

## À la découverte du goût.

### Explication générale du cours

#### Objectif du cours – Sensibiliser les apprenants au goût :

- Ce cours fait découvrir l'art de la dégustation et démontre l'importance d'apprécier et de savourer la nourriture pour mieux comprendre son goût.
- Le but est aussi pour l'apprenant d'apprécier la nourriture en elle-même et l'acte de manger.

#### Public visé :

- Cette leçon peut se faire dans le cadre d'un chapitre sur la gastronomie en niveau 2 mais est adaptable au niveau 3.

#### Durée :

- C'est une leçon qui peut durer entre 1h15 et 1h50, tout dépend de votre organisation et du comportement des apprenants.
- La durée moyenne de chaque activité est indiquée dans le déroulement chronologique du cours.

#### Outils à votre disposition :

- Document 1 : une fiche de dégustation pour découvrir les saveurs variées (à projeter sur l'écran et à distribuer aux étudiants).
- Document 2 : une fiche de dégustation de mousse au chocolat afin de pratiquer l'usage des 5 sens durant le processus de dégustation (à projeter sur l'écran et à distribuer aux étudiants).
- PowerPoint : un PowerPoint composé surtout d'image pour illustrer et guider les activités du cours. Utilisez le PowerPoint tout au long du cours. Il n'y a qu'un PowerPoint que vous devrez interrompre de temps en temps donc n'hésitez pas à mettre le projecteur en veille. Vous devrez mettre le PowerPoint en mode plein écran/ diaporama (slide show). Vous devrez parfois sortir du mode plein écran pour projeter les documents 1 et 2.

#### Déroulement générale du cours :

- Le cours est constitué de 10 activités à durées variées.
- Pour chaque activité on vous indique quelle diapo du PowerPoint ou quel document utiliser. On vous indique aussi la durée moyenne de chaque activité. Chaque activité est expliquée en détail, plus bas, dans le déroulement chronologique du cours. Voici les activités qui nécessitent une ou plusieurs diapos :
  - o Activité 2 : diapos 1 et 2
  - o Activité 3 : diapos 3, 4, 5, 6
  - o Activité 4 : diapos 7 et 8
  - o Activité 6 : diapo 9
  - o Activité 7 : diapo 10
  - o Activité 10 : diapo 11
- On vous indique également comment présenter le contenu aux étudiants. Il y a beaucoup d'activités pratiques. Les étudiants bougeront, et mangeront.
- A la fin du cours on vous propose d'assigner aux étudiants des devoirs ou des projets.

Matériel à fournir par le professeur :

- Pour l'Activité 5 :
  - Imprimez, photocopiez et agrafez le document 1 (3 pages par apprenant).
  - Apportez les ustensiles et aliments suivants :
    - Des petites assiettes en papier
    - Des serviettes de tables
    - Des Ritz crackers
    - Du fromage que vous aurez découpé à l'avance (si vous n'avez pas accès au fromage français de base comme gruyère ou emmental, vous pouvez utiliser du cheddar ou du Swiss cheese).
    - Du céleri que vous aurez découpé à l'avance
    - Du chocolat noir (environ 70% de cacao, de préférence peu ou pas sucré)
    - Des bonbons de la catégorie « sour patch » (ils peuvent avoir différentes formes, j'utilise souvent ceux en forme de serpent).
    - Des bonbons fruités de type « hard candy »
  
- Pour l'Activité 7:
  - Imprimez et photocopiez le document 2.
  
- Pour l'Activité 9 :
  - Apportez les ustensiles et aliments suivants :
    - Des petites cuillères en plastique pour la mousse au chocolat.
    - De la mousse au chocolat que vous aurez cuisinée et que vous aurez disposée à l'avance dans de petits « shot glass » en plastique pour chaque apprenant. Utilisez n'importe quelle recette de mousse.

## Déroulement Chronologique du Cours

### Activité 1 : Mise en train et révisions (3-5min)

Réviser du vocabulaire de la nourriture pour remettre les apprenants dans le bain en utilisant des appli iPad ou autres ressources à votre disposition.

