aloud the recipe: the name, the history, the interesting facts, the ingredients and the preparation. You may need to pre-teach some vocabulary, depending on the level of your students' understanding.
- For web sites, it is important that you, the teacher, check out possible web sites to recommend in order to ensure security for your students.





## Vocabulaire des actions et ustensiles de cuisine

### Les mesures

1 tasse = 250 ml

$\frac{3}{4}$  tasse = 175 ml

$\frac{2}{3}$  tasse = 150 ml

$\frac{1}{2}$  tasse = 125 ml

2 c. à thé = 10 ml      cuillère(s) à thé

1 c. à s. = 15 ml      cuillère(s) à soupe

$\frac{1}{4}$  c. à thé = 1 ml



### Les ustensiles

une écumoire — soup skimmer

une casserole — saucepan

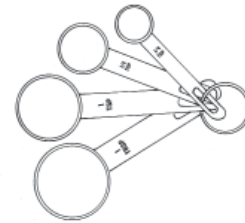
une poêle — frying pan

une marmite — saucepan

un fait-tout — saucepan

un fouet — whisk

une boîte de — a can of



### La préparation

porter à l'ébullition — to bring to the boil

à feu doux — low heat

laisser mijoter — to let simmer

faire fondre — to melt

faire dorer — to brown

assaisonner — to season

épicer — to season with spices

mélanger — to mix

étaler — to spread

mettre au four — to put in the oven

goûter — to taste

servir chaud, froid — to serve hot, cold

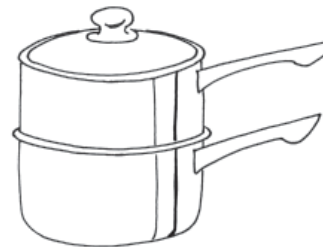
faire revenir — to fry until browned

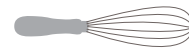
réduire le feu — to reduce heat

mettre de côté — to set aside

haché — chopped

tranché — sliced





# Recettes des pays de l'Europe

## France

---

- Pot-au-feu *page 24*

## Belgique

---

- Carbonnade flamande *page 28*

## Suisse

---

- Rösti suisse *page 34*

## Luxembourg

---

- Judd mat Gaardebounen (Fèves au lard salé) *page 39*

## Monaco

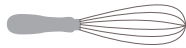
---

- Stocafi *page 43*

## Andorre

---

- Escudella *page 48*



## Pot-au-feu

### Ingrédients

- 1.3 kilos de bœuf
- 3 litres d'eau froide
- 1 c. à soupe de gros sel
- 3 carottes entières
- 2 poireaux bien lavés
- 3 oignons, pelés, un clou de girofle coincé dans chacun
- 2 branches de céleri, coupées en morceaux
- 1 petit navet, pelé et coupé en deux
- 1 panais moyen, pelé
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- 3 branches de cerfeuil



### Préparation

1. Mettre la viande dans une marmite et couvrir d'eau. Assaisonner avec le sel.
2. Sur un feu vif, porter à ébullition. Utiliser une écumoire pour enlever l'écume qui se forme.
3. Ajouter tous les légumes et reporter à l'ébullition.
4. Baisser le feu, ajouter l'ail et le cerfeuil, et laisser mijoter lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre, pendant 2-3 heures.
5. Quand la viande est bien cuite, transférer dans une assiette.
6. Servir avec les légumes bouillis.

On sert ce plat chaud avec des pommes de terre — bouillies, purées, ou à la vapeur.

On peut, aussi, le servir froid avec une vinaigrette, du persil haché et des petits oignons.

### Vocabulaire

un poireau	a leek
un clou de girofle	a clove
un navet	a turnip
un panais	a parsnip
une gousse d'ail	a clove of garlic
le cerfeuil	chervil
une marmite	a cooking pot
porter à ébullition	to bring to the boil
une écumoire	a soup skimmer
l'écume	scum
laisser mijoter	to let simmer
purée	mashed potatoes
à la vapeur	steamed
du persil haché	chopped parsley