

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



La cuisine et les mots

Traces

Interculturalité

Partenariat



Intergénérationnel

FLE

Outils

Perspectives



ÉDITEUR RESPONSABLE : JEAN PIERRE HUPKENS
CE CARNET, LA BROCHURE "LA CUISINE ET LES MOTS"
AINSI QUE L'ENSEMBLE DES SUPPORTS GRAPHIQUES
UTILISÉS PENDANT LE STAGE, PEUVENT ÊTRE TELECHARGÉS SUR LES SITES:
WWW.LIEGE—LETTRES.BE
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
IMPRESSION : CIM VILLE DE LIÈGE, AOÛT 2018



Table de matières

Édito	4
Introduction	5
Une journée type	7
Nos savoureux supports	8
Outils d'animation à la base des activités	12
Zoom sur l'activité écriture épicée	14
Écrire dans le parfum d'une cuisine	16
Zoom sur quelques ouvrages qui ont facilité l'écriture	18
La cuisine, les mots et l'ASBL L'Aquilone	19
Évaluation	20
La cuisine et les mots en photos	23
Bibliographie	24

Édito

La publication que vous tenez entre les mains présente une démarche pédagogique née de la collaboration entre deux acteurs culturels du quartier d'Outremeuse, la bibliothèque communale et le centre culturel l'Aquilone.

Elle illustre la mise en dialogue de la lecture avec l'ensemble des domaines de la vie. Les mots sont un ingrédient essentiel à la rencontre et à la découverte, à l'apprentissage d'une langue, au partage des savoir-faire que porte chaque personne. Ainsi cette démarche singulière illustre l'ouverture des bibliothèques communales à la vie de la Cité dans toutes ses dimensions pour que les savoirs qu'elles abritent nourrissent tous les citoyens et citoyennes, favorisent leur rencontre et alimentent perpétuellement le bien commun.

Les mots, comme les aliments, se combinent à l'infini pour susciter de nouvelles saveurs. Les recettes contenues dans les livres peuvent être suivies à la lettre ou simplement inspirer. Telle est la vocation de ce recueil.

Jean Pierre Hupkens
Échevin de la Culture, de l'Urbanisme
et des Relations interculturelles
de la Ville de Liège

Introduction

Cuisiner les mots ?

L'Aquilone ASBL défend l'expression des cultures plurielles et créatrices de nouvelles formes de solidarité. La promotion du lien social, de l'égalité des genres, des capacités d'expression, de la créativité, la défense des droits civiques, sociaux et culturels, le développement du bien-vivre en matière alimentaire dans le respect de l'environnement et de la responsabilité sont autant d'axes de réflexion qui orientent, au jour le jour, son action concrète.

La bibliothèque communale d'Outremeuse est une structure d'insertion culturelle, sociale et professionnelle. Le prêt de livres et de revues, le conseil aux lecteurs et la possibilité de marquer une pause lecture au milieu des heures turbulentes constituent une part importante de l'activité. En dehors des heures d'ouverture au public, la bibliothèque poursuit sa mission d'Esp@ce "Lecture & Langage" et développe, dans et hors ses murs, des projets qui visent au développement des capacités langagières. Tous les publics sont concernés, à titre individuel ou collectif, pendant l'année scolaire et durant les vacances.

Les deux institutions se sont rencontrées autour d'une vision partagée de la culture et de la langue comme patrimoine commun, multiforme et complexe, qui demande à être investi et réinventé pour prospérer. Le partenariat a pris la forme d'un stage d'écriture créative et de cuisine qui s'adressait à un public mixte sous plusieurs angles : l'âge, la langue maternelle, l'origine, les savoirs-faire et le patrimoine gastronomique.

L'enjeu était de développer l'expression et la compréhension orale et écrite du français tout en démystifiant l'acte de lire, d'écrire et de parler. De proposer un contenu et un cadre différents des approches « scolaires » qui mettent en valeur les expériences et compétences des participants et permettent aux univers personnels de s'enrichir mutuellement. La cuisine, par sa portée universelle, sa dimension concrète, technique et tactile, le vocabulaire nuancé qui l'énonce, est le médium de cette ambition et l'écriture l'effluve de l'expérience.