Expliquez aux apprenants : *en France la nourriture est très importante, on ne mange pas pour se nourrir seulement, mais aussi pour faire une expérience, une découverte. La France est le pays de la gastronomie et ce qui est plus important que manger en France, c'est déguster.*

### Activité 2 : Découverte des termes « gastronomie » et « dégustation » (3-5min)

#### Diapo 1 : Définition

Affichez la diapo 1 en mode plein écran. Lisez aux apprenants les définitions sur le PPT. Ils devront les écrire sur le champ. Un mini-quiz est proposé après la première diapo...prévenez les apprenants d'être attentifs.

#### Diapo 2 : Mini Quiz

Montrez les mêmes définitions mais avec des trous et les apprenants doivent les remplir à l'oral de mémoire.

### Activité 3 : Vocabulaire de la dégustation 1 (3-5min)

#### Diapo 3 : Titre

Montrez la diapo aux apprenants et expliquez-leur : *on va apprendre à déguster, mais avant de pouvoir déguster il faut apprendre du vocabulaire pour la dégustation.*

#### Diapo 4 et 5: Vocabulaire

Présentez le vocabulaire des diapo 4 et 5 et expliquez aux apprenants la notion de bon et de mauvais...Les Français les expriment de deux façons :

- En terme familier, enfantin : *Miam miam et beurk.*
- En terme formel : *C'est délicieux et c'est dégoûtant.*

Un mini-quiz est proposé après la cinquième diapo...prévenez les apprenants d'être attentifs.

#### Diapo 6 : Mini Quiz Oral

Affichez la diapo 6, il n'y a que le titre qui apparait. Cliquez sur la barre d'espace pour faire apparaitre une image. Après chaque image les apprenants doivent répondre par « beurk » ou « miam » ou « c'est délicieux » ou « c'est dégoûtant ». Après la dernière image annoncez aux apprenants : *maintenant on a besoin de vocabulaire plus important pour la dégustation.*

### Activité 4 : Vocabulaire de la dégustation 2 (7min)

#### Diapo 7 : Les 4 saveurs du goût

Montrez la diapo 7 sur les 4 saveurs et commentez les illustrations en donnant des exemples d'aliment pour chaque saveur :

- *Le Salé : le fromage, la pizza, les quiches, donnez-moi d'autres exemples.*

## Fiche pédagogique prof

- *Le Sucré : les gâteaux, les glaces, les bonbons, donnez-moi d'autres exemples.*
- *L'Acide : le citron, le vinaigre, les cornichons, donnez-moi d'autres exemples.*
- *L'Amer : le chocolat très noir, les endives, le café, donnez-moi d'autres exemples.*

Après avoir présenté chaque goût, demandez aux apprenants : *Et vous, quelles saveurs vous préférez ?* Ensuite dites-leur : *Maintenant, vous allez voir sur le PowerPoint le dessin d'une langue avec la localisation de chaque saveur.*

### Diapo 8 : Les Papilles Gustatives

Montrez la diapo 8 des papilles gustatives et expliquez ce qu'elles sont : *les papilles gustatives sont une série de petits bourgeons disposés sur la surface de la langue et qui sont supposés percevoir différentes saveurs.* Dites aux apprenants de pointer sur leur langue où se situent leurs différentes papilles gustatives, ça les amuse beaucoup.

### Diapo 8 : exemples d'aliment par papilles

Toujours avec la diapo 8, cliquez la barre d'espace pour faire apparaître des exemples d'aliments correspondant à chaque papille. Mais juste avant d'afficher chaque aliment posez aux apprenants les questions suivantes et affichez les réponses au fur et à mesure.

