



Le jeu de la gastronomie française

1. Conception et contextualisation du jeu

Pour créer ce jeu, nous nous sommes basées sur le thème de la précédente séquence de travail des apprenants : la gastronomie. Nous avons donc réalisé un jeu autour des spécialités culinaires françaises, des fêtes, et des plats que nous mangeons lors de ces événements. Le but de cette activité était de faire découvrir de nouvelles choses aux apprenants tout en mobilisant leurs connaissances actuelles (composition des plats, déduction grâce aux images, discussions entre eux afin de découvrir la réponse, fêtes nationales connues : Pâques, Noël, ...). Les règles du jeu étaient simples, le premier arrivé à la fin du plateau remportait la première place et ainsi de suite. Les apprenants progressaient sur des cases sur lesquelles nous avons collé des gommettes de couleur. Chacune correspondait à une catégorie : les cartes bleues correspondaient aux spécialités, les cartes rouges aux fêtes et aux événements et les cartes vertes étaient des cartes mystères (elles permettaient aux apprenants de parler de leurs goûts, de leurs spécialités culinaires préférées de leur pays mais aussi françaises, de vins, de fromages, ...). C'était un bon moyen de connaître leur pays, d'en parler et de le faire découvrir à leurs camarades (but interculturel).





Cette opération cognitive d'association, nous a permis de poser un diagnostic sur leurs connaissances de l'art culinaire français. Le jeu peut avoir un triple objectif d'évaluation : une évaluation diagnostique, formative et sommative.

Dans un but diagnostique, ce jeu peut aussi bien être un moyen de voir le niveau en langue des apprenants mais aussi de découvrir leurs connaissances quant à la culture culinaire française. Il peut également être un bon moyen pour vérifier si les apprenants ont bien compris une leçon afin de connaître leur faiblesse et de revenir sur certains points qui n'ont pas maîtrisé. Ensuite, ce jeu peut être proposé en fin de séquence ou de séance dans un but évaluatif pur. Tous les apprenants sont obligés de parler (lorsque c'est à leur tour de jouer) et donc de mobiliser des connaissances apprises lors de la séquence.

Ainsi, ils réutiliseraient le vocabulaire appris précédemment, ils pourraient remobiliser leurs connaissances concernant les fêtes et les spécialités. Cependant, afin de servir d'évaluation sommative nous devrions énoncer plus clairement les règles du jeu et l'entraide entre les camarades ne pourrait survenir que, si et seulement si, ils utilisent les cartes jaunes (aide).

Cependant, si nous souhaitions utiliser ce jeu pour une évaluation formative, nous devrions conserver les règles du jeu sans les cartes jaunes afin de les laisser discuter entre eux, échanger, comme nous l'avions réalisé lors de la mise en pratique. Enfin, pour une évaluation diagnostique, ce jeu pourrait être utilisé en début de séquence afin de connaître le niveau des apprenants, ils apprendraient à se découvrir, à découvrir la culture de l'autre, à échanger. Le professeur pourrait intervenir naturellement dans les échanges en aidant les apprenants lorsque les cartes sont un peu compliquées (fête de l'asperge, fête de l'oignon, etc.)

Le jeu s'est inscrit dans un contexte d'apprentissage favorable aux échanges étant donné le petit nombre d'élèves dans le groupe. En effet, le groupe était composé de quatre étudiants adultes de nationalités différentes : deux russophones d'Arménie et d'Ukraine, une Afghane et une Américaine. Sur le papier, ils avaient un niveau A2 mais la fluidité et la spontanéité des échanges a montré une réalité bien différente.

2. La séance

Nous avons 1h30 à 2h pour faire le jeu avec les apprenants. Initialement, ils devaient être six mais ils n'étaient que quatre et cela a joué en notre faveur. En effet, jouer autour du plateau, même au format A3, aurait été assez compliqué avec 6 personnes compte-tenu des règles sanitaires. Ensuite, la répartition du temps de parole a été difficile car nous n'avions pas prédéfini à l'avance qui parlerait et pour combien de temps car nous souhaitions rester spontanés et rebondir sur les propos de l'autre (si l'un ou l'une d'entre nous oublait un détail).