Du 22 au 26 août 2017, une douzaine de personnes ont prêté leur curiosité, leur plume et leur savoir-faire, au jeu de la cuisine et des mots.

Cette brochure rassemble quelques traces, outils et ressources d'un projet qui ne demande qu'à être transposé, adapté, transformé et enrichi, pour, par et avec ceux.elles auxquels il s'adresse.

Une journée type

	LUNDI
9:30 – 9:40	Accueil
9:40 – 10:10	<p><u>Animation</u> : Brise glace verbal et corporel</p> <p><u>Nombre d'animatrices</u> : 2 (20')</p> <p><u>Dynamique</u> : en grand groupe parents/enfants</p>
10:10 – 11:15	<p><u>Plat</u> : Animation autour de la cuisine</p> <p><u>Dynamique</u> : en deux groupes mixtes parents/enfants.</p> <p><u>Nombre d'animatrices</u> : toutes</p>
11:15 – 11:30	Pause
11:30 – 12:30	<p><u>Animation</u> : activité mouvement (5')</p> <p><u>Dynamique</u> : grand groupe mixte adulte-enfant</p> <p><u>Animation</u> : outil pédagogique</p> <p><u>Nombre d'animatrices</u>: 2</p> <p>Mise en place d'une exposition progressive des productions des participants</p>
12:30 – 13:30	<p>Dresser la table, manger ensemble, ranger, debriefer</p> <p>Évaluation intermédiaire avec les participants</p>
13:30 – 15:00	Debriefing de l'équipe d'animation

“ Seize chaises sèches “

“ Son chat chante la chanson “

Une activité brise-glace différente chaque jour, verbale et non verbale

“ Douze douches douces ”

“ Dix dindons faisaient ding dang dong “

Animation d'éducation permanente : débat et création

ALIM'ANIM

Brisbouille la Tambouille

L'alimentation c'est aussi...

