

UN PARTENARIAT DE LA BIBLIOTHÈQUE D'OUTREMEUSE (VILLE DE LIÈGE)  
ET DU CENTRE CULTUREL L'AQUILONE ASBL



La cuisine



et les mots



CETTE BROCHURE AINSI QUE L'ENSEMBLE DES SUPPORTS GRAPHIQUES  
UTILISÉS PENDANT LE STAGE, PEUVENT ÊTRE TELECHARGÉS SUR LES SITES:

[WWW.LIEGE-LETTRES.BE](http://WWW.LIEGE-LETTRES.BE)

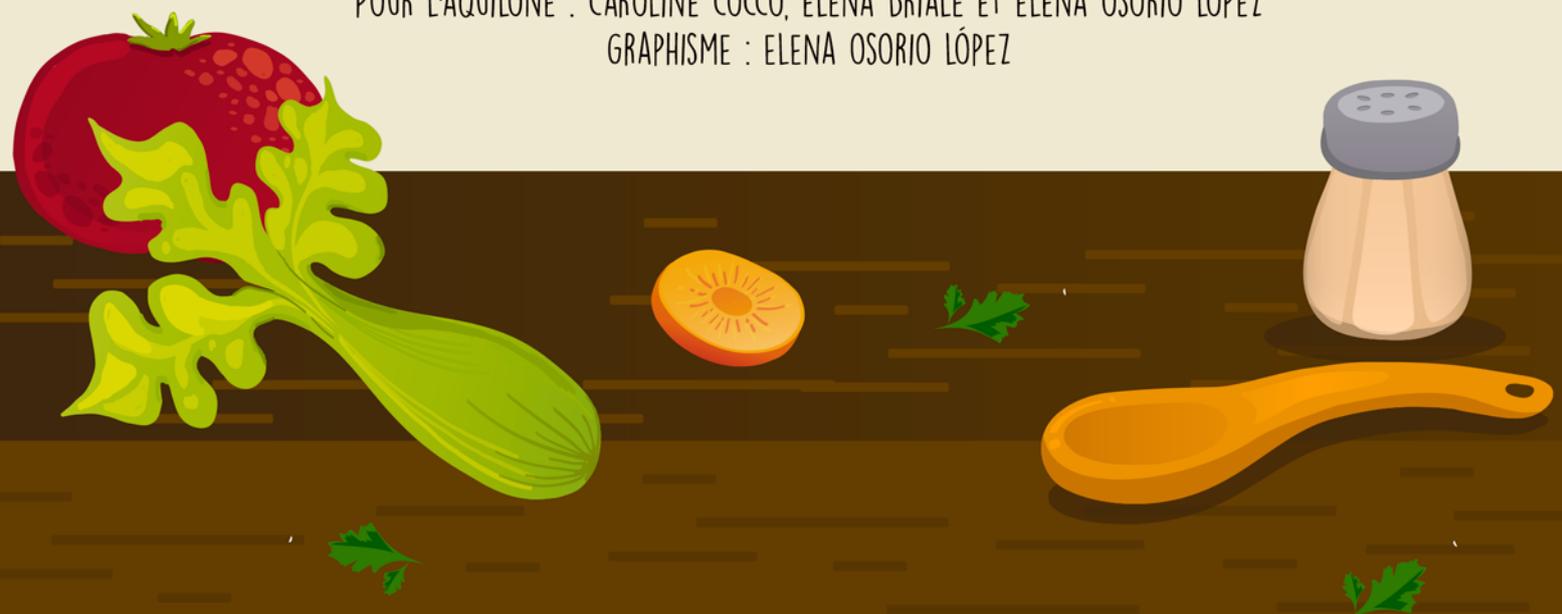
[WWW.AQUILONE.BE](http://WWW.AQUILONE.BE)

CONCEPTION DES ANIMATIONS :