- *Une glace à la vanille, c'est quelle saveur ? sucré ou salé ? Si je mange une glace à la vanille je ressens le goût où ? Montrez sur votre langue. (Cliquez pour afficher l'aliment au bon endroit)*
- *Si je mange des chips je ressens le goût où ? Montrez sur votre langue.*
- *Si je bois un citron pressé je ressens le goût où ? Montrez sur votre langue.*
- *Si je mange des endives je ressens le goût où ? Montrez sur votre langue.*

## Activité 5 : Expérience scientifique (10-15min)

### Document 1 : Fiche de dégustation -Les Saveur (3 pages que vous devez imprimer et agraffer)

Annoncez aux apprenants : *On va faire une expérience scientifique pour vérifier que ce dessin des papilles gustatives est correct. On va déguster des aliments différents de 4 saveurs différentes.*

- Projetez le document 1 sur le tableau et présentez-le brièvement. Dites-leur qu'ils vont goûter chaque aliment présenté sur le document 1.
- Distribuez le document 1.
- Faites-les se laver les mains, ça les amuse et leur rappelle les règles d'hygiène.
- Faites-les distribuer les assiettes.
- Faites-les distribuer les aliments, indiquez-leur de NE PAS commencer à manger quoique ce soit avant que vous le leur indiquiez.
- Une fois que tout est bien distribué, les apprenants peuvent commencer à goûter chaque aliment dans l'ordre indiqué par le document 1. Dites-leur : *fermez les yeux et bouchez-vous le nez pour concentrer toute votre attention sur le goût uniquement.* Mimez cela pour bien leur faire comprendre. Les apprenants travaillent individuellement, mais vous verrez qu'ils se parleront naturellement pour partager leur réaction. Après avoir goûté un aliment les apprenant doivent entourer sur le dessin des langues où ils ressentent le goût de l'aliment. Puis une fois qu'ils ont tout goûté, mettez-les par paire et faites-les comparer leurs résultats pendant 2 minutes. Puis toute la classe met en commun,

demandez-leur par exemple : *Le bonbon, vous le localisez où sur votre langue ?* ils lèvent la main pour répondre.

Constat :

Vous et vos apprenants vous rendrez-compte que nous n'avons pas tous les mêmes ressentis ou que les aliments qu'on pensait sucrés peuvent en fait être salés etc. En fait, toutes les papilles gustatives peuvent ressentir tous les goûts, tout dépend de l'expérience de chacun et des habitudes alimentaires de chacun. Discuter de cela en classe.

### **Activité 6 : Vérification des connaissances sur les saveurs. (1-2min)**

#### Diapo 9 : Quelle saveur ?

Cette activité est pour résumer et pour vérifier que les apprenants maîtrisent bien tous les types de saveur. Affichez la diapo numéro 9 en mode plein écran et cliquez sur la barre d'espace pour faire apparaître des aliments un à un. Après chaque aliment affiché, faites-leur dire quelles sont les saveurs de ces aliments, à ce stade ils doivent avoir mémorisé toutes les saveurs, ils ne devraient donc avoir droit à aucunes notes. Ils lèvent la main pour répondre.

### **Activité 7 : Vocabulaire des 5 sens (4-5min)**

#### Diapo 10 : Les 5 sens

#### Document 2 : Fiche de dégustation – La Mousse au Chocolat.

Annoncez aux apprenant qu'ils vont déguster une mousse au chocolat que vous aurez préalablement préparée et dites-leur : *Vous allez devoir compléter une feuille de dégustation. Pour pouvoir la compléter vous devez d'abord connaître les 5 sens.* Affichez la diapo 10 en mode plein écran.

- Enseignez-leur les 5 sens en Total Physical Response. N'écrivez rien au tableau, vos actions ainsi que les images de la diapo 10 les feront comprendre très rapidement.
  - o *La vue*
  - o *L'ouïe*
  - o *Le toucher*
  - o *L'odorat*
  - o *Le goût*
- Une fois qu'ils ont compris les 5 sens, cliquez sur la barre d'espace pour afficher la deuxième image de la Diapo 10. Sur l'image les étudiants verront les 5 sens avec le titre de chaque sens et pourront alors prendre des notes.

### **Activité 8 : Mini-Évaluation des 5 sens (3-4min)**

Demandez à des volontaires de mimer des sens que les autres apprenants doivent identifier. Les apprenants qui miment et ceux qui trouvent la réponse reçoivent des points supplémentaires de participation.