Taboulé

Crumble

Dhal aux épinards

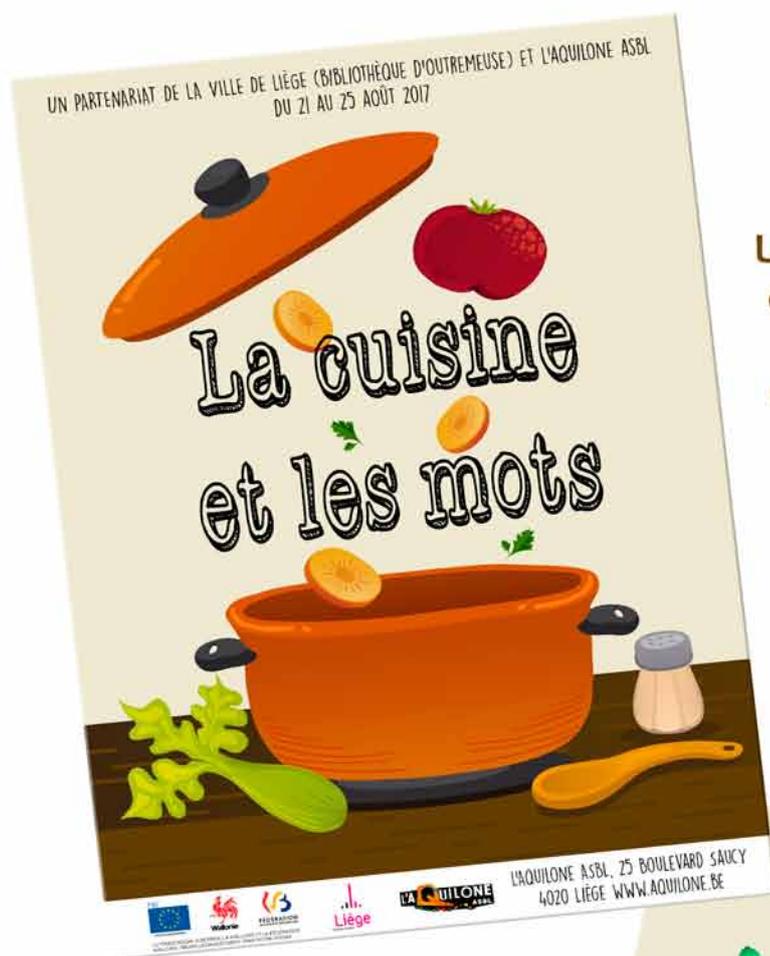
Petits légumes farcis

Quiche

Boulets végétariens
frites de légumes

Apports personnels sur les activités journalières

Nos savoureux supports



Un cahier a été créé à l'attention des participants pour structurer les animations, faciliter la compréhension et permettre la prise de notes.

Ces cahiers ainsi que les différents supports sont téléchargeables sur le site :

www.liege-lettres.be
www.aquilone.be



Les recettes

DHAL AUX ÉPINARDS (16 PERSONNES)

INGRÉDIENTS :

- 420 GRAMMES DE HARICOTS MUNGOS DÉCORTIQUÉS
- 400 G DE LENTILLES CORAIL DÉCORTIQUÉES
- 4 CULLERÉES À CAFÉ DE CURCUMA
- 2 CULLERÉES À CAFÉ DE SEL DE MER
- 4 CULLERÉES À SOUPE DE GHEE
- 4 PETITS OIGNONS ROUGES FINEMENT HACHÉS
- 4 TOMATES MÛRES HACHÉES
- 4 GROSSES D'AIL, COUPÉES EN TRANCHES
- 4 PIMENTS VERTS, COUPÉS EN ANNEAUX
- 4 CULLERÉES À CAFÉ DE GRAINES DE CIMIN
- 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 CASSEROLE AVEC 1 LITRE D'EAU FAIRE BOUILLIR, AJOUTER LE CURCUMA ET LE SEL. COUIRE 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 CIMIN PUIS LAISSER COUIRE EN REMUANT.
- AJOUTER LES ÉPINARDS ET COUIRE 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.
- METTRE DANS LE DHAL.
- POISSONNER ET PUIS SERVIR.



BOULETS VÉGÉTARIENS ET FRITES DE LÉGUMES (16 PERSONNES)

INGRÉDIENTS POUR LES BOULETS:

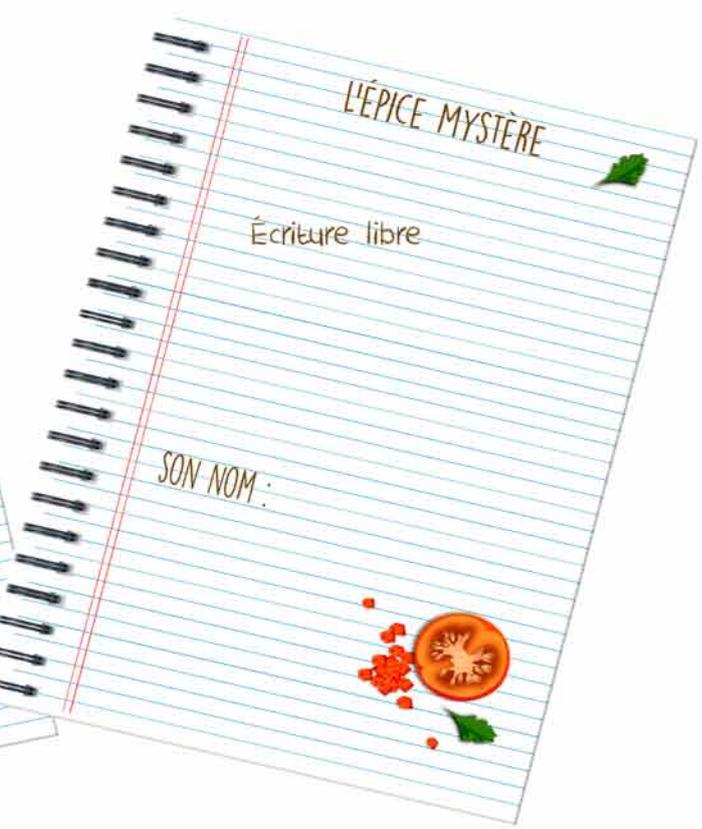
- 420 GRAMMES DE FLOCONS DE QUINOA
- 150 GRAMMES DE FARINE DE RIZ COMPLET
- 150 GRAMMES DE LÉGUMES CRUS RÂPÉS (CAROTTES, COURGETTES, PATATES DOUCES, POMMARRONS...)
- 1200 ML DE LAIT
- 6 ŒUFS
- 1 C.A.S D'HUILE D'OLIVE
- 3 C.A.S. DE CIBOULETTE HACHÉE
- 3 GROSSES D'AIL
- SEL, POIVRE
- CHAPELURE