Pour commencer, nous leur avons exposé un petit quiz sur le 1^{er} avril, date à laquelle nous avons fait le jeu. Le quiz était composé de questions culturelles, historiques et de petites blagues. Après cette mise en appétit, nous avons entamé le jeu en expliquant d'abord les consignes dans les grandes lignes. L'avantage que nous avons eu, avec des apprenants adultes, est qu'ils possèdent déjà les codes de pratiques culturelles aux jeux de société : ils avaient déjà manipulé des cartes, des dés et ont très vite compris le principe code couleur case-carte sans que nous ayons eu besoin d'expliquer. Ils cuisinent au quotidien et s'intéressent à la gastronomie française. De plus, nous avons anticipé certaines situations qui ne se sont pas produites. Le plateau était accompagné d'une carte de la France et d'une frise chronologique projetée au tableau. Avant de commencer le jeu, nous leur avons montré les lots pour les gagnants : une tourte, des merveilles, un pastis landais et des rillettes de canard.

Le joueur qui a fait le plus grand chiffre avec le dé a commencé puis nous avons tourné dans le sens des aiguilles d'une montre. Quand c'était leur tour, ils piochaient la carte correspondante à la case sur laquelle ils étaient tombés puis en lisant à voix haute la question inscrite sur la carte, ils essayaient de regarder les images pour répondre. Ils se sontentraîdés naturellement pour quasiment chaque carte. En effet, une des apprenantes est tombée sur une case sans gomme, elle avait donc le choix de la carte, elle a demandé à ses camarades, quelle catégorie ils voulaient. Initialement prévu comme un jeu compétitif, c'est devenu un jeu collaboratif où nous, en tant qu'intervenant, nous détenions le savoir. En observant leur mode opératoire, nous ne sommes pas intervenus puisque le but du jeu était aussi les échanges naturels et spontanés entre les apprenants. L'aspect collaboratif prit par la tournure du jeu à créé des échanges naturels et très spontanés. Ils échangeaient entre eux sur leurs connaissances et leurs expériences, en racontant parfois même des anecdotes croustillantes. Cependant, ils n'étaient pas mécontents lorsqu'ils prenaient la tête du jeu sur le plateau. Nous n'avons donc pas pu utiliser les cartes jaunes qui étaient des cartes « aides » qu'ils pouvaient utiliser lorsqu'ils ne trouvaient pas la réponse. Il y avait la carte : « indices » dont l'objectif était de l'utiliser afin de leur faire deviner le mot en jouant au pendu. Il y avait ensuite la carte : « SOS, demande de l'aide à un camarade ! ». Ainsi, nous pouvons peut-être revenir sur cette décision et nous demander si nous ne pouvons pas retirer les cartes si le groupe est actif. Notons que ces cartes pourraient seulement entrer en jeu lorsque le groupe n'est pas encore soudé et n'a pas un esprit d'équipe marqué (parce qu'ils ne connaissent pas par exemple).

Les réponses des cartes étaient inscrites sur la carte et il suffisait de retourner celle-ci pour la lire. Nous expliquions chaque carte en notant au tableau le nom de la spécialité qui leur était inconnu puis en montrant sur la carte la région en question. La frise nous a finalement très peu servi.

De plus, nous avons initialement opté pour un système de points par bonne réponse : celui qui donnait une réponse correcte gagnait un point et pouvait relancer le dé au prochain tour, tandis que celui qui ne donnait pas la bonne réponse ne gagnait aucun point et n'avancait que d'une case.

Construire un jeu de société pour le FLE
LAFFON Anaïs – FLEURY Amandine



Seulement, le jeu s'est apparenté à un jeu collaboratif et c'est pourquoi, la fiche pédagogique qui suit est une version réadaptée de la version initiale.

Fiche pédagogique : jeu de la gastronomie
(Version réadaptée après test)

Allons à la découverte de la gastronomie française...

But pédagogique du jeu : découvrir des régions et des fêtes au travers des spécialités françaises : le jeu consiste à trouver les associations d'une spécialité à une fête, un événement local ou encore une région.

But ludique du jeu : être le premier à finir le jeu en arrivant sur la case « arrivée ».

Spécificité du jeu : **Le gagnant ne sera pas celui qui donne le plus de bonnes réponses aux questions inscrites sur les cartes mais celui qui avance le plus vite avec le dé. En effet, les joueurs peuvent s'entraider si l'un d'eux ne connaît pas la réponse, sans pour autant que cela ne le pénalise dans l'avancement du jeu. Le mélange collaborative et compétitive du jeu convient aux différents types de joueurs-apprenants. Ainsi, en gardant comme support principalement le plateau de jeu, les apprenants restent**

Public et nombre de joueurs : ce jeu convient parfaitement à un public adulte vivant en France depuis quelques mois ou années et qui a pu goûter, voire cuisiner certaines spécialités.

