

nos
GÉANTS



**JEHANE
BENOÎT,**

(1904-1987)

Objectif de communication (A2/3-4)

Utiliser l'impératif pour donner des consignes
Comprendre une recette

Objectifs linguistiques

Vocabulaire de la cuisine
Impératif

Observe le lexique suivant

Épopée (n. f.) : Suite d'événements historiques héroïques et extraordinaires.

Mythique (adj.) : Relatif à l'imaginaire.

Figure de proue (n. f.) : Personne importante, influente.

Culinaire (adj.) : Relatif à la cuisine.

Aisé, aisée (adj.) : Qui vit dans l'aisance. Synonyme : riche.

Vulgarisateur, vulgarisatrice (n. et adj.) : Qui rend accessibles des concepts difficiles à comprendre.

Terroir (n. m.) : Région rurale qui garde certaines traditions.

Amorcer (v.) : Commencer quelque chose.

Laïque (adj.) : Qui n'appartient pas à un ordre religieux.

Apanage (n. m.) : Le propre de quelqu'un ou de quelque chose; bien exclusif.

Congrégation (n. f.) : Communauté religieuse.

Érudit, érudite (adj.) : Instruit, savant.

Segment (n. m.) : Portion ou partie d'un tout.

Cordon-bleu (n. m.) : Un bon cuisinier.

Féru, férue (adj.) : Qui a un vif intérêt pour quelque chose.

Écoute la capsule vidéo et réponds aux questions suivantes (transcription disponible)

1. Pourquoi Jehane Patenaude doit-elle aller étudier à l'étranger?

Parce que le bac n'est pas offert pour les femmes à Montréal.

2. Quelle est sa mission lorsqu'elle revient au Québec après ses études en chimie alimentaire?

Elle souhaite mettre de l'avant le patrimoine culinaire québécois.

3. Quelle était la particularité de l'école de cuisine bilingue, destinée aux femmes mariées et aux futures épouses, qu'elle a inaugurée à son retour au Québec?

Elle était laïque.

4. Combien de personnes ont participé à sa « classe d'un jour » au Forum de Montréal?

- a) 1 000
- b) 10 000
- c) 100 000

5. Quel est le titre de sa plus grande œuvre et combien de pages compte-t-elle?

L'Encyclopédie de la cuisine canadienne, qui compte plus de 1 000 pages.

6. Comment s'appelle le nouvel appareil électroménager qui apparaît dans les années 60?

Le micro-ondes.

Les verbes suivants sont tirés du Petit dictionnaire de la cuisine.

Associe chaque verbe à la bonne définition.

Assaisonner	Blanchir	Bouillir	Couper en dés	Égoutter
-------------	----------	----------	---------------	----------

1. Débarrasser un aliment solide de tout liquide. *Égoutter*
2. Donner plus de saveur ou plus de piquant à l'aide d'assaisonnements. *Assaisonner*
3. Chauffer jusqu'à ce que le liquide bouillonne rapidement. *Bouillir*
4. Ébouillanter des viandes, des légumes ou des fruits, afin de les attendrir ou d'enlever l'âcreté. *Blanchir*
5. Découper un aliment en petits cubes d'environ ¼ pouce. *Couper en dés*

Émincer	Frir	Incorporer	Mariner	Mijoter
---------	------	------------	---------	---------

1. Couper en tranches très minces ou en languettes de la viande, des légumes, des champignons, etc. *Émincer*
2. Avant de le faire cuire, laisser tremper un aliment pendant quelque temps dans un liquide aromatisé, comme un mélange d'huile et de vinaigre. *Mariner*
3. Combiner deux ingrédients ou ajouter un ingrédient à un mélange. *Incorporer*
4. Faire cuire un aliment avec de la graisse. *Frir*
5. Faire cuire à feu lent (ou au four à température modérée) au-dessous du point d'ébullition. *Mijoter*

Paner	Parer	Râper	Rôtir	Saisir
-------	-------	-------	-------	--------

1. Frotter un aliment sur un ustensile à paroi rugueuse, percée de trous, pour le réduire en poudre grossière ou fine. *Râper*
2. Faire cuire une viande ou une volaille au four à chaleur constante. *Rôtir*
3. Faire cuire la viande vivement, en surface, avec ou sans corps gras, dans un poêlon ou un chaudron. *Saisir*
4. Passer dans le beurre, dans la farine, puis dans la chapelure ou la mie de pain. *Paner*
5. Débarrasser une viande de ses os, de la graisse superflue et des tendons. *Parer*

Lis la recette suivante, tirée de l'Encyclopédie de la cuisine canadienne de Jehane Benoît.
Dans les étapes de préparation, écris les verbes à l'impératif, à la deuxième personne du pluriel.