POUR LA BIBLIOTHÈQUE COMMUNALE : TÉRÈSE DEHIN ET MÉLANIE FRANÇOIS

POUR L'AQUILONE : CAROLINE COCCO, ELENA BRIALE ET ELENA OSORIO LÓPEZ

GRAPHISME : ELENA OSORIO LÓPEZ



# AGENDA

- 🍃 ACCUEIL ET PAPOTE
- 🍃 PARLER ET JOUER ENSEMBLE
- 🍃 CUISINER ENSEMBLE
- 🍃 PAUSE
- 🍃 L'ALIMENTATION, C'EST QUOI ?
- 🍃 MANGER ENSEMBLE
- 🍃 RANGER ENSEMBLE



# DHAL AUX ÉPINARDS

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS :

480 GRAMMES DE HARICOTS MUNGO DÉCORTIQUÉS 

400 G DE LENTILLES CORAIL DÉCORTIQUÉES 

4 CUILLERÉES À CAFÉ DE CURCUMA 

2 CUILLERÉES À CAFÉ DE SEL DE MER 

4 CUILLERÉES À SOUPE DE GHEE 

4 PETITS OIGNONS ROUGES (FINEMENT HACHÉS) 

4 TOMATES MÛRES HACHÉES 

4 GOUSSES D'AIL, COUPÉES EN TRANCHES 

4 PIMENTS VERTS, COUPÉS EN ANNEAUX 

4 CUILLERÉES À CAFÉ DE GRAINES DE CUMIN 

400 GRAMMES D'ÉPINARDS HACHÉS 



## PRÉPARATION :

LAVER LES HARICOTS ET LES LENTILLES À L'EAU FROIDE JUSQU'À CE QUE L'EAU SOIT CLAIRE.

LES METTRE DANS UNE CASSEOLE AVEC 1 LITRE D'EAU. FAIRE BOUILLIR, AJOUTER LE CURCUMA ET LE SEL. CUIRE 20 MINUTES.

FAIRE CHAUFFER LE GHEE DANS UNE POÊLE, AJOUTER L'OIGNON ET LE FAIRE DORER PENDANT 5 MINUTES.

AJOUTER LES TOMATES, L'AIL, LE PIMENT ET LES GRAINES DE CUMIN PUIS LAISSER CUIRE EN REMUANT.

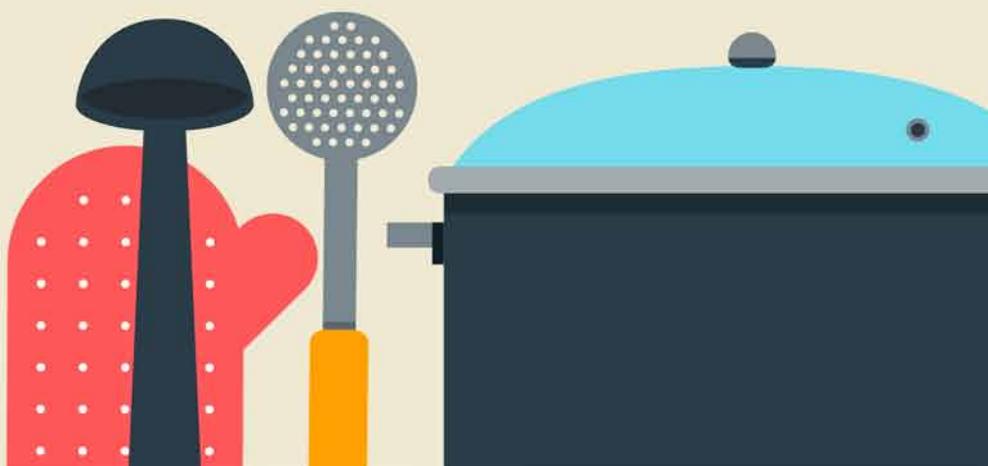
AJOUTER LES ÉPINARDS ET CUIRE 5 MINUTES JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TENDRES.

INCORPORER LE MÉLANGE À L'OIGNON ET À LA TOMATE DANS LE DHAL,

PUIS EN METTRE UN PEU DANS LA POÊLE ET REMUER POUR ENLEVER LES RÉSIDUS.

REMETTRE DANS LE DHAL.

ASSAISONNER ET PUIS SERVIR.