Matériels :

- un plateau de 33 cases : chaque case est numérotée et comporte une gommette de couleur : rouge ou verte ou bleu.
- des pions : un pion par joueur
- un dé
- des cartes : il y a trois types de cartes
les cartes rouges pour les fêtes et événements
les cartes bleues pour les lieux (départements ou régions) du produit d'origine
les cartes vertes qui sont les cartes mystères (ou interculturelles) avec lesquelles les apprenants pourront parler d'eux
- Une carte de France en support explicatif

Consignes : le joueur qui fait le plus grand nombre au lancer de dé commence. Ensuite, dans le sens des aiguilles d'une montre, chaque joueur lance le dé et suivant le nombre obtenu, il avance son pion case par case. Le joueur prend la carte correspondante à la gommette sur laquelle il est tombé et répond à la question inscrite sur sa carte.

Sources et outils : <https://les-departements.fr/specialites-regionales.html> et Canvas pour la création des cartes

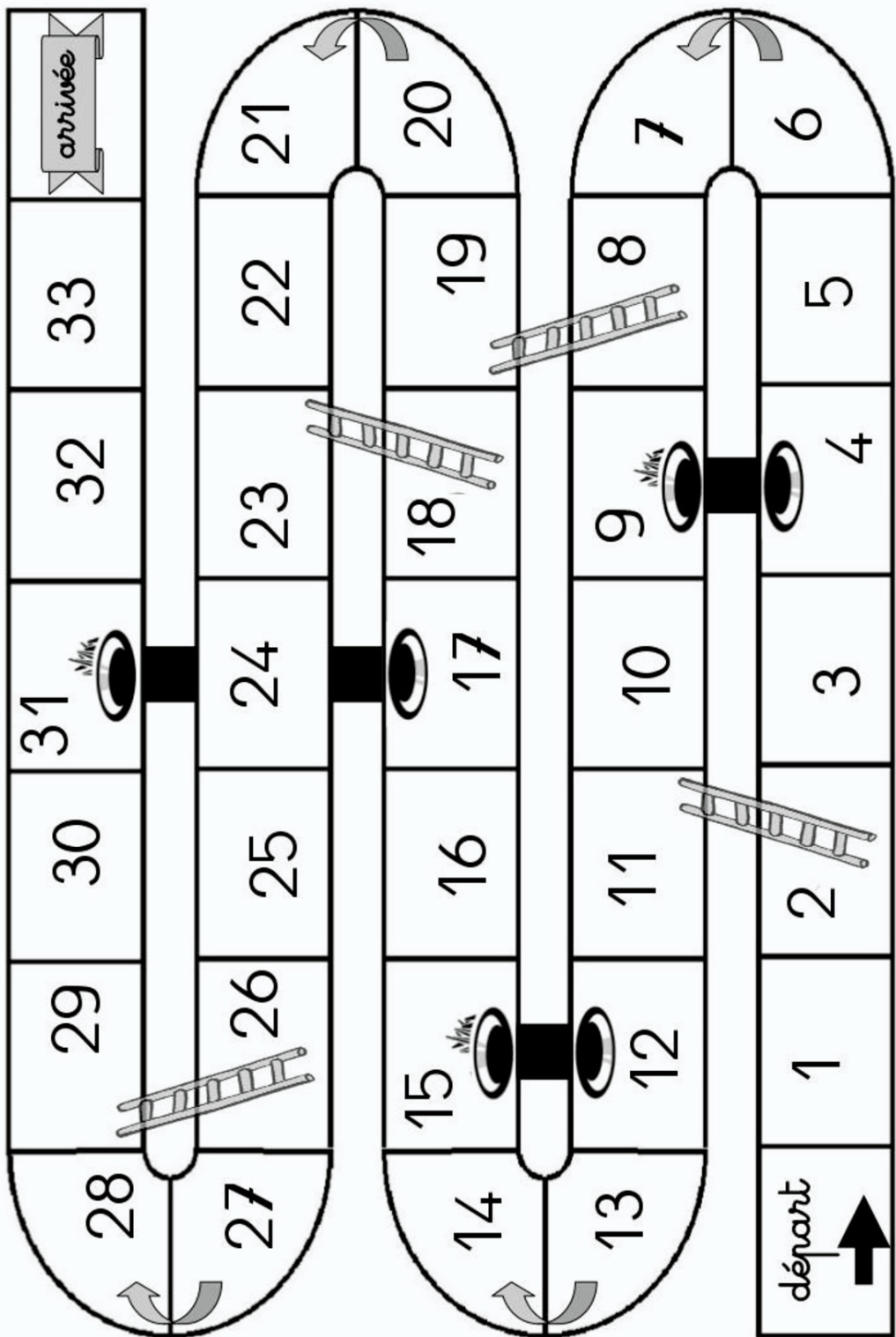
Détails des cartes :