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 COUIRE EN MÉLANGÉANT 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 FRITENISE À 180 DEGRÉS JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT DORÉES.





Outils d'animation à la base du stage

«La cuisine et les mots»



Le centre de documentation propose des ressources documentaires et des outils pédagogiques liés à la promotion de la santé. Un répertoire des outils pédagogiques disponibles au centre de documentation du CLPS a été réalisé à la demande des acteurs de terrain qui souhaitent avoir accès à une vue d'ensemble du fonds documentaire. Cependant, le CLPS privilégie le contact avec les professionnels et propose un accompagnement centré sur le développement de projets, les contextes et besoins du public-cible. Les conseils prodigués et les documents prêtés sont adaptés à chaque situation. Les professionnels sont accompagnés dans leur réflexion sur base de la méthodologie de projet et des stratégies de promotion de la santé.

Contact: Centre de documentation

Place de la République Française 1 au 4ème étage.

Accessible sur rendez-vous du lundi au vendredi de
8h30 à 17h au 04.349.51.24

Culture et santé asbl, «Alim'anim. Une animation sur les dimensions culturelles de l'alimentation»

Ce guide d'animation est spécialement conçu pour des professionnels travaillant dans les champs de la culture, de l'insertion socio-professionnelle et du social, avec un public d'adultes. Il permet d'envisager l'alimentation comme vecteur d'identité individuelle et collective, révélateur-activateur de sens. Les séquences d'animation proposées sont modulables en fonction des circonstances. Elles permettent aux participants de se présenter de manière créative et source de lien, de s'exprimer sur les dimensions historiques et géographiques de la nourriture et de construire une forme d'identité groupale autour de leurs pratiques alimentaires.





Réconcilier bon, vite fait, pas cher, éthique, durable, équilibré... possible ?

Dans un monde idéal, chaque produit alimentaire vendu devrait être "bon-bon-bon" (bon au goût, bon pour la santé, bon pour la planète) tout en restant accessible financièrement.

Ainsi, une alimentation de qualité inclut les aspects nutritionnels bien sûr (équilibre, vitamines, etc.) mais aussi le goût, l'impact environnemental (pesticides, transport, emballage ...), les conditions de production (respect et bien-être des travailleurs) et un prix accessible à tous.

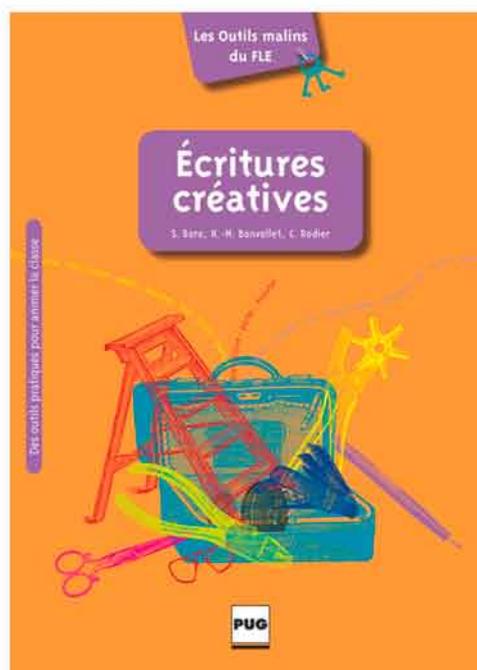
« Bisbrouille dans la tambouille » est un kit d'animation pour adultes adaptable à tous les niveaux de maîtrises de la langue française. Il donne des pistes pour déconstruire les messages publicitaires, réfléchir à ce qui détermine l'accès à une alimentation de qualité, envisager des alternatives, expérimenter de nouvelles attitudes et débattre avec les participants.