# CHAPATI

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS :

400 GRAMMES DE FARINE COMPLÈTE 

200 GRAMMES DE GHEE 

1 PINCÉE DE SEL 



## PRÉPARATION :

METTRE LA FARINE ET LE SEL DANS UN RÉCIPIENT.

AJOUTER 250 ML D'EAU ET MÉLANGER JUSQU'À LA FORMATION D'UNE PÂTE.

CONTINUER À AJOUTER DE L'EAU (1 CUILLERÉE À LA FOIS) JUSQU'À CE QUE LA PÂTE FORME UNE BOULE.

PÉTRIR LA PÂTE JUSQU'À CE QU'ELLE SOIT HOMOGENÈE. ELLE DOIT REPRENDRE SA FORME SOUS LA PRESSION DU DOIGT.

FORMER DES BOULES DE PÂTE DE LA TAILLE D'UNE GROSSE NOIX. SAUPOUDRER LES DE FARINE POUR NE PAS QU'ELLES COLLENT.

FAIRE CHAUFFER UNE POÊLE ANTIADHÉSIVE ET FAIRE CUIRE LE CHAPATI D'UN CÔTÉ JUSQU'À L'APPARITION DE BULLES.

RETOURNER LE CHAPATI ET LE TAPOTER AVEC DU PAPIER ABSORBANT JUSQU'À L'APPARITION DE BOURSOULURES.

BADIGEONNER LES CHAPATIS DE GHEE.

LES ENVELOPPER DANS UN ESSUIE POUR QU'ILS RESTENT CHAUDS.



# NOTES



SI CETTE JOURNÉE ÉTAIT UNE ÉPICE, LAQUELLE CHOISIRAIS-TU ?



# PETITS LÉGUMES FARCIS

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS :

16 TOMATES MOYENNES 

8 COURGETTES 

6 OIGNONS 

4 POIVRONS ROUGES 

5 JEUNES OIGNONS 

4 GOUSSES D'AIL 

24 FEUILLES DE BASILIC 

200 GRAMMES DE PARMESAN 

8 CUILLERÉES À SOUPE DE CHAPELURE 

4 ŒUFS 

400 GRAMMES DE QUINOA 

6 CUILLERÉES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE 

SEL ET POIVRE 



**PRÉPARATION :** (PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200°C).

LAVER LES LÉGUMES.

ÉVIDER LES TOMATES ET LES OIGNONS EN DÉCOUPANT UN CHAPEAU.

COUPER LES COURGETTES EN DEUX DANS LA LONGUEUR. LES ÉVIDER EN GARDANT À PEU PRÈS 3–5 MM D'ÉPAISSEUR DE CHAIR.

COUPER LES POIVRONS DANS LA LONGUEUR ET ENLEVER LES GRAINES.

METTRE TOUS CES LÉGUMES, ARROSÉS D'UNE CUILLERÉE D'HUILE, SUR UNE PLAQUE À FOUR ET LES FAIRE CUIRE 20 MINUTES.

HACHER LA CHAIR DE LÉGUMES ÉVIDÉS. ÉMINCER LES OIGNONS DE PRINTEMPS, L'AIL ET LE BASILIC.

FAIRE REVENIR DANS LE RESTE D'HUILE LES OIGNONS PENDANT 5 MINUTES, PUIS AJOUTER LES POIVRONS, ET CUIRE ENCORE 5 MINUTES. AJOUTER LA CHAIR DES LÉGUMES ÉVIDÉS. REMUER ENCORE 5 MINUTES.

AJOUTER LE QUINOA CUIT ET MÉLANGER.

AJOUTER À CE MÉLANGE LE PARMESAN RÂPÉ ET L'ŒUF. PARSEMER DE CHAPELURE ET ASSAISONNER. REMPLIR LES LÉGUMES DE LA FARCE. LES PASSER AU FOUR 45 MINUTES.



# NOTES



ET QUELLE EST TON ÉPICE D'AUJOURD'HUI ?



# TABOULÉ

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS :

1 KG DE BOULGHOUR 

1 BOUQUET DE PERSIL 

8 TOMATES 

1 CONCOMBRE 

2 OIGNONS 

2 CITRONS 

HUILE D'OLIVE 

SEL ET POIVRE 



## PRÉPARATION :

CUIRE LE BOULGHOUR DANS DE L'EAU LÉGÈREMENT SALÉE.

