



A quelques jours du lancement de la **première fête de la soupe**, l'association *Mange ta soupe !* met à la disposition des enseignants le n°2 des « cours-bouillons ». Ils y trouveront de nouvelles références de ressources pédagogiques en lien avec l'éco-responsabilité, la solidarité, la santé et l'alimentation.

Plusieurs classes se sont lancées dans l'aventure et l'association se fait l'écho, sur le blog <http://mangetasoupe.over-blog.fr> de leurs efforts. Merci à tous ceux qui encouragent les enfants à être curieux à l'égard des aliments, des techniques et des histoires qui se rattachent à l'alimentation des hommes. En cet instant de la semaine du goût, il est important d'inviter les jeunes à être curieux, critiques et attentifs aux sensations, réactions et souvenirs que les aliments provoquent. Démontrer que le goût est un art qui s'apprend et exige des efforts, un art qui évolue avec le temps, avec l'âge.

Mange ta soupe !

Une nouvelle émission sur Gulli : goûté et approuvé

Les Anglais vont nous donner des leçons de cuisine ! Chaque dimanche, à 12 h 30, sur Gulli, le critique gastronomique britannique Stefan Gates présente, à partir du dimanche 11 octobre, une émission culinaire de 20 mn pour les enfants. Accompagné de cinq apprentis, Stefan Gates nous entraîne dans un tour du monde inédit et insolite de la cuisine. On apprend avec humour et originalité comment mangeaient les gladiateurs... On découvre une ronde d'aliments surprenants selon les cultures... Mais aussi comment faire cuire une pizza avec un sèche-cheveux. Ils sont fous ces Anglais !

Les ateliers expérimentaux du goût :

http://www.ac-rouen.fr/premier_degre/presteia76/manif/this/sommairethis.htm

Des fiches expérimentales et fiches pédagogiques proposées par Hervé This, Physico-chimiste à l'INRA (Attaché à la Direction scientifique Nutrition Humaine et Sécurité des Aliments), groupe INRA de Gastronomie moléculaire, laboratoire de chimie des interactions moléculaires (prof. Jean-Marie Lehn), Collège de France.

10 fiches proposent une exploration des produits patrimoniaux (pain, fromage, beurre, lait, vinaigre, vin...).

L'objectif principal, à propos du goût, est le développement du sens de l'observation et du questionnement : quand on casse un œuf et qu'on met le blanc sur une poêle, milles

questions se posent à qui sait regarder. Pourquoi le blanc d'œuf est-il nommé " blanc ", alors qu'il est transparent et jaunâtre ? Pourquoi le blanc d'œuf, liquide, devient-il solide quand on le chauffe ? Et pourquoi... et pourquoi...

Les ateliers expérimentaux du goût

<i>Sommaire</i>
Le concours de blanc en neige
A la recherche des micro-organismes
Diversifier l'alimentation
Le pain : les levures et leur action
Le pain : le gluten et l'amidon
Le pain: la confection et le rôle du gluten
Le vin : étude du sucre et de l'alcool
A la découverte du lait : confection du beurre
A la découverte du lait : confection du yaourt, du fromage frais et du fromage
Les expériences autour du thé

Fiches expérimentales et fiches pédagogiques proposées par Hervé This



La semaine du goût

<http://www.legout.com>

Depuis 1990, l'apprentissage des goûts et la transmission des savoir-faires culinaires sont à l'honneur en octobre en France.

La Semaine du Goût est devenue en 18 ans un événement national qui fédère les initiatives locales, régionales et nationales destinées au grand-public autour du goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche.

Vous trouverez sur le site le programme de la semaine et l'historique de l'évènement mais peu de ressources pédagogiques. Voir tout de même sous l'onglet famille des jeux sur les sens.

Quelques textes rassemblés par Delphine Gosselin, professeur documentaliste au collège Gambetta

La tranche de pain

Un enfant seul,
Tout seul avec en main
Une belle tranche de pain,
Un enfant seul
Avec un chien
Qui le regarde comme un dieu
Qui tiendrait dans sa main
La clé du paradis des chiens.

Un enfant seul
Qui mord dans sa tranche de pain,
Et que le monde entier
Observe pour le voir donner
Avec simplicité,
Alors qu'il a très faim,
La moitié de son pain
Bien beurré à son chien.

Maurice Carême

Le goûter

On a dressé la table ronde
Sous la fraîcheur du cerisier.
Le miel fait les tartines blondes,
Un peu de ciel pleut dans le thé.

On oublie de chasser les guêpes
Tant on a le coeur généreux.
Les petits pains ont l'air de cèpes
Egarés sur la nappe bleue.