Cet ouvrage est un encouragement à l'écriture créative en classe visant à dédramatiser l'acte d'écrire, rompant avec le français purement utilitaire des manuels.

Inviter la créativité contribue à la motivation et au plaisir de jouer avec les mots.

Il propose 62 activités d'écriture simples à mettre en oeuvre, qui permettent aux participants de sortir de la routine de la classe et d'écrire en restant libres de choisir ce qu'ils veulent dire.

Entraîner les apprenants dans la « fonction poétique de la langue », c'est leur donner les clés du plaisir d'apprendre.



Zoom sur l'activité : écriture épicée

Lors de cette animation, proposée le 3ème et le 4ème jour de stage, le groupe bénéficie d'un stock de vocabulaire commun inscrit dans son expérience de cuisine collective.

Objectifs:

Prendre conscience de la différence des codes pour évoquer les mêmes réalités.
Mobiliser l'expérience sensible pour s'exprimer en public au plus juste de soi.
Susciter et soutenir l'envie d'écouter et de lire par un dispositif adapté.

Approche créative et sensible du vocabulaire du goût, des saveurs et des verbes de la cuisine.

Consigne 1: *“ Voici les mots pour exprimer les saveurs en français. Comment dit-on ces 5 mots dans votre langue ? Est-ce que tous les aliments que nous avons manipulés cette semaine rentrent dans une de ces catégories ? Existe-t-il d'autres saveurs dans une des langues que vous connaissez ? ”*

Consigne 2: *“ Et si j'étais une épice ”... complétez cette phrase.*

“ Je serais le sel parce que sans lui les aliments n'auraient pas de goût et qu'une petite quantité suffit. Le sel change tout (Nusrat). ”

“ Je serais la marjolaine, parce que j'aime son parfum (Sahidi). ”

“ Je serais la cannelle parce que j'aime son odeur. Je serais le piment parce qu'il ouvre l'appétit et permet de bien manger (Mohammed). ”

“ Je serais la cannelle parce qu'on l'utilise dans les préparations sucrées et salées. ”

“ Je serais le clou de girofle parce que j'aime son odeur dans le thé. ”

“ Je serais le poivre de Cayenne parce que ça pique. ”



Consigne 3 : Plusieurs livres et pots d'épices sont posés sur la table. Feuillotez, sentez, goûtez. Ecrivez ce que vous voulez, un texte mystère dont votre épice est l'héroïne. Une seule contrainte: taire son nom et coller le texte au mur. Nous y reviendrons plus tard.

Tandis que chaque personne lit son texte à haute voix, les autres écrivains-cuistots tentent de deviner de quelle épice il s'agit.

"C'est blanc et on le met sur les frites ..."

"Je choisis cette épice qui vient du Pakistan. On est le deuxième pays du monde qui le produit. Il est indispensable dans la cuisine."