ÉVIDER LES TOMATES ET COUPER LA CHAIR EN PETITS CUBES.

HACHER FINEMENT LES OIGNONS.

COUPER LE CONCOMBRE EN PETITS CUBES.

PRESSER LE JUS DE DEUX CITRONS.

HACHER FINEMENT LE PERSIL.

DANS UN BOL, MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS.

AJOUTER QUELQUES CUILLÈRES D'HUILE D'OLIVE

SALER ET POIVRER.



# MUG CAKE AU CHOCOLAT

(20 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS :

1000 G DE CHOCOLAT



40 CL DE LAIT



300 G DE BEURRE



400 G DE SUCRE



20 ŒUFS



300 G DE FARINE



1 PINCÉE DE SEL



## PRÉPARATION :

CASSER LE CHOCOLAT EN MORCEAUX ET LE METTRE AVEC LE BEURRE DANS UN MUG (GROSSE TASSE).

METTRE ENVIRON 45 S À 1 MIN AU FOUR MICRO-ONDES SUIVANT LA PUISSANCE DE VOTRE FOUR.

LISSER AVEC UNE FOURCHETTE.

AJOUTER LE SUCRE ET L'ŒUF, REMUER.

MOUILLER AVEC LE LAIT ET LISSER.

AJOUTER LA FARINE ET LA PINCÉE DE SEL ET BIEN MÉLANGER.

REMETTRE 45 SECONDES AU MICRO-ONDES POUR UN GÂTEAU ENCORE UN PEU COULANT. MAIS ADAPTER LA CUISSON À VOTRE APPAREIL.

J'AJOUTE MON GRAIN DE SEL ET JE CHOISIS D'AUTRES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER UN MUG CAKE ORIGINAL.



# BOULETS VÉGÉTARIENS ET FRITES DE LÉGUMES

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS POUR LES BOULETS:

450 GRAMMES DE FLOCONS DE QUINOA 

150 GRAMMES DE FARINE DE RIZ COMPLET 

150 GRAMMES DE LÉGUMES CRUS RÂPÉS (CAROTTES, COURGETTES, PATATES DOUCES, POTIMARRONS...) 

1200 ML DE LAIT 

6 ŒUFS 

3 C.À.S D'HUILE D'OLIVE 

3 C.À.S. DE CIBOULETTE HACHÉE 

3 GOUSSES D'AIL 

SEL, POIVRE 

CHAPELURE 



## PRÉPARATION :

MÉLANGER LES FLOCONS DE QUINOA, LA FARINE, LES LÉGUMES RÂPÉS, LE LAIT, L'HUILE D'OLIVE, L'AIL ET LA CIBOULETTE DANS UNE CASSEROLE.

PORTER À FEU VIF ET CUIRE EN MÉLANGEANT SANS ARRÊT, JUSQU'À CE QUE LA PÂTE DEVIENNE TRÈS ÉPAISSE ET SOIT DIFFICILE À MÉLANGER.

RETIRER DU FEU ET LAISSER REFROIDIR LÉGÈREMENT.

PRÉPARER UNE ASSIETTE DE CHAPELURE.

PRÉLEVER UN PEU DE PÂTE ET FORMER UNE BOULE EN LA ROULANT ENTRE LES MAINS.

PASSER LES BOULES DANS LA CHAPELURE.

PASSER À LA FRITEUSES À 180 DEGRÉS JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT DORÉES.



# NOTES



SI CETTE JOURNÉE ÉTAIT UNE ÉPICE, LAQUELLE CHOISIRAIS-TU ?



# BOULETS VÉGÉTARIENS ET FRITES DE LÉGUMES

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS POUR LES FRITES DE LÉGUMES :

1 CÉLERI RAVE 

12 PATATES DOUCES 

HUILE D'OLIVE 

SEL, POIVRE ET PAPRIKA 



## PRÉPARATION :

ÉPLUCHER LES LÉGUMES.

DÉCOUPER DES FRITES D'ENVIRON 1 CM DE LARGEUR.

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200°.