J'ai trempé mon doigt dans la confiture

J'ai trempé mon doigt dans la confiture
Turelure
Ça sentait les abeilles,
Ça sentait les groseilles,
Ça sentait le soleil.
J'ai trempé mon doigt dans la confiture
Puis je l'ai sucé
Comme on suce les joues de bonne Grand-maman
Qui n'a plus mal aux dents
Et qui parle aux fées...
Puis je l'ai sucé
Sucé
Mais tellement sucé
Que je l'ai avalé.

René de Obaldia

Le lait

Dans la cave très basse et très étroite, auprès
Du soupirail prenant le jour au Nord, les jarres
Laisaient se refroidir le lait en blanches mares
Dans les rouges rondeurs de leur ventre de grès.

Ou eût dit, à les voir dormir dans un coin sombre,
D'énormes nénuphars s'ouvrant par les flots lents,
Ou des mets protégés par des couvercles blancs
Qu'on réservait pour un repas d'anges, dans l'ombre.

Sur double rang étaient couchés les gros tonneaux.
Et les grands plats portant jambons et jambonneaux,
Et les boudins crevant leur peau, couleur de cierge,

Et les flans bruns, avec du sucre au long des bords,
Poussaient à des fureurs de ventres et de corps...
- Mais en face, le lait restait froid, restait vierge.

Émile Verhaeren

Dans l'or fondant des primevères,
Le vent joue avec un chevreau ;
Et le jour passe sous les saules,

Grave et lent comme une fermière
Qui porterait, sur son épaule,
Sa cruche pleine de lumière.

Maurice Carême

Gourmandise

J'étais allé chez l'épicier
Acheter
Du café, du savon, del'huile
Ou bien des allumettes.

En passant devant le comptoir
J'ai pu voir
Des caramels et des sucettes,
Peut-être cent, peut-être mille !

Mais alors, je n'ai plus pensé
A ce qu'il fallait acheter
Et j'ai demandé tout bas
Un kilo de chocolat.

A. Laponne

Le poisson fa

Il était une fois
Un poisson fa.
Il aurait pu être poisson-scie,
Ou raie,
Ou sole,
Ou tout simplement poisson
d'eau,
Ou même un poisson un peu là,
Non, non, il était poisson fa :
Un poisson fa,
Voilà...

Boby Lapointe

La cuisine

Dans la cuisine où flotte une senteur de thym,
Au retour du marché, comme un soir de butin,
S'entassent pêle-mêle avec les lourdes viandes
Les poireaux, les radis, les oignons en guirlandes,
Les grands choux violets, le rouge potiron,
La tomate vernie et le pâle citron.
Comme un grand cerf-volant la raie énorme et plate
Gît fouillée au couteau, d'une plaie écarlate.
Un lièvre au poil rougi traîne sur les pavés
Avec des yeux pareils à des raisins crevés.
D'un tas d'huîtres vidé d'un panier couvert d'algues
Monte l'odeur du large et la fraîcheur des vagues.
Les cailles, les perdreaux au doux ventre ardoisé
Laissent, du sang au bec, pendre leur cou brisé ;
C'est un étal vibrant de fruits verts, de légumes,
De nacre, d'argent clair, d'écailles et de plumes.
Un tronçon de saumon saigne et, vivant encore,
Un grand homard de bronze, acheté sur le port,
Parmi la victuaille au hasard entassée,
Agite, agonisant, une antenne cassée.

Albert Samain

Pomme et poire

Pomme et poire
Dans l'armoire

Fraise et noix
Dans le bois

Sucre et pain
Dans ma main

Plume et colle
Dans l'école

Et le faiseur de bêtises
Bien au chaud dans ma chemise.

Luc Bérimont



Collection O. Jouault

Petite pomme

La petite pomme s'ennuie
De n'être pas encore cueillie
Les grosses pommes sont parties,
Petite pomme est sans amie.
Comme il fait froid dans cette automne !
Les jours sont courts ! Il va pleuvoir.
Comme on a peur au verger noir
Quand on est seule et qu'on est pomme.
Je n'en puis plus, viens me cueillir,
Tu viens me cueillir, Isabelle ?
Comme c'est triste de vieillir
Quand on est pomme et qu'on est belle.
Prends moi doucement dans ta main,
Mais fais-moi vivre une journée,
Bien au chaud sur ta cheminée
Et tu me mangeras demain.

Norge

L'huître

L'huître, de la grosseur d'un galet moyen, est d'une apparence plus rugueuse, d'une couleur moins unie, brillamment blanchâtre. C'est un monde opiniâtrement clos. Pourtant on peut l'ouvrir : il faut alors la tenir au creux d'un torchon, se servir d'un couteau ébréché

et peu franc, s'y reprendre à plusieurs fois. Les doigts curieux s'y coupent, s'y cassent les ongles : c'est un travail grossier. Les coups qu'on lui porte marquent son enveloppe de ronds blancs, d'une sorte de halos.

