

Je m'appelle
À rendre le



Dans la cuisine de Pepe Dofe à la Réunion

[Dans la cuisine de Pepe Dofe à la Réunion \(rfi.fr\)](http://rfi.fr)

DIRECTIONS :

1. Traduisez les mots de vocabulaire en anglais.
2. Regardez ce reportage
3. La deuxième fois que vous le regardez, complétez la transcription pendant que vous l'écoutez.
4. Regardez le reportage autant de fois dont vous avez besoin pour comprendre le message.
5. Finalement, complétez les autres activités.

VOCABULAIRE

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. mariné | 6. en effet |
| 2. pimenté | 7. forcement |
| 3. une fumaison | 8. une tendance |
| 4. saumuré | 9. métissé |
| 5. créole | 10. soit |

LEXIQUE PERSONNEL :

Quels autres mots avez-vous eu besoin de rechercher pour bien comprendre ? Faites une liste du mot français avec sa traduction anglaise. [NB : il ne faut pas en avoir des mots si vous avez tout compris le reste].

- | <i>français</i> | <i>anglais</i> | <i>français</i> | <i>anglais</i> |
|-----------------|----------------|-----------------|----------------|
| 1. - | | 4. - | |
| 2. - | | 5. - | |
| 3. - | | 6. - | |

TRANSCRIPTION

Extrait du 8 milliards de voisins du 9 mars 2022

Pepe Dofe :

Donc bonjour, nous sommes chez Pepe Dofe, mon restaurant à Saint-Denis de La Réunion, pour vous présenter la recette du rougail, la façon authentique. La du rougail, la base c'est tomates, oignons. Ensuite les viandes ou les poissons sont soit marinés, soit saumurés. C'est le plat phare dans la cuisine créole en effet. Il se mange soit avec du riz blanc mais le , lors des pique-niques comme aujourd'hui par exemple, on le propose avec un zembrocal, c'est un riz safrané avec des grains dedans. Aujourd'hui c'est des zantaks. Les zantaks c'est un grain assez rare avec un goût un peu sauvage en fait.

Margot Hemmerich :

La cuisine réunionnaise est pas forcément très pimentée ou ça, ça va dépendre des plats ou des régions d'ailleurs ?

Pepe Dofe :

Tu as tout compris. Ça dépend notamment des régions. Dans l'Est, ils tendance à bien pimenter, nous dans le Nord, on est plus modéré. On peut pas assimiler la cuisine réunionnaise au piment en tout cas. Aux épices oui. Même dans la cuisine créole, tu vas retrouver des indiennes, des influences européennes, voire même asiatiques. Ça ressemble à la Réunion de toute façon, c'est métissé la cuisine aussi pour le coup, avec une véritable identité quand même.

Margot Hemmerich :

On peut peut-être regarder comment tu prépares tout ça.

Pepe Dofe :

Ok, ben on va s'y mettre.

Margot Hemmerich :

Donc là l'ingrédient phare ?

Pepe Dofe :

Saucisse. Tu vas avoir types de saucisses : la saucisse fraîche et la saucisse fumée. Là on est sur deux saucisses qu'on appelle « saucisses battues ». Le terme exact c'est « battues à la main ». Ça veut dire que la chair est coupée au couteau.

Donc le rougail saucisse, on va pouvoir proposer soit avec la saucisse fumée, soit avec la saucisse fraîche. je mets les deux parce que la fumaison, là, est faite au feu de bois mais avec du vrai bois, pas avec du bois reconstitué.

COMPRÉHENSION

Répondez aux questions après avoir écouté le reportage.

1. Où se trouve Pepe Dofe ?

- a. dans son restaurant
- b. au marché

2. Quels sont les ingrédients de base du rougail ? (2 réponses)

- a. le poivron
- b. la tomate
- c. l'oignon
- d. l'ail

3. Le rougail est un plat de poisson ou de viande ...

- a. mariné ou saumuré
- b. haché ou revenu à la poêle

4. Habituellement, on accompagne le rougail de ...

- a. riz blanc
- b. pommes de terre

5. À quelle occasion mange-t-on le zembrocal ?
- le dimanche ou lors d'un pique-nique
 - lors des fêtes de fin d'année
6. Le zembrocal est un riz ...
- frit avec du cumin
 - avec du safran et des grains
7. Le zantak est un grain qui a un goût ...
- sauvage
 - boisé
8. Dans quelle région de la Réunion la cuisine est-elle plus pimentée ?
- dans l'est
 - dans le nord
9. On peut assimiler la cuisine réunionnaise aux épices.
- vrai
 - faux
10. La cuisine réunionnaise est une cuisine... (2 réponses)
- traditionnelle
 - métissée
 - qui se renouvelle tout le temps
 - qui a une identité forte
11. La saucisse est battue à la main, ce que signifie que ...
- la viande est coupée au couteau
 - la saucisse est coupée en deux
12. Quel type de saucisse met Pepe Dofe dans son rougail ?
- de la saucisse fraîche
 - de la saucisse fumée
 - les deux

EXPRESSION PERSONELLE

Est-ce qu'il y a un plat qui est spécial dans votre famille ? Quel est le plat le plus insolite (inhabituel / étrange) que vous avez goûté ? Est-ce que vous le cuisinez vous-même ? Aimez-vous cuisiner en général ? Expliquez-vous bien.

C'est quoi, un bon paragraphe ?

- Minimum de 8 phrases
- A une phrase introductive
- Utilise des mots de transitions et du vocabulaire varié et spécifique
- Emploie de la grammaire avancée : pronoms objets & relatifs, temps des verbes variés

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for writing.