

Le thé au Sénégal

Concept

Le webdocumentaire *Indépendances africaines*, documentaire conçu spécifiquement pour le web, offre un voyage dans 16 pays d'Afrique devenus indépendants en 1960. Pour découvrir chacune des capitales, l'internaute peut suivre un guide sur une journée et s'informer auprès de spécialistes en histoire, en économie, en musicologie, etc. (<http://independances.tv5monde.com/>)

Ici, nous suivons Moussou, *taxi sister* à Dakar pour découvrir la capitale de la République du Sénégal.

Parcours pédagogique

Contenu : Moussou révèle les secrets du thé, activité très prisée au Sénégal. Rédiger la recette sénégalaise de préparation du thé.

Thème : vie quotidienne

Niveau : B1, intermédiaire

Public : adultes

Séquences du webdocumentaire utilisée :

Le thé façon Moussou (vidéo bonus dans la partie « 14 h, Messieurs muscles »)

- 0'09 → 0'55 : la présentation de la partie de thé
- 0'55 → 1'26 : la technique de préparation du thé
- 1'26 → 1'41 : une fonction sociale du thé
- 2'02 → 3'19 : la préparation du service

Note culturelle

Au Sénégal, l'*ataya* (le thé) c'est la cérémonie du thé. C'est un des éléments clés de cette fameuse *téranga* (cette hospitalité si chère au cœur des Sénégalais).

L'*ataya* est donc un prétexte (un peu comme l'apéro chez les Occidentaux) pour se réunir et discuter, passer du temps ensemble et palabrer. C'est aussi le moment pour nouer de nouveaux contacts, faire des rencontres. C'est un moment de grande convivialité.

Liste des activités et objectifs

- **Générique (mise en route)**
 - Réviser du vocabulaire sur le sujet du document (le thé).
- **Vue d'ensemble (compréhension globale)**
 - Formuler des hypothèses sur le thème et le genre du document.

- **Gros plan (compréhension sélective)**
 - Identifier les étapes de la préparation du thé.
 - Distinguer les usages sociaux et les conseils pratiques liés à la préparation du thé.
- **Zoom (point de langue)**
 - Employer les temps usuels d'une recette de cuisine.
- **Réalisation (production)**
 - Rédiger une recette de son pays.

Générique

Activité 1

Distribuer au sein de petits groupes, afficher ou vidéo-projeter la page 1 de la **fiche support**.

Quel est le point commun de ces images ?

Description des images pour trouver le thème du thé.

Pistes de corrections / Corrigés :

Le thé : plantation de thé, un consommateur, du matériel de préparation, des scènes de dégustation, les ustensiles (théière, tasse, verre), etc.

Vue d'ensemble

Activité 2

Visionner le document sans le son jusqu'à 0'43.

Groupe A : *imaginez ce que fait ou dit cette dame. Où se déroule cette scène ?*

Groupe B : *listez tous les objets ou les produits utilisés par la femme.*

Laisser les apprenants s'exprimer librement et noter les réponses au tableau.

Pistes de corrections / Corrigés :

Groupe A : elle fait du thé. Elle explique ce qu'elle fait. Elle discute avec quelqu'un. La scène se déroule dans la cour d'une maison.

Groupe B : une théière, un tabouret, des feuilles de menthe, un récipient, un pot, un bocal et les verres à thé, un paquet de thé, etc.

Gros plan

Activité 3

Distribuer les pages 2 et 3 de la **fiche support** par groupe de 2.

Nous allons visionner la vidéo avec le son. Lisez les textes écrits dans les bulles.

Montrer la vidéo. *Associez ce que dit Moussou aux images proposées pour expliquer la préparation du thé.*

Mise en commun.

Variante : vidéo-projeter le document sur TBI et déplacer les bulles de manière interactive sur les images.

Pistes de corrections / Corrigés : A-5, B-2, C-4, D-3, E-1, F-8, G-6, H-7

Activité 4

Visionner de nouveau le document vidéo avec le son. Travail sur la fiche apprenant.

Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez les réponses fausses.

Mise en commun. Demander aux apprenants de justifier leurs réponses.

Pistes de corrections / Corrigés :

1. Vrai. Le thé, nous l'avons hérité de nos voisins mauritaniens.
 2. Vrai. Le thé, on le prépare après le déjeuner, ou entre amis, après le dîner, le soir.
 3. Faux. Les femmes organisent des séances de thé qui traînent en longueur.
 4. Faux. On fait mousser un verre ou deux.
 5. Vrai. On fait mousser un verre ou deux de trop. Parce qu'il peut arriver un invité et on lui fait croire qu'il était prévu.
 6. Faux. Et le dernier arrivé chez nous est le premier servi. Pour le mettre à l'aise.
- Faire remarquer aux apprenants que l'ensemble de ces affirmations concernent la fonction sociale du thé au Sénégal.

Zoom

Activité 5

Travail individuel sur la fiche apprenant.

Reformulez les propos de Moussou sur la préparation du thé pour les présenter à la manière d'une recette d'un livre de cuisine. Vous pouvez vous appuyer sur les gestes observés pour certaines actions.

Lire le premier exemple. Préciser que les verbes sont en général écrits à l'infinitif ou à l'impératif dans les recettes.

Mise en commun.

Pistes de corrections / Corrigés :

a- Ajoutez / Ajouter du thé selon la force du goût que vous souhaitez. ; b- Fermez / Fermer hermétiquement la théière en plaçant un petit bout de papier dans le bec. ; c- Faites / Faire bouillir à petit feu. Laissez / Laisser mijoter. ; d- Nettoyez / Nettoyer les feuilles de menthe. Placez-les / Les placer dans une tasse. ; e- Ajoutez / Ajouter du sucre, selon la quantité que vous souhaitez. ; f- Faites / Faire infuser les feuilles de menthe dans un verre. g- Éteignez / Éteindre le feu. h- Remettez / Remettre le tout dans la théière. i- Versez / Verser le thé dans des verres et faisant de la mousse.

Réalisation

Activité 6

Production écrite individuelle.

En utilisant l'impératif ou l'infinitif, rédigez une recette de cuisine de votre pays.

Correction et révision des textes. Mise en valeur pour créer un album intitulé, par exemple, « recettes de nos pays ». Possibilité de saisie par traitement de texte avec insertion d'images.

Pistes de corrections / Corrigés :

Phrases courtes. Possibilité de les numéroter. Impératif ou infinitif, comme à l'image de la recette du gâteau au citron proposée ci-dessous.

Le gâteau au citron

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez finement le zeste du citron, puis pressez-le pour recueillir son jus.
2. Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sel, jusqu'à blanchiment. Incorporez les yaourts.
3. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs, puis incorporez les jaunes délicatement. Incorporez le zeste et le jus de citron. Montez les blancs d'œufs en neige assez coulante, puis incorporez-les délicatement.
4. Beurrez et farinez un moule manqué, puis versez-y la préparation. Enfournez pour 35 à 40 min.
5. Laissez tiédir 5 min dans le four éteint, puis démoulez délicatement et laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.