Fêtes et événements	<ol style="list-style-type: none">1. Pâques – chocolat2. Noël – champagne, bûche3. Fêtes – champagne4. Chandeleur – crêpes5. Nouvel An – le champagne, les huitres, les fruits de mer6. Epiphanie – la galette des Rois, la frangipane et la brioche7. Dimanche matin – les viennoiseries8. Foire au jambon – Bayonne9. Fête de l'oignon de Trébons10. Fête de l'asperge11. Marathon gastronomique
Les régions	<ol style="list-style-type: none">12. Les Hauts de France – moules frites, les bières13. Bretagne – les galettes bretonnes = crêpes complètes de blé noir14. Aquitaine – le vin, les Canelés bordelais, le canard15. Alsace – la Flammekueche, le pain d'épices, la choucroute16. Auvergne – aligot, le Bleu d'Auvergne17. Normandie – les pommes, le camembert, le cidre, l'Andouille de Vire18. Picardie – Maroilles, la crème Chantilly19. Pays de la Loire – Rillettes du Mans, les biscuits LU d Nantes20. Midi-Pyrénées - Le gâteau à la broche des Pyrénées, la tourte, Armagnac21. Rhône-Alpes – les quenelles et le saucisson lyonnais, la raclette et la fondue Savoyarde, gratin dauphinois de Grenoble22. Alpes-Maritimes – le citron de Menton, Pastis 51 et Ricard à Marseille, la Tropicane23. Provence – la ratatouille24. Landes – maïs, asperges, KIWI, les cacahuètes de Soustons25. Lorraine – la quiche lorraine
Les cartes mystères interculturelles	<ol style="list-style-type: none">26. Carte mystère : Et vous ? Quels fromages français connaissez-vous ?27. Carte mystère : Et vous ? Quels vins français connaissez-vous ?28. Carte mystère : Et vous ? Quels pains français connaissez-vous ?29. Carte mystère : Et vous ? Quels sont vos plats préférés ?30. Carte mystère : Et vous ? Quelles sont les spécialités de chez vous ?31. Carte mystère : Et vous ? Quelles autres



	<p>spécialités françaises connaissez-vous ?</p> <p>32. Carte mystère : Et vous ? Que manges-tu le jour de ton anniversaire ?</p> <p>33. Carte mystère : Et vous ? Quelle est ta spécialité française préférée ?</p>
--	---



Quelle est cette fête ?



Pâques (4 avril)

Quand cette fête a-t-elle lieu ?



Le 25 décembre

Quelle est cette boisson ?



Du champagne

Quelle est cette fête ?



La Chandeleur (2 février)

Quelle est cette fête ?



La Saint-Sylvestre (31 décembre)

Quelle est cette fête ?



L'Épiphanie (6 janvier)

Quels sont ces aliments ?



Les viennoiseries

Quelle est cette fête ?



Foire au jambon de Bayonne (01 au 04 octobre)

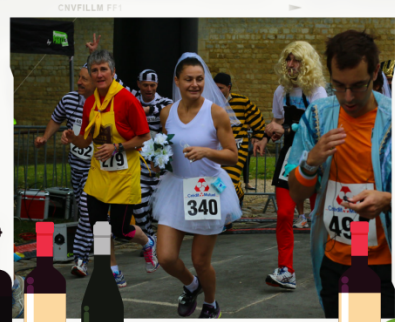
Quelle est cette fête ?



Fête de l'oignon de Tèrbons (du 05 au 06 juin)



Quelle est cette fête ?



Marathon des Vins de la Côte Chalonnaise (26 mars)

Quelle est cette fête ?