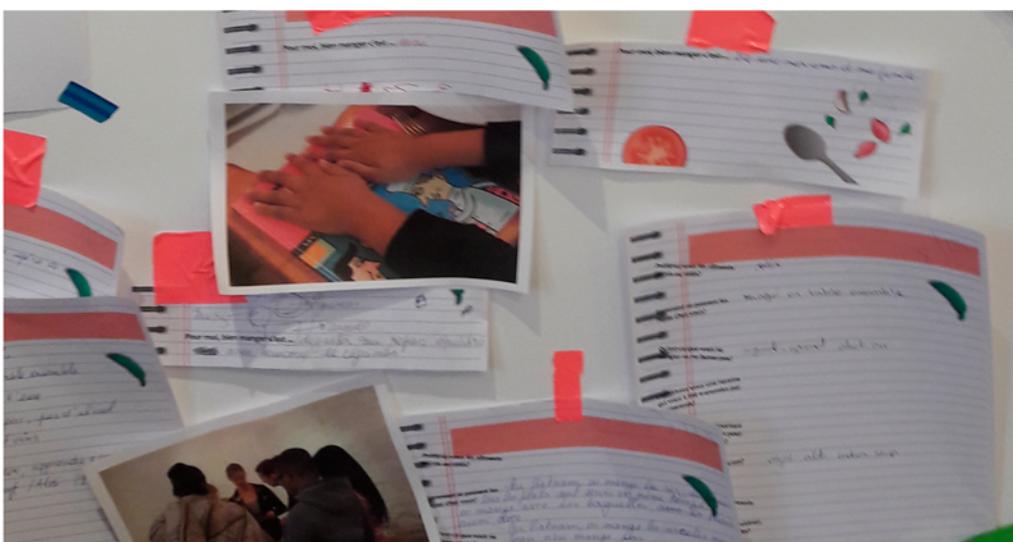
"On m'a dit qu'elle calme les humeurs des personnes colériques. Elle réchauffe l'hiver et se glisse dans le coeur des pommes chaudes."

"En hiver, j'en plante dans une orange... Cela parfume toute la maison. "

"C'est une épice qu'on trouve partout dans le monde, dans toutes les cuisines. On l'utilise tous les jours car c'est indispensable dans certains plats. Souvent, on n'en met pas beaucoup. Une pincée suffit."

"Je l'aime, ça sent bon. Elle a bon goût. Elle donne du goût aux légumes et aux poissons. J'en mets aussi dans le jus d'orange pressé."

"C'est une fleur en boutons séchés, rouge-brun foncé. Elle mesure 12 à 18 mm de long et sa tête est plus claire. Son odeur très sucrée, chaude et épicée. Les pays producteurs sont l'Indonésie, Madagascar et Zanzibar."



Écrire dans le parfum d'une cuisine

La cardamome? Le sel? La cannelle? Les clous de girofle?

mercredi
jeudi

Aspect GÉNÉRAL :

C'est une fleur en bâton séchées
rouge-brun foncé, mesurent 12 à 18 mm
de long. La tête plus claire.
Son odeur très sucrée, chaude et épicée
les pays producteurs son Indonésie,
Madagascar, et Zanzibar.

GIROFLE



Je l'aime
ça sent bon
elle a bon goût
cuisinée dans la viande,
Elle donne du goût aux
légumes et aux poissons.
Je en mets aussi dans le
jus d'orange fraîche.
mercredi jeudi

la cardamome

je choisis une épice & c'est qui vient
des Pakistanais: on est ^{par} le pays
Produit. il est indispensable en cuisine

merci

Quand on fait des tartes aux pommes ou des biscuits
qui ^{dont de} couleur brune, il faut mettre l'épice pour faire sentir
bon et goût il a goût et puis quand on la ^{on la} mange, on se ^{gâte} sent
un peu sucrés. ça vient de quelle épice?



Du sel

c'est blanc, on le met sur
les frites
est blanc n le met sur
les frites

C'est un épice qu'on trouve partout
dans le monde, dans toutes les cuisines
on l'utilise tout les jours car c'est indis-
pensable dans certains plats, souvent on
en met pas beaucoup, une pincée est assez

Zoom sur des ouvrages qui ont facilité l'écriture

BORDET-PETILLON, S. (2012), "D'où vient le sel de ma salière?", éd. Tourbillon.

"Aujourd'hui un enfant a plus l'occasion d'assaisonner un plat que de voir les salines. C'est pourquoi l'auteur, Sophie Bordet-Petillon, a choisi de remonter le fil de ses questions... du produit fini vers son origine naturelle. Un grand reportage photographique et des schémas illustrés pour comprendre."

