

« Aujourd’hui, c’est le 2 février. C’est la Chandeleur ! On fait des crêpes ! »

Intégrer la tradition en classe de FLE

Un, deux, trois élèves en classe de FLE ? Voire une dizaine ou une quinzaine, répartis en sous-groupes de 4 à 5 élèves ? Oui, avec un peu de matériel et d’audace, on peut réaliser cette activité culinaire en classe et déclencher, par l’action, de multiples apprentissages :

Public-cible : débutants (Niveau A1)

Actes de parole : demander / donner des explications : - « *Qu’est-ce que tu fais ?* »
- « *Je verse la farine.* »

Structures grammaticales :

- à l’oral : - verbes réguliers à l’indicatif présent (1^{re} personne du singulier) et à l’impératif présent (2^e personne du singulier)
- Structure question - réponse
- à la lecture verbes réguliers (-er) + « Faire » à l’impératif présent (2^e personne du pluriel)
- à l’écrit verbes réguliers à l’indicatif présent (1^{re} personne du singulier)

Vocabulaire : champs lexicaux de la cuisine :

- les ingrédients : farine, œufs, lait...
- les mesures : gramme, pincée, litre, ...
- les actions : verser, mélanger, ajouter, cuire, ...

Prononciation : un œuf [nœf] / des œufs [zø]

Culture : la tradition culinaire de la Chandeleur

1. La méthodologie

1 Donner la date et l’information : « *Le 2 février, c’est la Chandeleur, et traditionnellement, dans notre région, on fait des crêpes* ».

Pour information :

La **Chandeleur** est une [fête religieuse](#) chrétienne officiellement appelée la [Présentation du Christ au Temple](#). On disait aussi autrefois Hypapante. Elle commémore la Présentation de l’enfant Jésus au Temple de Jérusalem et la purification (ou les relevailles) de sa mère, la sainte Vierge (Luc, II, 22). Elle est actuellement fixée au [2 février](#).

Aujourd’hui, on connaît surtout la Chandeleur en tant que jour des [crêpes](#). On raconte que c’est ce même pape [Gélase I^{er}](#) qui faisait distribuer des crêpes aux pèlerins qui arrivaient à [Rome](#). On dit aussi que les crêpes, par leur forme ronde et dorée, rappellent le disque solaire, évoquant le retour du printemps après l’hiver sombre et froid. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Chandeleur>

Dicton célèbre : « *À la Chandeleur, l’hiver se meurt ou reprend vigueur* ».

2 Réaliser la recette en lisant le document ci-dessous (on peut pour des raisons pratiques ne pas cuire la pâte que les élèves emportent alors – prévoir des récipients - et cuisent chez eux). L’action permet de comprendre le vocabulaire en contexte.

D’un prof... à l’autre D’un prof... à l’autre D’un prof... à l’autre D’un prof... à l’autre D’un prof... à l’autre D’un prof... à l’autre

2. La recette

Liste des ingrédients

250 g de farine
4 œufs
un demi-litre de lait
1 pincée de sel
50 grammes de beurre
1 sachet de sucre vanillé



Etape 1 : Verser les ingrédients

Dans un saladier, versez la farine et les œufs. Puis, progressivement, ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet.

Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel. Surtout, ne mélangez pas la farine et les œufs avant de mettre le lait. Vous obtiendriez une sorte de pâte bien difficile à mélanger au lait (pleine de grumeaux !).



Versez le lait progressivement pour rendre homogène le mélange.

Etape 2 : Préparation des crêpes

Faites chauffer une poêle. Une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle.



Versez une demi-louche de votre pâte à crêpes et faites cuire 1 à 2 minutes par face.



Voilà, vos **crêpes** sont prêtes, vous pouvez maintenant les déguster. Bon appétit!

Suggestion d'accompagnement : sucre, Nutella, confiture...



<http://www.pate-a-crepe.info/recette-pate-a-crepe-4.html>

Jean KATTUS