Pour savoir comment conjuguer à l'impératif, voir l'annexe A.

SOUPE AUX POIS CLASSIQUE

Ingrédients

1 livre (450 grammes) de pois jaunes séchés
½ livre (225 grammes) de lard salé
2 ¾ pintes (1,5 litres) d'eau
3 oignons moyens, émincés
2 carottes, en cubes
2 ou 3 feuilles de laurier
1 poignée de feuilles de céleri
Quelques branches de persil, émincées
1 c. à thé de sarriette

Étapes de préparation

1. Lavez (laver) et égouttez (égoutter) les pois.

Mettez-les (mettre) dans une grande casserole avec tous les ingrédients.

Portez (porter) à ébullition et laissez (laisser) bouillir pendant 2 minutes.

Retirez (retirer) du feu et laissez (laisser) reposer pendant 1 heure.

2. Remettez (remettre) au feu et reportez (reporter) à ébullition.

Baissez (baisser) le feu et laissez (laisser) mijoter, couvert,
pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient cuits.

Assaisonnez (assaisonner) de sel et de poivre.

3. Servez (servir) tel quel ou en purée en passant au tamis

ou au hache-viande, ou encore en utilisant le mélangeur électrique.

Savais-tu que... ?

Certains expliquent le sens péjoratif du mot *pissou* par la francisation de la locution « *pea soup* » : un surnom dépréciatif donné aux Canadiens français par les anglophones du Canada. Pour bien comprendre ce qualificatif, il faut savoir que la soupe aux pois a longtemps été un mets important dans l'alimentation des Canadiens français défavorisés.

Au Canada, la soupe aux pois est fortement liée à la culture francophone. D'ailleurs, les anglophones appellent cette soupe la *French Canadian Pea Soup*, alors que les Québécois disent simplement « soupe aux pois ».

Source : dufrancaisaufrancais.com/articles/le-pissou-quebecois

Pour aller plus loin

Quels plats représentent la cuisine du terroir dans ton pays?

Présente une recette avec des verbes à l'impératif.

Pour en apprendre plus sur Jehane Benoît : fr.wikipedia.org/wiki/Jehane_Beno%C3%AEt

Toutes les pages Wikipédia des figures historiques présentées dans les capsules Nos géants ont été enrichies par la Fondation Lionel-Groulx.

Annexe

L'impératif présent

Emplois

- Un ordre *Exemple* : Ferme la porte.
- Un conseil *Exemple* : Prends ce médicament.
- Une consigne *Exemple* : Lisez le texte et répondez aux questions.

Formation (temps simple)

- Même formation que l'indicatif présent, mais seulement trois personnes (deuxième personne du singulier, première personne du pluriel et deuxième personne du pluriel).
- Pas de pronom sujet.
- À la deuxième personne du singulier, si la finale est ES ou AS : on enlève le S.

VERBES RÉGULIERS

Les verbes en ER Ex. : AIMER

Indicatif présent	Impératif présent
J'aime	
Tu aimes	Aime (SANS S)
Il/elle/on aime	
Nous aimons	Aimons
Vous aimez	Aimez
Ils/elles aiment	

Changements orthographiques Ex. : AIMER

e ou é → è	l → ll, t → tt	y → i
(lever, espérer, ...)	(appeler, jeter, ...)	(payer, nettoyer, essuyer, ...)
Lève	Appelle	Paie (paye)
Levons	Appelons	Payons
Nous aimons	Appelez	Payez

Pour certains verbes à la première personne du pluriel

c → ç (commencer, ...)	g → ge (manger, ...)
Commençons	Mangeons

VERBES IRRÉGULIERS

Les verbes en IR qui font ISSONS Ex. : FINIR

Indicatif présent	Impératif présent
Je finis	
Tu finis	Finis (AVEC S)
Il/elle/on finit	
Nous finissons	Finissons
Vous finissez	Finissez
Ils/elles finissent	

Les verbes en RE Ex. : VENDRE

Indicatif présent	Impératif présent
Je vends	
Tu vends	Vends (AVEC S)
Il/elle/on vend	
Nous vendons	Vendons
Vous vendez	Vendez
Ils/elles vendent	

Cas particuliers

Certains verbes forment leur impératif à partir du subjonctif présent plutôt qu'à partir de l'indicatif présent.

Être	Avoir	Savoir	Vouloir
Sois	Aie	Sache	Veuille ou veux
Soyons	Ayons	Sachons	Voulons
Soyez	Ayez	Sachez	Veillez ou voulez