



Un été plein de surprises

FICHE ATELIER D'ÉCRITURE – ENSEIGNANT

Cette fiche pédagogique permet de mettre en place un atelier d'écriture en lien avec la lecture de la pièce de théâtre *Un été plein de surprises* (A2). Cet atelier est en lien avec les productions écrites généralement proposées en A2.

À partir
du niveau
A2

L'objectif est de rentrer pas à pas dans cet atelier d'écriture.

L'atelier est structuré en trois étapes :

- « **Pour commencer** » invite, par le biais d'un extrait à lire et d'une mini-compréhension, à faire le lien entre la pièce de théâtre et l'atelier d'écriture.
- « **Se préparer** » permet, à travers de petits exercices, de mettre en valeur les outils linguistiques nécessaires à la production écrite.
- « **Imaginer** » donne la possibilité, à l'aide de contraintes d'écriture, d'inventer une recette de cuisine.

Pour commencer

La pièce de théâtre *Un été plein de surprises* parle des liens entre Manon et son grand-père, Lucien mais aussi des souvenirs que tous les deux entretiennent au sujet d'Huguette, la grand-mère de Manon.

Dans l'**acte II**, Manon découvre le carnet de recettes de sa grand-mère.

1

- 1. Diffusez cet extrait au tableau ou demandez aux apprenants d'ouvrir leur livre, page 38. Invitez-les à lire l'extrait.**

Seul, lisez cet extrait.

Manon – Je peux l'ouvrir ?

Lucien – Oui, vas-y. C'est un carnet avec les recettes préférées de ta grand-mère.

Manon – Dis-donc, il y en a beaucoup.

Lucien – Oui. Ta grand-mère adorait cuisiner. La recette de la ratatouille est au début.

Scène 4, Acte II, *Un été plein de surprises*.

- 2. À l'oral, posez rapidement quelques questions de compréhension générale.**

Que fait Manon ? (*Elle ouvre un carnet de recettes.*)

Qui a écrit les recettes ? (*Sa grand-mère*)

Pourquoi ? (*Elle adorait cuisiner.*)

Que va cuisiner Manon ? (*De la ratatouille.*)

- 3. Invitez les apprenants à se mettre par deux. Laissez-les répondre aux questions posées (environ 3 minutes). À la fin, posez-leur les questions suivantes : Qui a déjà mangé de la ratatouille ? Qui a aimé ? Qui a vu le film « Ratatouille » ?**

Variante

Diffusez l'extrait Rémy cuisine de la ratatouille du film *Ratatouille*, disponible sur Youtube®.

Le film *Ratatouille* (2007, Pixar Animation®) raconte les aventures d'un rat, nommé Rémy, qui s'installe dans les cuisines d'un grand restaurant parisien et aide Alfredo Linguini, un jeune commis en cuisine, à devenir un chef.



Un été plein de surprises

FICHE ATELIER D'ÉCRITURE – ENSEIGNANT

Se préparer

Pour écrire un texte, il est généralement plus facile de s'appuyer sur un modèle d'écriture.

« La ratatouille de maman » est un modèle d'écriture qui comprend une liste d'ingrédients et les étapes de réalisation de la recette.

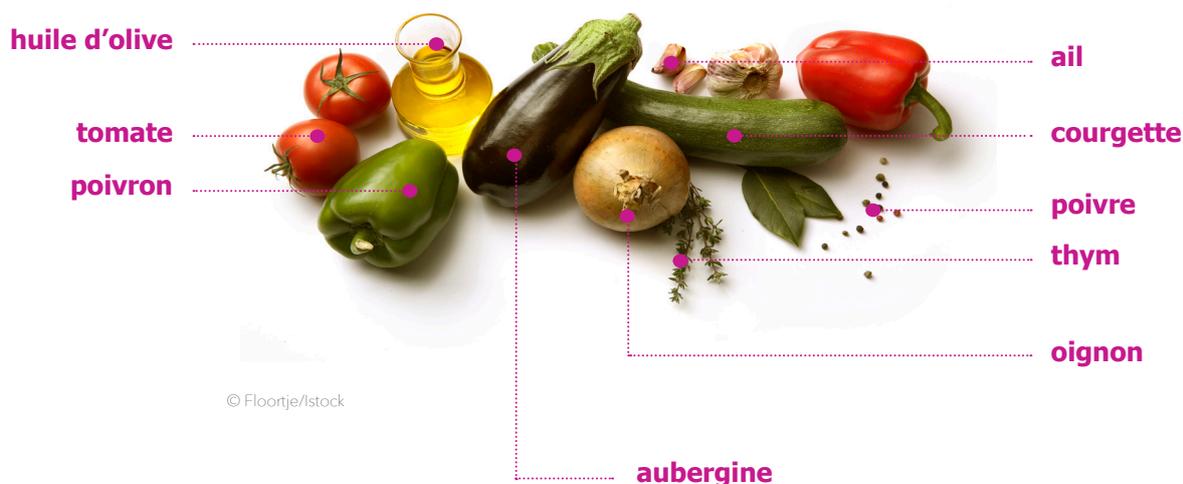
À partir
du niveau

A2

1. Demandez aux apprenants de se mettre par deux et de lire la recette. Puis, d'associer une image à un ingrédient. Pendant ce temps, circulez dans la classe pour répondre à d'éventuelles questions.

