

Lurelu



Qu'est-ce qu'on mange?

Danièle Courchesne

Volume 42, Number 1, Spring–Summer 2019

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/90627ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Association Lurelu

ISSN

0705-6567 (print)

1923-2330 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Courchesne, D. (2019). Qu'est-ce qu'on mange? *Lurelu*, 42(1), 79–80.



Qu'est-ce qu'on mange?

Danièle Courchesne



La publication du nouveau guide alimentaire canadien a suscité certaines discussions sur la composition de nos repas ces derniers temps. Manger est une question de goût et de culture. Le rapport que nous entretenons avec la nourriture nous définit en partie, d'un point de vue personnel et culturel. Comme le dit si justement Anna Trapido, dans l'avant-propos du livre *Petits déjeuners autour du monde*, «peu importe qui nous sommes et d'où nous venons, nous avons tous des repères culturels et émotionnels significatifs qui sont liés à la nourriture». Plusieurs œuvres de littérature jeunesse touchent à l'alimentation. Pour aborder cette question, j'ai choisi une poésie informative, une pseudo-enquête, un livre de recettes et un livre documentaire afin de nourrir notre réflexion, enrichir nos connaissances en la matière et aiguïser notre curiosité pour découvrir de nouvelles saveurs.

Relation avec la nourriture

L'alimentation ne laisse personne indifférent. Dans ce corpus, presque tous les auteurs ou personnages démontrent une attitude positive face à la nourriture. Il y a bien sûr les passionnés comme Vanessa Lewis et Ricardo, qui en ont fait leur métier et veulent partager avec nous leur amour de la cuisine et leurs connaissances culinaires afin d'éveiller la curiosité des lecteurs. Il y a les curieux tels que le petit frère dans *La soupe aux lentilles*, qui bombarde son aîné de questions sur les ingrédients composant sa soupe, et les enfants dans *Pomme, pépin, pommier*, où le narrateur semble répondre à leur interrogation sur le cycle de la pomme.

Le seul à se démarquer est Fred dans *Fred Poulet enquête sur sa boîte à lunch*. Il jette un regard dédaigneux sur tout ce qui est alimentation biologique ou «santé». Il est l'exemple parfait du pantouflard culinaire. Par exemple, il réagit très négativement quand son père lui annonce qu'ils mangeront dorénavant des produits santé : «Un frisson d'horreur me traverse. Je crains le pire» (p. 9). À la

fin, il est tout heureux lorsque son père lui sert «un bon vieux spaghetti à la sauce tomate» (p. 45), ce qui pour lui représente la normalité. Il semble ainsi réconforté par un retour à la cuisine habituelle et s'avère plutôt réfractaire à la nouveauté culinaire.

Le goût de savoir

La curiosité des auteurs ou des personnages est présente dans toutes les œuvres de ce corpus. Que ce soit pour aiguïser l'appétit pour de nouvelles saveurs, comme dans *Petits déjeuners...*, répondre à des questions des jeunes comme dans *Explique-moi... les aliments* ou faire comme le grand frère de *La soupe aux lentilles*, qui trouve des ressources pour satisfaire la soif d'apprendre de son frangin, chacun de ces livres semble véhiculer le message que la connaissance donne meilleur goût et ouvre les horizons.

Fred, dans *Fred Poulet enquête...*, a des motivations différentes. Sa curiosité le pousse davantage à découvrir les causes du changement de régime alimentaire familial, plutôt que les aliments eux-mêmes.