A l'intérieur l'on trouve tout un monde, à boire et à manger : sous un firmament (à proprement parler) de nacre, les cieux d'en dessus s'affaissent sur les cieux d'en dessous, pour ne plus former qu'une mare, un sachet visqueux et verdâtre, qui flue et reflue à l'odeur et à la vue, frangé d'une dentelle noirâtre sur les bords. Parfois très rare une formule perle à leur gosier de nacre, d'où l'on trouve aussitôt à s'orner.

F. Ponge, *Le Parti pris des choses*, 1942

La sandwicherie

Ah ! la jolie sandwicherie
dont la salade
marque les pages
d'un roman en pain de mie.
J'y lis:

"La vie est une bille
de mie de pain.

On la mange, et hop ! on a toujours faim!"
Sous son store jaune canari,
Ah, comme elle est simple et jolie
l'histoire de la sandwicherie !

Alain Serres

Une très précieuse sitographie

http://www.crdp-nice.net/bouquet/ressources.php?rub_id=7&ssr_id=36&cat_id=185

Mise à jour et enrichie le 17 septembre 2008, cette sitographie vous signale des dizaines de liens, sélectionnés par le CRDP de l'académie de Nice.

Des fraises au printemps

Pour se nourrir dans le respect de la nature et des hommes

<http://www.defipourlaterre.org/fraise/home.html>



Un site très accueillant et pédagogique pour comprendre, agir et partager. L'exposé audiovisuel de Nicolas Hulot en introduction des clés pour comprendre est un modèle. Pour ne rien gâcher l'association MANGE TA SOUPE ! est conseillée dans la rubrique des clé pour agir. Merci

Une bibliographie de ressources locales

Le C.D.I. du collège Gambetta regorge de ressources inSOUPÉconnées. Delphine Gosselin, professeur documentaliste, nous en livre la liste ici.

Les documentaires

Amor.- Les aliments. mode d'emploi.- Cote: 613.2 AMO
Benlakhel.- L'alimentation.- Cote: 613.2 BEN
Buller.- Notre nourriture. Aliments, culture et santé.- Cote: 613.2 BUL
Coffe.- Les recettes inratables de Jean-Pierre Coffe.- Cote: 641.5 COF
Collectif.- Chocolat : les 50 meilleures recettes de Rosamée.- Cote : 641.5
Collectif.- Nourritures Normandes.- Cote: Fnd NOU (Cahier des archives départementales du Calvados n°25)
Figueras.- Léo, cuistot écolo.- Cote: 641.5 FTG
Jouve.- Le grand livre du miel et des abeilles.- Cote: 641.3 JOU
Le Goff.- Manger bio c'est pas du luxe.- Cote: 613.2LEG
Serres.- Une cuisine grande comme le monde.- Cote: 641.5 SER
Stassart.- C'est bon, c'est beau.- Cote: 613.2 5TA
Stern.- Les recettes de Sam.- Cote: 641.5 STE
Thomes.- De mémoire de cuisiniers : les arts de la table à travers les âges.- Cote: 641.5
THA
Trotereau.- L'univers du fromage.- Cote: 641.3 TRO
Rolland.- Copain de la cuisine.- Cote: 641.5 ROL
Rowley.- Le vin, une histoire de goût.- Cote: 663.2 ROW
Ruffat-Westling.- Les toques vertes.- Cote: 641.8 RUF
Vantal.- Le pain.- Cote: 641.3 VAN

Les fictions

Chaze.- Les contes du grand appétit.- Cote : C CHA
Cohen.- Tom-Tom et Nana.- BD COH
Collectif.- Les mots à la bouche. Cote : en cours
Dahl.- Les deux gredins.- Cote: R DAH
Dahl.- Charlie et la chocolaterie.- Cote: R DAH
Dahl.- Le bon gros géant.- Cote: R DAH
Delerm.- La première gorgée de bière. Cote : en cours
Murail.- Les pommes chatouillords du chef.- Cote: R MUR
Nostlinger.- Le roi des concombres.- Cote: R NOZ