JOBBIN-LE MOAL (2015), "1001 secrets sur les épices", éd. Prat.

"Partez pour un voyage fascinant à la découverte des épices ! Des plus connues aux plus insolites, découvrez les secrets de plus de 45 épices. De leur histoire passionnante à leurs innombrables utilisations en cuisine, sans oublier leurs multiples bienfaits pour la santé, vous saurez tout sur ces ingrédients magiques qui font voyager les papilles et transforment une recette quotidienne en un vrai plat de fête."

MATTHAEI, B. (2014), "Les épices de A à Z", éd. delachaux et niestlé.

"Une présentation de 70 épices : origine, aspect, arôme, goût, conditionnement, utilisation, conseils culinaires, etc. Une centaine de petites recettes complètent l'ouvrage."



La cuisine, les mots et l'ASBL L'Aquilone...

L'Aquilone participe depuis de longues années à des réflexions collectives à travers ses nombreux projets, tels que : le projet Malboufons, le groupe d'achat en commun, les cycles alimentation et santé...

Ce projet « La cuisine et des mots » s'inscrit dans notre démarche de conscientisation et de réflexion collective par rapport à nos habitudes alimentaires et nos modes de consommation. La mise en valeur des compétences de chacun, si minimales ou « cachées » soient-elles, ainsi que la réappropriation de compétences diététiques et culinaires en respectant les acquis de chacun, font partie de cette démarche.

Ce partenariat avec la Bibliothèque d'Outremer nous a donné la possibilité d'amener ces réflexions sur le terrain avec un nouveau public et impliquer celui-ci dans la globalité de nos projets.

L'Aquilone est depuis toujours un lieu de rencontre interculturel qui permet des moments de partage, d'échanges et de mises en valeur des identités culturelles à travers divers moyens et particulièrement à travers le patrimoine culinaire dans le cas de ce projet.

Il s'agit avant tout de défendre la pluralité des cultures et de véhiculer les connaissances nécessaires à une meilleure compréhension de notre société et de celle des autres pour ainsi favoriser une plus large cohésion sociale.

Évaluer

Évaluer pour, par et avec des participants est complexe dans la mesure où il est difficile, voire impossible de s'extraire du cadre qu'on propose. Qui critiquera une activité à laquelle il a été convié en face de son organisateur ? Dans quelle mesure les activités proposées permettent-elles de rencontrer des objectifs apparemment contradictoires : l'intégration des normes culturelles qui structurent nos sociétés et la prise de parole qui mène à la co-création de nouvelles structures ?

Notre hypothèse de travail pour l'évaluation est tirée de l'expérience de terrain et de certains outils théoriques : les traces mobilisent les savoirs. Le souvenir individuel, lorsqu'il fait l'objet d'un débat, permet d'approcher collectivement les critères de qualité d'un projet. L'enjeu est de surmonter les freins d'accès à la parole et à l'argumentation.

Méthodologie

Une évaluation intermédiaire a été réalisée au jour le jour sous la forme d'une exposition évolutive. Au terme de chaque séance, participants et animatrices choisissaient librement et affichaient une trace du processus significative pour eux. Ce moment marquait souvent le départ d'une conversation informelle qui permettait d'ajuster le programme en fonction des remarques des participants. C'est ainsi qu'une plus grande place a été accordée à la cuisine traditionnelle wallonne et qu'une séance de cuisine a été animée par des participants.

L'évaluation finale a été intégrée au programme d'activité du dernier jour. Les participants ont mis en évidence avec des post-it les activités et supports qu'ils ont préférés sur l'ensemble des panneaux journaliers.

Cette phase fut suivie d'une discussion en groupe en partie animée par une participante. Dans un premier temps, l'animatrice du débat a synthétisé les activités réalisées pendant la semaine. Elle a ensuite proposé un support d'expression : "le langage des émotions" du fcppf.