Les parfums de la connaissance

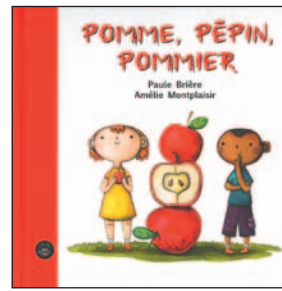
Ces ouvrages informent les lecteurs sur les aliments chacun à sa manière. Ainsi, dans *Pomme...*, un texte aux accents poétiques écrit principalement en rimes, on nous montre comment un pépin devient une pomme. Un soupçon d'humour dans les illustrations pimente le tout et invite au plaisir d'apprendre. À vrai dire, l'humour assaisonne toutes les œuvres de ce corpus sauf *Petits déjeuners...*

La majorité des auteurs organisent leur texte sous forme de questions et réponses. Ainsi, dans *La soupe aux lentilles*, le petit frère interroge inlassablement son aîné. Un jeu de devinettes s'installe, dans lequel un choix de possibilités est offert, suivi de la bonne réponse et de son explication, souvent accompagnée d'illustrations ou d'évocation visuelle de schémas annotés.

Dans *Explique-moi...*, nous retrouvons une séquence explicative complète : une question, une explication et, la plupart du temps, une conclusion. Dans la section «La chimie dans la cuisine» de ce livre, les auteurs décrivent une démarche pour effectuer une expérience scientifique. Ils énumèrent d'abord le matériel nécessaire et ensuite numérotent les étapes de sa réalisation. Une élucidation du phénomène présenté clôt le tout. La même démarche est employée dans la section «Recettes», sauf que l'explication est remplacée par une variété de conseils culinaires.

Ce procédé d'écriture est également utilisé dans *Petits déjeuners...* Cet ouvrage regroupe des recettes provenant de trente-deux pays, à raison de deux recettes par pays. Ici, en introduction pour chaque contrée, l'auteur raconte une anecdote ou une coutume entourant la nourriture locale. Par exemple, pour le Canada, un court texte en italiques nous parle du sirop d'érable, ingrédient on ne peut plus typique. «Plus de 80 % du sirop d'érable dans le monde provient du Canada. Le 17 décembre est la Journée nationale du sirop d'érable. On déguste ce savoureux nectar doré tant dans les plats sucrés que salés, à toute heure du jour» (p. 13). Pour l'Égypte, M^{me} Lewis nous indique ce qu'il faut apporter si on est invité chez quelqu'un. Au début de la deuxième recette, en quelques phrases, l'auteure livre un conseil ou une information sur le plat choisi. Quant aux étapes de la préparation, elles ne sont pas numérotées, mais regroupées en paragraphes qui représentent les différentes phases de l'exécution.

Encore une fois, *Fred Poulet enquête...* fait cavalier seul. Cette œuvre, mettant en scène des personnages décrits en préambule, raconte une enquête pour découvrir qui a mis dans la tête du père «que le pain 15 grains pouvait être digéré» (p. 3). Le narrateur, Fred Poulet, enquêteur en herbe, relate les événements de la journée en une succession de phrases courtes ponctuée d'indications temporelles très claires (heures



et minutes), ce qui accentue le rythme du récit. L'ensemble imite une écriture factuelle et objective, ce qui ajoute une saveur humoristique de type pince-sans-rire.

Des photos

Dans deux œuvres, les créateurs utilisent la photo pour illustrer leurs propos et, dans les deux cas, il s'agit de recettes. Vanessa Lewis a conçu un ouvrage d'une grande unicité visuelle. Avec la première recette de chaque pays, une photo de face est présentée, toujours sous le même angle, photo d'un enfant attablé devant le plat en vedette et habillé d'une tenue rappelant le pays. La deuxième est une vue en plongée du mets entouré de différents objets. Dans la section «Recettes» de Ricardo, les plats sont photographiés en gros plans légèrement en plongée, accompagnés d'un commentaire.

Amorce

Fred Poulet enquête... serait un bon choix pour amorcer cette réflexion sur l'alimentation, parce qu'il met l'accent sur la réaction du protagoniste confronté à une nouveauté culinaire. D'après les indices visuels et les descriptions des héros au début du roman, amusez-vous à faire des prédictions sur l'histoire à venir. Lisez ensuite le dossier et validez ou non les hypothèses émises. Pendant ou après une lecture-feuilleton, discutez avec les enfants de l'attitude de Fred face à la nourriture saine, comparez-la à leurs réactions personnelles lorsqu'on leur propose des aliments inconnus, etc.