Les articles de périodiques

- Manger et boire en Egypte oncienne.- in Arkéo Junior 102 [p.26-31]
- La Normandie gourmande.- in Normandie Junior 16 [p. 14-20]
- Thé, café, chocolat.- in TDC 928 [54 p.]
- La sécurité alimentaire.- in TDC 949 [50 p.]
- La cuisine au Moyen-Age.- in Arkéo junior 129 [p. 8-11]
- Les secrets du goût.- in Sciences et vie junior 181 [p.76-81]
- Drôle de cuisine.- in Géo Ado 72 [p.54-59]
- Petits repas, grands plaisirs!.- in Okapi 850 [p.44-45]
- Cantine? Peut mieux faire....- in Okapi 840 [p.26-31]
- Bon app' les ados!.- in Okapi 812[p14-19]
- Nourriture Story.- in Okapi 855 [p.10-16]
- Y a quoi dans les bonbecs.- in Okapi 831 [p.18-19]
- Qu'est-ce qu'on mange dans le monde?.- in Okapi 746 [p. 20-31]
- Pourquoi le gras c'est si bon?.- in Géo Ado 62 [p. 28-32]



C'est tout frais !

Le dernier numéro du fil de la Normandie consacre 25 pages à la gastronomie normande. Vous y lirez un article sur Gérard Legruel, cultivateur de légumes anciens qui participera à la Fête de la soupe, ainsi qu'un autre sur l'association Mange ta soupe !

Le fil de la Normandie est disponible chez votre libraire ou buraliste, ainsi qu'à la bibliothèque municipale de Carentan.

Une savoureuse université près de chez nous

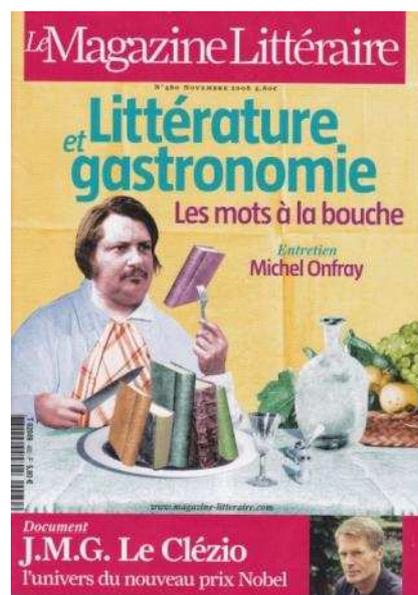
<http://pagesperso-orange.fr/up-argentan/index.html>

Michel Onfray, le créateur de l'Université populaire de Caen, est à l'origine de l'université populaire du goût d'Argentan, lancée en 2006. Elle « propose aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver le goût des choses », pour que la grande cuisine ne soit plus réservée aux plus riches. Son principe : décliner les légumes cultivés aux "Jardins" en recettes gastronomiques par un grand chef invité.

Un conservatoire de légumes oubliés est créé, parallèlement, par les "Jardins" avec l'aide du jardin conservatoire "Montviette Nature" de Saint-Pierre-sur-Dives. On y cultive des légumes anciens comme le panais, le topinambour, le haricot du Saint-Sacrement d'Argentan... Une série d'autres séminaires se sont petit à petit greffés sur l'université du goût : "goûters philo" avec les enfants, musique, cinéma, histoire des légumes.

Car cuisiner ou partager un plat, c'est aussi retrouver de la convivialité et du lien social. Vous trouverez sur le site quelques recettes et surtout les cours d'Evelyne Bloch-Dano, agrégée de lettres modernes et journaliste au Magazine littéraire, auteure de La fabuleuse histoire des légumes (Grasset, 2008).

- [11 décembre 2006 - Le Cardon - Jean-François Piège, "Le Crillon", Paris. "Bonne à manger, bonne à penser" \(PDF\)](#)
- [8 janvier 2007 - Le Topinambour - Eric Frechon, "Le Bristol", Paris. "Les tribulations de M. er Mme Légume" \(PDF\)](#)
- [5 février 2007 - Le Chou - Didier Elena, "Les Crayères", Reims, \(Marne\). "Ca sent le chou !" \(PDF\)](#)
- [5 mars 2007 - Le Panais - Olivier Bellin, "L'Auberge des Glazicks", Plomodiern, \(Finistère\). "L'invention du bon goût" \(PDF\)](#)
- [16 avril 2007 - La Carotte - Jacques Thorel, "L'Auberge Bretonne", La Roche Bernard, \(Morbihan\). "Fan\(e\) de carotte" \(PDF\)](#)
- [14 mai 2007 - Le Petit Pois - Jean-Marc Kiény "La Poste", Riedisheim. "Des petits pois chez soi" \(PDF\)](#)
- [11 juin 2007 - La Tomate - Arnaud Viel, "La Renaissance", Argentan \(Orne\). "Surprise du chef" \(PDF\)](#)



Vous retrouverez Michel Onfray dans le dossier « Littérature et gastronomie » (29 pages) du numéro 480 du Magazine littéraire (novembre 2008).