Au cours de l'évaluation sont ainsi apparus des moments forts de la semaine : découvrir la nourriture belge, s'exprimer à travers les cartes du "langage des émotions", affronter les difficultés phonétiques du français à travers les virelangues sur base du livre "12 amis mots", apprendre à se connaître et se présenter à travers ses habitudes alimentaires, pratiquer une écriture sensible et créative sur le thème des épices, ainsi que tous les supports graphiques qui ont facilité la prise de note.

Une représentation collective émerge en filigrane.

Le stage est perçu comme un espace de liberté, sans stress, où les choses "coulent". On s'y sent "comme à la maison". Tout le monde peut venir, cuisiner, dire ses sentiments, se rencontrer et manger. On y trouve un espace de protection, "de tranquillité maintenant au milieu des problèmes". On s'y sent fier d'exercer ses compétences et de travailler dans une cuisine, comme certains le faisaient dans leur pays.

Ce stage sera profitable pour la suite parce qu'il a permis de nouer un premier contact avec les personnes qui travaillent à la bibliothèque et à l'Aquilone. Désormais, ce sera plus facile de pousser la porte de ces lieux.

Certains sont en attente de ce qui va suivre et souhaitent réitérer l'aventure l'année prochaine.

L'approche du français durant cette semaine est originale: plus pointue sur la communication, sur l'expression des sensations et l'utilisation d'un vocabulaire spécifique qui permet d'entrer dans la nuance. Elle est aussi plus centrée sur la compétence d'intercompréhension tout en portant sur un contenu qui met tout le monde en valeur.

L'expérience soulève toutefois certaines questions. La nécessité d'établir à priori des "indicateurs d'atteinte des objectifs" afin de donner du corps à l'évaluation et de les étoffer au fil des éditions dans un partenariat pérenne. Sous quelle forme les participants ont-ils été actifs ? Comment les supports distribués sont-ils mobilisés par les participants ? Participent-ils à d'autres activités organisées par les partenaires ? Observe-t-on un retrait physique des activités, de l'évaluation ? Cette liste n'a pas de prétention d'exhaustivité. Elle permet de savoir ce qu'il est important d'observer, peut servir d'aiguillon aux réunions d'évaluation et facilite l'expression d'une critique constructive. Par exemple, nous avons observé une moindre implication des enfants dans l'évaluation. L'objectif intergénérationnel du stage implique de travailler de manière plus précise la temporalité et la dynamique des activités proposées aux groupes d'âge différents. La dimension partenariale peut ici prendre tout son sens.

Ce projet vous intéresse ?
Vous voulez en savoir plus ?

Contactez :
Mélanie François ou Térése Dehin
outremeuse.lecture@liège.be

Elena Briale ou Elena Osorio López
aquilone@skynet.be

La cuisine et les mots en photos...



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 »*, Parragaon.

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.

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

MANIGUET, I. et T. *« Les aliments, d’où viennent-ils ? »*, Gallimard Jeunesse.

MATTHAEI, B., *“Les épices de A à Z”*, éd. delachaux et niestlé.

MORGUET, 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.

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., « *Préférerai-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* », Mila édition.

GEORGES, « *drôle de magazine pour enfant* » n° 4

WILLEMS, M., « *Le pigeon trouve un hot-dog* », éd. Kaléidoscope.

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/>

Sites internet

www.aquilone.be

www.clps.be

« *Recette du mug cake au chocolat* », en ligne, disponible sur www.marmiton.com.

www.imagier-gratuit.com

<https://www.lalanguefrancaise.com>

www.liege-lettres.be

<http://www.freepik.com>

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. ; « *Écritures 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, ed. 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 Mannaerts, D.

CULTURE ET SANTE, « *Alim'Anim. Une animation sur les dimensions culturelles de l'alimentation* », en ligne, disponible sur <http://www.cultures-sante.be>.

« *Les descripteurs du cecri en un coup d'oeil* », en ligne, disponible sur www.ac-grenoble.fr.

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

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* ».

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.

SOLIDARIS, « *Bisbrouille dans la tambouille* », Service de Promotion de la Santé de Solidararis, 2016.

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