DANS UN BOL, PLACER TOUTES LES FRITES,

ARROSER DE 6 CUILLÈRES D'HUILE D'OLIVE ET MÉLANGER JUSQU'À CE QUE LES FRITES SOIENT ENROBÉES.

AJOUTER DU SEL, POIVRE ET PAPRIKA ET MÉLANGER À NOUVEAU.

ENDUIRE UNE PLAQUE DE CUISSON D'HUILE D'OLIVE. PLACER LES FRITES SUR LA PLAQUE ET REPARTIR UNIFORMÉMENT.

CUIRE ENVIRON 45 MINUTES JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT DORÉES.



# NOTES



ET QUELLE EST TON ÉPICE D'AUJOURD'HUI ?



# QUICHE

(1 QUICHE POUR 6 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE BRISÉE:

250 G DE FARINE 

125 G DE BEURRE 

1 JAUNE D'ŒUF 

50 ML D'EAU 

UNE PINCÉE DE SEL 

## INGRÉDIENTS POUR L'APPAREIL À QUICHE:

4 ŒUFS (ENTIERS) 

500 MILLILITRES DE CRÈME FRAÎCHE 

SEL, NOIX DE MUSCADE  



## PRÉPARATION DE LA PÂTE BRISÉE:

TAMISER LA FARINE ET LA DISPOSER EN FONTAINE.

AJOUTER LE SEL, L'EAU, LE JAUNE D'ŒUF ET LE BEURRE EN PARCELLES.

MÉLANGER CES ÉLÉMENTS AU CENTRE DE LA FONTAINE.

INCORPORER PROGRESSIVEMENT LA FARINE SANS PÊTRIR.

TRAVAILLER LA PÂTE UNE OU DEUX FOIS AU MAXIMUM SI NÉCESSAIRE, FAIRE UNE BOULE

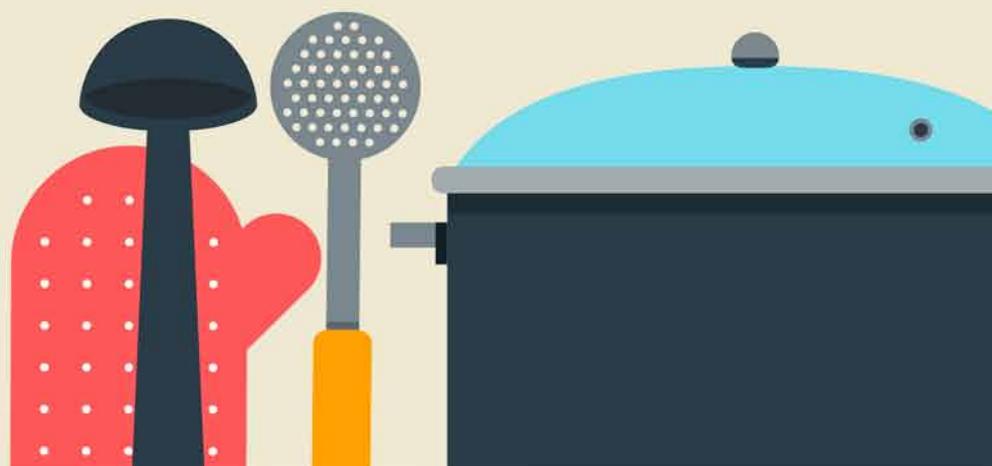
ENVELOPPER D'UN FILM PLASTIQUE ALIMENTAIRE.

RÉSERVER LA PÂTE AU FRAIS AFIN QU'ELLE SE RAFFERMISSE ET PERDE DE SON ÉVENTUELLE ÉLASTICITÉ.

## PRÉPARATION DE L'APPAREIL À QUICHE:

MÉLANGER DANS UNE PETITE CALOTTE LES ŒUFS ET LA CRÈME.

ASSAISONNER AVEC LE SEL ET LE NOIX DE MUSCADE.