### Activité 9 : Dégustation de la mousse au chocolat en utilisant les 5 sens. (15-20min)

#### Document 2 : Fiche de dégustation – La Mousse au Chocolat

- Projetez le document 2 sur le tableau et présentez-le brièvement.
- Distribuez le document 2.
- Distribuez les mousses et les cuillères.
- Expliquez aux apprenants comment déguster la mousse d'après les étapes du document 2. En mimant avec votre propre portion de mousse, dites-leur :
  - o *Observez la mousse et décrivez-la* (la vue)
  - o *Sentez la mousse et décrivez son odeur* (l'odorat)
  - o *Plongez la cuillère dans la mousse et prenez une cuillerée de la mousse tout en tenant la mousse près de votre oreille pour écouter le son que fait la mousse lorsque la cuillère la traverse* (l'ouïe)
  - o *Décrivez la texture de la mousse une fois qu'elle touche la surface de la langue* (le toucher)
  - o *Décrivez le goût une fois que la mousse est bien dans la bouche puis avalée* (le goût). Les apprenants devraient reprendre une cuillerée pour bien apprécier le goût.
  - o Maintenant c'est au tour des apprenants, dites-leur de déguster la mousse selon votre modèle et puis de compléter le documents 2. Ils doivent compléter et/ou entourer le contenu de chaque case. Il faut bien commencer par la vue jusqu'à l'odorat.
- Mettez-les par paire et faites-les comparer leurs résultats pendant 2 minutes. Puis toute la classe met en commun.
- Puis en groupe ou par paire, et si vous avez le temps, faites-les écrire une mini critique gastronomique de cette mousse en utilisant la grille de dégustation qu'ils ont complétée. Ils peuvent vous la rendre immédiatement ou à la fin du cours ou le lendemain.

### Activité 10 : Vocabulaire d'une recette. (10-12min)

#### Diapo 11 : Vidéo (document authentique : Publicité télévisuelle Lindt)

Affichez la diapo 11 en mode plein écran pour pouvoir visionner la vidéo.

- Divisez la classe en 2 groupes.
- Dites-leur qu'ils vont regarder une recette de mousse au chocolat d'un chef. Le premier groupe (de préférence les meilleurs apprenants) reste en classe et l'autre groupe (de préférence les moins bons apprenants) attend dans le couloir (ou se détourne du tableau et se bouche les oreilles, comme vous préférez).
- Le groupe 1 regarde la vidéo et prend des notes concernant les ingrédients et les étapes de la recette, puis le groupe 2 revient en classe. Un apprenant du groupe 1 se met avec un apprenant du groupe 2 et l'apprenant 1 décrit à l'apprenant 2 la vidéo qu'il vient d'observer (en français bien sûr).
- Puis des volontaires du groupe 2 disent au prof ce qu'ils ont compris de la description du groupe 1 puis on vérifie ensemble en regardant tous la vidéo.

Cela fait pratiquer l'écoute et la parole.

**Fin du cours : Les devoirs (5-10min)**

- Dites-leur de mettre en pratique ce qu'ils ont appris en classe aujourd'hui. Ils devront enseigner à leurs amis au déjeuner et à leurs parents au dîner l'art de déguster. Ils devront leur montrer où se situent les papilles gustatives et leur expliquer comment utiliser les 5 sens pour savourer et apprécier leur repas. Ces devoirs peuvent être pour des points supplémentaires, ils peuvent se filmer avec leur téléphone et vous montrer le lendemain tout ce qu'ils ont enseigné à leur proche.
- Proposez un projet que l'apprenant doit faire seul ou en groupe :
  - Assignez à chaque apprenant une région de France ou des DOM-TOM ou des pays francophones. L'objectif est de trouver et recréer une spécialité culinaire de cette région et que apprenants devront apporter en classe. Ils devront expliquer l'origine et la pratique culturelle associée à cette spécialité. Ils devront aussi la faire goûter à leurs camarades de classe et créer leur propre feuille de dégustation (basée sur le modèle de celle de la mousse au chocolat (document 2)) que leurs camarades devront remplir.
  - Ces présentations prennent beaucoup de temps donc prévoyez au moins 2 cours destinés aux projets. Chaque étudiant ne devrait pas parler plus de 5-10 minutes.

Bonne dégustation !