Comme les apprenants travaillent à deux, ils auront plus de chance de nommer les bons ingrédients. Ils peuvent également utiliser un dictionnaire ou Internet si la classe est équipée.

Sollicitez deux apprenants pour venir écrire les réponses au tableau, en diffusant la fiche pédagogique. Lors de la correction, pensez à signaler le singulier et le pluriel des mots comme « courgette ».



2

2. Demandez aux apprenants de regarder les images et de lire les étapes. Invitez-les à les remettre dans l'ordre. Pendant ce temps, circulez dans la classe pour observer leur travail et répondre à d'éventuelles questions.

Cette étape permet aux apprenants de prendre connaissance, de façon active, des formulations utilisées pour rédiger une recette de cuisine.

Sollicitez deux apprenants pour venir écrire les réponses au tableau, en diffusant la fiche pédagogique. Après la correction, pensez à entourer le nom des ustensiles et à souligner les verbes à l'impératif présent afin d'anticiper les deux prochaines questions.



Un été plein de surprises

FICHE ATELIER D'ÉCRITURE – ENSEIGNANT

Corrigé :

À partir
du niveau

A2

Étape 6

Laissez mijoter (=cuire doucement) 45 minutes à petit feu.

Étape 1

À l'aide d'un couteau et d'une planche, coupez les tomates, les aubergines, les courgettes, les poivrons et les oignons en morceaux.

Étape 4

Pendant ce temps, faites cuire les aubergines et les courgettes dans une autre poêle pendant 10 minutes. Puis, ajoutez-les aux autres ingrédients.

Étape 5

Enfin, assaisonnez avec du poivre, si nécessaire.

Étape 2

Chauffez l'huile dans une poêle. Mettez les poivrons et les oignons.

Étape 3

Puis, ajoutez les tomates, l'ail et le thym.

3

3. Lisez les questions et sollicitez la classe pour y répondre collectivement. Profitez-en pour réviser le présent de l'impératif, si nécessaire.

Pour réviser la forme impérative du présent de l'impératif, indiquez que celui-ci est utilisé pour dire à quelqu'un de faire quelque chose. Pour former l'impératif, utilisez le verbe au présent sans sujet. Attention : les verbes en *-er* ne prennent pas de *-s* à la 2^e personne du singulier.

Exemple : Chauffe l'huile ! Chauffons l'huile ! Chauffez l'huile !

Corrigé :

Dans cette recette, il y a combien d'ustensiles (ex : une poêle) pour faire la cuisine ?

- Deux.
- Trois.
- Quatre.

Dans une recette, les verbes sont à quel temps / mode ?

- Au présent de l'indicatif.
- Au présent de l'impératif.
- Au passé composé.



Un été plein de surprises

FICHE ATELIER D'ÉCRITURE – ENSEIGNANT

Imaginer

Demandez aux apprenants de se mettre par deux et de créer une recette pour Manon. Lisez ensemble la consigne et répondez à d'éventuelles questions. Indiquez le temps imparti (environ 30 minutes). Pendant cette activité, circulez dans la classe pour répondre à d'éventuelles questions, notamment au niveau du vocabulaire. Dès qu'un apprenant demande un mot, écrivez-le au tableau et proposez un dessin en face pour faciliter la compréhension.

À partir
du niveau

A2

Proposition de corrigé :

La tarte **aux tomates** pour Manon

Ingrédients (pour **6** personnes environ)

1 pâte feuilletée

4 tomates du jardin

1 cuillère d'huile d'olive

De la moutarde

Du poivre

Des herbes de Provence

4

Étape 1

Étalez la pâte dans un moule à tarte.
Faites cuire la pâte pendant 10 minutes dans le four à 200°C.

Étape 2

Pendant ce temps, lavez les tomates et coupez-les en rondelles.

Étape 3

Sortez la pâte du four. Diminuez la température du four à 180°C.

Étape 4

Étalez la moutarde sur la pâte. Posez les rondelles joliment sur la pâte.
Versez un peu d'huile d'olive, du poivre et des herbes de Provence.

Étape 5

Mettez au four pendant 30 minutes environ.

Étape 6

Servez avec une salade verte. Bon appétit ! 😊

Variantes

- Proposez différents types de plats pour composer un menu pour Manon. Par exemple, un groupe s'occupe de l'entrée ; un autre, du plat principal et un autre, du dessert.
- Proposez des contraintes supplémentaires pour rédiger la recette. Par exemple, un déjeuner, un pique-nique, un diner ou encore, un plat d'hiver, d'été, de printemps ; un plat avec uniquement les produits du jardin de Lucien, etc.
- Proposez aux apprenants un dessin pour chaque étape de leur recette.

Pour aller plus loin

Faites créer le « Carnet de recettes de la classe » en proposant à chacun de rédiger une recette de cuisine de son choix.