## CONFECTIONNER LA QUICHE :

UNE QUICHE PEUT ÊTRE COMPOSÉE DE LÉGUMES CRUS OU CUITS (EX. : POIVRONS, POIREAUX, BROCOLI CUIT, TOMATES, CAROTTES CUITES...), LA GARNITURE PEUT ÊTRE AGRÉMENTÉE DU FROMAGE RÂPÉ (EMMENTAL, PARMESAN), RONDELLES DE FROMAGE (MOZZARELLA, FROMAGE DE CHÈVRE...).

D'AUTRES GARNITURES TEL QUE DU JAMBON, THON, ETC., PEUVENT ÊTRE AJOUTÉS. ELLE PEUT ÊTRE COMPOSÉE D'UNE SEULE GARNITURE OU PLUSIEURS.

COMME TOUCHE FINALE, DES DIVERSES HERBES DE PROVENCE PEUVENT ÊTRE AJOUTÉES.

ABAISSEZ LA PÂTE À 3 MM D'ÉPAISSEUR.

PLACER LA PÂTE DANS UN MOULE À TARTE ET LA PIQUER À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE.

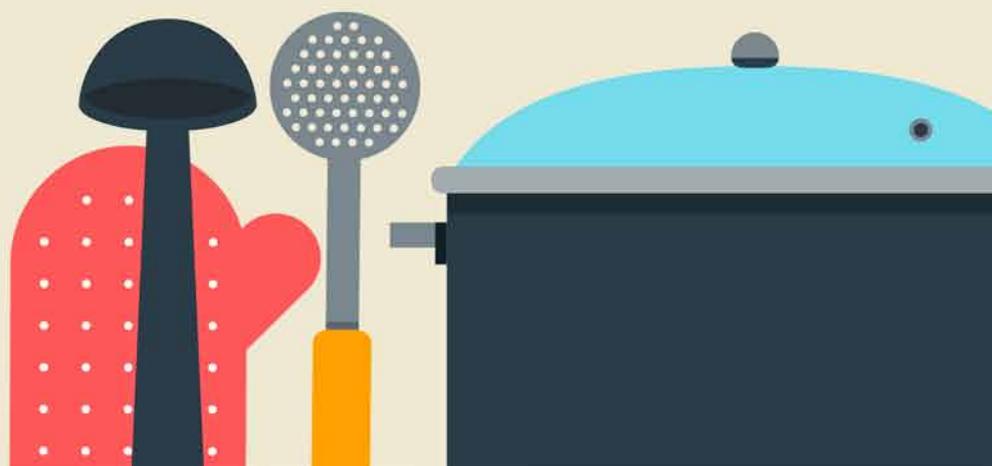
ENLEVER L'EXCÉDENT DE PÂTE AUX BORDS.

RÉPARTIR ÉQUITABLEMENT LA GARNITURE CHOISIE DANS LES MOULES.

VERSER L'APPAREIL À QUICHE SUR LA GARNITURE.

CUIRE À FOUR CHAUD (180 °C) PENDANT 30 À 35 MIN.

DÉBARRASSER LES QUICHES SUR UNE GRILLE À PÂTISSERIE.



# CRUMBLE AUX FRUITS

(16 PERSONNES)

## INGRÉDIENTS:

12 POMMES (OU DES AUTRES FRUITS SELON DISPONIBILITÉ) 

4 POIRES 

600 GRAMMES DE FRAISES 

300 GRAMMES DE FARINE 

400 GRAMMES DE SUCRE EN POUDRE 

300 GRAMMES DE BEURRE 

3 CITRONS 



## PRÉPARATION :

ÉPLUCHER LES POMMES ET LES COUPER EN CUBES.

LAVER LES FRAISES ET LES COUPER EN CUBES.

PRESSER LE JUS DES CITRONS.

DANS UN BOL, MÉLANGER TOUS LES FRUITS ET 100 GRAMMES DE SUCRE, ARROSER LE TOUT DU JUS DE CITRON ET BIEN MÉLANGER.

BEURRER UN PLAT ALLANT AU FOUR. DÉPOSEZ LES FRUITS DANS LE FOND DU PLAT, PUIS RÉSERVEZ DE CÔTÉ.

COUPER LE BEURRE EN DÉS.

VERSER LA FARINE, LE DÉS DE BEURRE ET LE RESTE DU SUCRE (300 GRAMMES) DANS UN SALADIER.

