

Compréhension écrite

LA CUISINE À L'ÎLE DE LA RÉUNION

La cuisine réunionnaise est le parfait reflet de sa population : métissée. Fruit d'un mélange d'influences des cuisines indienne, malgache, française, chinoise et africaine introduites par les différentes ethnies arrivées sur l'île, la gastronomie locale est naturellement épicée, savoureuse et consistante.

Les réunionnais accordent une importance particulière aux plaisirs de la bouche et mettent tout leur cœur dans la préparation de leurs mets¹ favoris.

C'est le moment de partage familial par excellence dans la culture réunionnaise. Il n'est pas rare de voir trois voire quatre générations regroupées autour d'énormes marmites en fonte².

Les joies de la dégustation démarrent dès l'apéritif en savourant les célèbres *samoussas*, bonbons piments, bouchons ou beignets de crevettes, souvent accompagnés *ti'punch* bien tassé ou d'un savoureux punch coco. Un gratin de chouchous, une salade de cœurs de palmistes ou une salade de papaye verte au crabe sonnent le véritable début du festival.

Suit le clou du cérémonial : le plat principal. Comme en Afrique ou en Asie, la base du plat principal est le riz. Il est souvent accompagné de grains (haricots ou lentilles). C'est très souvent un plat en sauce et parmi les mets incontournables on retrouve évidemment le rougail³ saucisse, le cari⁴ poulet, cari porc boucané⁵, civet zourites⁶, cari poisson... On l'agrément de rougails, achards⁷ ou encore piments toujours servis à part.

¹ Mets : (toujours avec s) désigne un plat de nourriture, d'aliments préparés dans un repas.

²Fonte : type de métal.

³ Rougail: Préparation de la cuisine créole, à base de légumes et de piment.

⁴ Cari : curry

⁵ Boucané : fumé pour conserver.

⁶ Zourites : petits poulpes

⁷ Achards: c'est un mélange de légumes finement émincés en julienne, sautés ou non à la poêle et assaisonnés avec gingembre, ail, oignons, piments...

Les réjouissances s'achèvent sur la douceur de notes sucrées que procurent bananes flambées, carpaccio d'ananas au safran ou mousse aux fruits de la passion.

Après la lecture du texte, dites si ces phrases sont vraies ou fausses

La cuisine réunionnaise est très légère.	VRAI	FAUX
Dans les réunions familiales le repas a une grande importance.	VRAI	FAUX
Un repas réunionnais se compose d'un apéritif, un plat principal et un dessert.	VRAI	FAUX
La base du plat principal est le maïs.	VRAI	FAUX
L'ingrédient principal du dessert est la crème fraîche.	VRAI	FAUX

Compréhension orale

Ça ne vous mettrait pas l'eau à la bouche ? Pour passer de la théorie à la pratique, il ne faut qu'un clic !



Comment faire ce punch coco maison ? C'est facile et ça ne prend pas beaucoup de temps ! Voilà les ingrédients :

- 500 ml Rhum blanc
- 800 ml Lait de coco
- 400 ml Lait concentré sucré
- 100g sucre de canne
- 1 ou 2 morceaux de cannelle
- 2 gousses de vanille ou poudre de vanille
- de la pulpe de coco
- de la coco râpée

On fait chauffer à feu moyen, le lait concentré avec le lait de coco, le sucre, la vanille, la cannelle et la pulpe de coco. Mélangez constamment jusqu'à ébullition. Ajoutez la coco râpée et laissez refroidir. Quand le mélange est froid, on filtre le tout, on y ajoute le rhum et on le met en bouteille.

Attendre quelques heures avant la dégustation.

Et n'oubliez pas les petits glaçons !

Après avoir regardé la vidéo, dites si ces phrases sont vraies ou fausses.

C'est une recette qu'il faut faire toujours au pied de la lettre.	VRAI	FAUX
C'est la première fois qu'il coupe la coco.	VRAI	FAUX
Il est absolument nécessaire de couper une noix de coco séchée et une autre fraîche pour récupérer la pulpe.	VRAI	FAUX
Ils font fondre la pulpe de coco avec tout le reste d'ingrédients.	VRAI	FAUX
Ils mettent la quantité exacte de rhum.	VRAI	FAUX
Le rhum a reposé 14 heures.	VRAI	FAUX
Ils ont mis un peu trop de rhum.	VRAI	FAUX
Il ne faut pas mettre des glaçons.	VRAI	FAUX