Lecture

Offrez aux jeunes de faire une lecture en duo de *La soupe aux lentilles*. Chaque enfant assume le rôle d'un des frères. En cours de lecture, ils pourraient tenter eux aussi de trouver la bonne réponse ou alors aider le benjamin à compléter son choix de réponses pour sa devinette.

Après la consultation de *Petits déjeuners...*, invitez les élèves à présenter le petit déjeuner qu'ils auraient le goût de cuisiner en spécifiant pourquoi ce plat les intéresse plus particulièrement. Ce serait même fantastique s'ils pouvaient réaliser la recette. Ils saisiraient l'utilité d'avoir des instructions précises. Une dégustation collective pourrait suivre et offrirait ainsi à tous l'occasion de découvrir une panoplie de nouvelles saveurs.

Amusez-vous à préparer un jeu-questionnaire avec toutes les informations que l'on retrouve dans *Explique-moi...*

Mathématiques

Il va sans dire, pour cuisiner une recette de façon plus ou moins autonome, qu'il faut comprendre les mesures utilisées en cuisine. Profitez de cette belle occasion pour mettre en pratique les fractions étudiées en classe.

Sciences

En groupe, les jeunes choisissent une recette dans *Petits déjeuners...* et cherchent l'origine de quelques-uns des aliments. Ils trouveront peut-être la réponse dans le livre de Ricardo ou dans celui de *La soupe...* Ils pourraient présenter le résultat de leurs recherches à la manière de *Pomme, pépin...* ou de *La soupe...*

Il y a évidemment toute la série des expériences scientifiques à faire dans *Explique-moi...*, dont la plupart suggère un phénomène chimique utile en cuisine. Vous pouvez amener les enfants à établir des liens entre ces différentes expérimentations et des plats qu'ils mangent à la maison ou qu'ils retrouvent dans leur boîte à lunch.

Écriture

Après avoir découvert toutes sortes de nouvelles saveurs, pourquoi ne pas écrire une lettre à Fred Poulet et à son père pour les inciter à varier leur alimentation et pour

amener Fred à sortir des sentiers battus? Vous pouvez aussi le faire à l'oral, en créant une saynète qui met en scène Fred avec d'autres enfants.

Invitez les enfants à écrire une question qu'ils se posent au sujet d'un élément quelconque dans le domaine alimentaire. En équipe, ils en choisissent une à laquelle ils devront apporter une réponse à la manière de Ricardo, c'est-à-dire en employant la structure d'une séquence explicative.

Rédiger une recette n'est pas une mince affaire. Il faut que le lecteur arrive au résultat escompté en suivant les indications écrites. Demandez aux élèves d'écrire la recette de leur déjeuner préféré. Ils peuvent le prendre en photo afin d'agrémenter leur texte et montrer à leurs lecteurs le mets qu'ils s'approprient à préparer.

Arts

Pour réaliser la photo de l'activité précédente, observez les photos des livres de Vanessa Lewis ou de Ricardo. Quel angle, quels objets, quelle mise en scène ont été choisis pour rendre le plat appétissant? Vous pourriez confectionner un livre de recettes de classe si le cœur vous en dit.

Bon appétit!



Bibliographie

- BRIÈRE, Paule. *Pomme, pépin, pommier*, ill. Amélie Montplaisir, coll. «Clin d'œil», Éd. de L'Isatis, 2017.
- LARRIVÉE, Ricardo et Jade BÉRUBÉ. *Explique-moi... les aliments*, ill. Jacques Laplante, Éd. Auzou, 2018.
- LEWIS, Vanessa. *Petits déjeuners autour du monde*, photos Vanessa Lewis, trad. Marie-Andrée Dufresne, Éd. Les 400 coups, 2018.
- TREMBLAY, Carole. *La soupe aux lentilles*, ill. Maurèen Poignonec, Éd. La courte échelle, 2018.
- TREMBLAY, Carole. *Fred Poulet enquête sur sa boîte à lunch*, ill. Philippe Germain, Éd. Dominique et compagnie, 2018 (édition originale 2006).