La fête de l'asperge de Blayais (28 et 29 avril)

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



Les Hauts de France : moules frites et la bière

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



La Bretagne :Galette Bretonne et Far
breton

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



La Nouvelle-Aquitaine :Canelés de
Bordeaux, Gâteau basque

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



Le Grand-Est : Flammekueche, pain
d'épices, choucroute

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



L' Auvergne- Rhône- Alpes : Bleu
d'Auvergne, aligot

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



La Normandie : cidre,
Camembert, Andouille de Vire

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



La Picardie : macarons d'Amiens,
Maroilles

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



Les Pays de la Loire : biscuits LU,
Rillettes du Mans

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



L'Occitanie : gâteau à la broche,
tourte des Pyrénées

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



L'Auvergne-Rhône-Alpes : saucisse de
Lyon, raclette, fondue

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



Les Alpes-Maritimes : Pastis 51, la
Tropézienne

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



La Provence - Alpes-Côte d'Azur : la
ratatouille

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



Les Landes : Kiwi, maïs, les
cacaohuètes de Souston

*Quels sont ces aliments ?
D'après vous, dans quelle région
sont-ils la spécialité ?*



La Lorraine : quiche lorraine

CARTE MYSTÈRE

Et vous ? Quelles
autres spécialités
françaises
connaissez-vous ?



CARTE MYSTÈRE

Et vous ? Que mangez-
vous
le jour de
votre anniversaire ?



CARTE MYSTÈRE

Et vous ? Quelle est votre
spécialité
française
préférée ?



CARTE MYSTÈRE



Et vous ? Quels
fromages
français
connaissez-vous ?



CARTE MYSTÈRE



Et vous ? Quels
vins
français
connaissez-vous ?



CARTE MYSTÈRE



Et vous ? Quels
pains
français
connaissez-vous ?



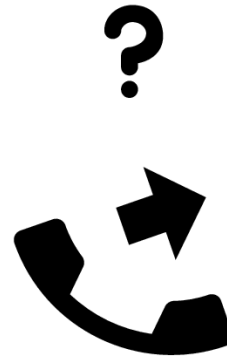
CARTE MYSTÈRE



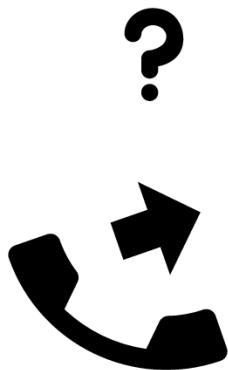
Et vous ? Quels
sont vos plats préférés ?



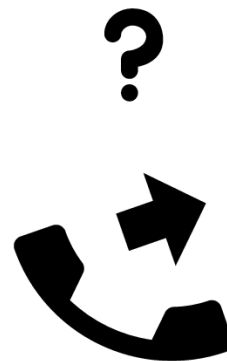
CARTE MYSTÈRE 



SOS
Demandez de l'aide à vos camarades !



SOS
Demandez de l'aide à vos camarades !

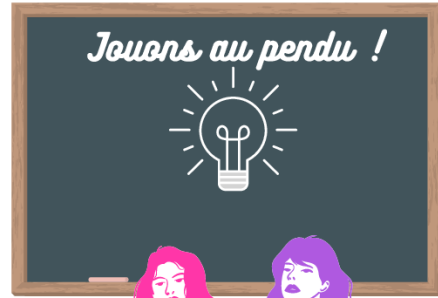


SOS
Demandez de l'aide à vos camarades !

INDICES

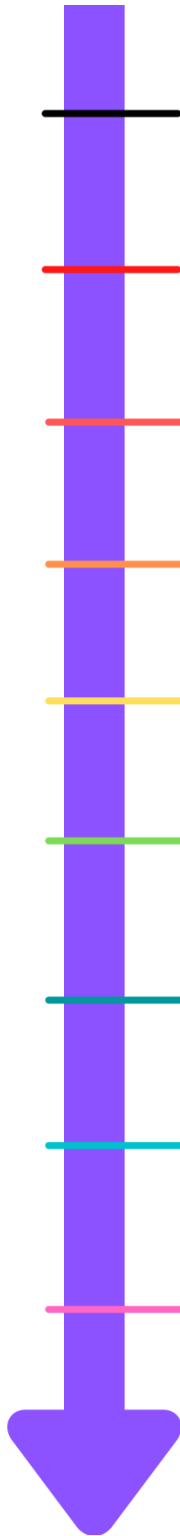


INDICES



INDICES





Janvier

Février

Mars

Avril

Avril

Juin

Octobre

Décembre

Décembre