MALAXER LE MÉLANGE JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE.

REPARTIR LA PÂTE SUR LES FRUITS.

CUIRE AU FOUR À 180° PENDANT 20 MINUTES.



# NOTES



SI CETTE JOURNÉE ÉTAIT UNE ÉPICE, LAQUELLE CHOISIRAIS-TU ?



# VOCABULAIRE DES SAVEURS

Goût	Traduction
sucré	
salé	
acide	
amer	
piquant	



# LES VERBES DE LA CUISINE

Assaisonner

Mélanger

Badigeonner

Parsemer

Decouper

Passer (au four)

Enduire

Pétrir

Évider

Presser

Faire dorer

Saupoudrer

Hacher

Tamiser

Incorporer

verser



# Calendrier des saisons

## Fruits

Abricots	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cerises	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fraises	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Framboises	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Groseilles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Kiwi	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mandarines	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mures	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Myrtilles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Nectarines	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Oranges	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pêches	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poires	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pommes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Prunes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Raisins	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Rhubarbes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

fruits frais  
fruits de garde

## Légumes

Artichauts	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Asperges	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aubergines	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Bette	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Betteraves	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Brocoli	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Carottes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Céleris branche	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Céleris raves	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Champignon	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Choux Bruxelles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Choux fleurs	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Choux rouges	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Concombres	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Courgette	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Endive	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Epinard	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fenouil	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Haricots verts	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Laitue à couper	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Laitue iceberg	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Laitue pommée	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Laitue romaine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mais	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Mange tout	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Navet	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Oignon	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Petits pois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poireaux	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Poivron	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Radis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Scorsonère	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Tomates	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

légumes frais  
légumes de garde

# RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

## Livres de cuisine

BLIN, A., "comment faire son pain", Rustica édition.

BORDET-PETILLON, S., « D'où vient le sel de ma salière ? », éd. Tourbillon.

CUNY, JJ.-F., « Le sel que j'aime », Hachette phare international.

DELMAS, D., REYNARD, G., « Les voyages du goûts », ACTES SUD éd.

FRANCE, C., COOPER, M., « Simple, rapide et délicieux. Visualisez les étapes de vos préparations », Parragon.

FRANCESCONI, M., GOUNY, N., « Le sucre », éd. Ricochet.

GIORILLI, P., "Le livre des pains", Artémis éditions.

HAREL, K. « Qu'y-a-t-il dans mon pain ? », éd. Tourbillon.

JOBBIN-LE MOAL, "1001 secrets sur les épices", éd. Prat.

KNUDSEN, L., « Mug cakes salés, prêts en 2 mn au micro-ondes », Marabout.

« Le pain », Photoimages, éd. Pefm.

LAFORÊT, M., « vegan », éd. La Plage.

LIMOUSIN, O., « Le pain de ma tartine », Gallimard Jeunesse.

MANIQUET, I. et T. « Les aliments, d'où viennent-ils? », Gallimard Jeunesse.

MATTHAEI, B., "Les épices de A à Z", éd. delachaux et niestlé.

MORQUET, B., « Je sais ce que je mange », éd. Magnard.

WILKES., A., KHAN, S., « La cuisine autour du monde », éd. Usborne.

ZEITOUN, C., « Les aliments », MANGO Jeunesse.



# RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

Livres de contes, romans, bandes dessinées, ...:

- BAILLY, P., « Petit Poilu. La tribu des Bonapéti », éd. Dupuis.  
BAILLY, P., « Petit Poilu. Pagaille au potager », éd. Dupuis.  
BAILLY, P., « Petit Poilu, La maison brouillard », éd. Dupuis.  
BURNINGHAM, J., « Préférerais-tu ... », éd. Kaléidoscope.  
COURGEON, R., "Douze amis mots", éd. mango jeunesse.  
DARWICHE, J., « La mare aux aveux », éd. Didier Jeunesse.  
DELYE, P., « La grosse faim de p'tit Bonhomme », éd. Didier Jeunesse.  
GAY-PARA, P., « Quel radis dis donc! », éd. Didier Jeunesse.  
GUTHART, B., « Contes à grignoter et recette à réaliser », éd. Belin.  
NAUMAN- VILLEMIN, C., « Quand le loup a faim », éd. Kaleidoscope.  
PITTAU et GERVAIS « Une faim de crocodile », éd. Gallimard.  
PITTAU et GERVAIS, « Succulentes sucreries » éd. Gallimard.  
PRASADAM-HALLS, S.-T., « Végi, le petit tyrannosaure dévoreur de légumes », éd. Gallimard.  
SCMITTER, L., classes des écoles E. Branly et J. Ducret, Dès, H., Jégou, C.,  
Lebeau, M., Nille P., " Les apprentis du goût ", Milla édition.  
GEORGES, « drôle de magazine pour enfant » n° 4  
WILLEMS, M., « Le pigeon trouve un hot-dog », éd. Kaléidoscope.



# RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

## Sites internet :

[www.aquilone.be](http://www.aquilone.be)

<http://www.bibliotheques.be>

"Les descripteurs du cecrl en un coup d'oeil", en ligne, disponible sur [www.ac-grenoble.fr](http://www.ac-grenoble.fr).

"Les vires langue", en ligne, disponible sur <http://lewebpedagogique.com>.

RESEDA enseignement agricole, « Ateliers d'écriture sur le thème alimentation et bien-être », in Les carnets de santé, en ligne, disponible sur [www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr).

"Recette du mug cake au chocolat", en ligne, disponible sur [www.marmiton.com](http://www.marmiton.com).

[www.imagier-gratuit.com](http://www.imagier-gratuit.com)

<https://www.lalanguefrancaise.com>

<http://www.freepik.com>

[http://www.reseau-idee.be/adresses-utiles/fiche.php?org\\_id=55](http://www.reseau-idee.be/adresses-utiles/fiche.php?org_id=55)



# RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

## Jeux, Ressources méthodologiques et outils d'animation :

ASBL LE GRAIN, « Motus. Des images pour le dire ». Question Santé? asbl.

BORO, S., BONVALLET, A.-M., RODIER, C. ; « Ecritures créatives »,

Les outils malins du fle, pug.

CLOUTIER, J., LAVERGNE, C., « Brin de Jasette », éd. Brin de Jasette.

CHAVES, R.-M., FAVIER, L., PELISSIER, S., « L'interculturel en classe »,

Les outils malins du fle, éd. Pug.

CORBEIL, J.-C., ARCHAMBAULT, A., « Dictionnaire visuel Français/ Anglais »,

La Martinière Références.

CULTURE ET SANTE, « L'alimentation, c'est aussi... », Kit d'animation,

éd. Resp Mannaderts, D.

DELAMAIN, C., SPRING, J., « Construire des habiletés en communication »,

Langue et communication, éd. Chenelière éducation.

DREZE, W., « Pour aller plus loin... Compléments et enrichissements »,

Référentiel de compétences et Test de positionnement pour le français langue étrangère et seconde (fles) », éd. Lire et écrire.

FEDERATION WALLONIE-BRUXELLES, « Le langage des émotions »,

fcppf édition 2012.

OMNIMUT, CENTRUM INFORMATIEVE SPELEN, « Vis ta Mine ».

SOLIDARIS, « Bisbrouille dans la tambouille », Service de Promotion

de la Santé de Solidaris, 2016.

Vous trouverez ces ouvrages à la bibliothèque communale d'Outremeuse et dans les bibliothèques publiques de la Province de Liège adhérentes au PASS, dont le catalogue est consultable en ligne : <http://opac.prov-liege.be/>



NOUS TENONS À REMERCIER:  
LES PETITS PRODUCTEURS  
BOUSHABA  
GROUPE COLRUYT



# La cuisine et les mots



L'AQUILONE ASBL  
25 BOULEVARD SAUCY  
4020 LIÈGE  
WWW.AQUILONE.BE



Liège

Lecture publique

BIBLIOTHÈQUE D'OUTREMEUSE  
RUE DE L'OURTHE 1  
4020 LIÈGE  
WWW.LIEGE-LETTRES.BE



LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL, LA WALLONIE ET  
LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

