

12 Les frites belges

FICHE ENSEIGNANT

Nom de la fiche : Les frites belges

Source : France 2

Durée : 2 :11

Thème : le repas

Niveau : neuvième année

Pour accéder à la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=8Clod4oYvIY>

Objectifs :

- Pratiquer la compréhension orale.
- Dégager les mots clés d'un reportage.
- Enrichir et développer le vocabulaire.
- Connaître un aspect de la gastronomie d'un pays francophone

On peut profiter de cette vidéo pour aborder « la dispute » entre les Français et les Belges pour la paternité de la frite.

Transcription de l'émission :

LE PRÉSENTATEUR : *En Belgique, les sujets de discorde sont toujours très nombreux entre Wallons et Flamands mais, cette fois, il y a une cause qui les réunit, ils ont décidé de défendre ensemble un mythe, la frite belge fera-t-elle son entrée au patrimoine culturel de l'Unesco ? En tous cas, la demande est en cours. Barbara Sicks et Patrick Wurstorm.*

LA JOURNALISTE : *Charnue, blonde et surtout bien dorée, elle est sur toutes les lèvres, la frite ; elle est une véritable institution en Belgique.*

FEMME (1) : *Assez bonnes !*

FEMME (2) : *Délicieuses !*

FEMME (3) : *Je pense qu'il y a beaucoup, même, d'étrangers, quand même, quand ils viennent visiter Bruxelles, qui viennent, ici, spécialement pour les frites.*

HOMME (1) : *Partout d'où on vient, ils sont venus les goûter, donc, c'est comme la moule.*

LA JOURNALISTE : *La frite belge mondialement reconnue au même rang que la gastronomie française ou que le Mont Saint-Michel ; c'est en tous cas la volonté des autorités belges. Après les Flamands, les francophones et les germanophones du « plat pays » aimeraient inscrire leurs frites au patrimoine de l'Unesco. Une vision, largement partagée, comme ici, dans la plus célèbre friterie du royaume.*

PASCAL WILLAERT : *C'est le folklore, le folklore belge et on serait très, très contents qu'on l'ait reconnue.*

LA JOURNALISTE : *Pour défendre « la belle blonde », le Ministre de l'Agriculture belge a même endossé le tablier.*

LE MINISTRE (RENÉ COLLIN) : *C'est une des fiertés des Belges. Parfois, il y a des esprits chagrins qui trouvent que ce n'est peut-être pas assez cultivé. Moi, je trouve que c'est très culturel. C'est notre savoir-faire, ce sont nos produits, c'est notre pays.*

LA JOURNALISTE : *De l'autre côté de la frontière où les baraques à frites font aussi partie du paysage, on reconnaît pour un peu la supériorité de la frite voisine.*

FEMME FRANÇAISE (1) : *C'est vrai qu'ils sont quand même une cinquantaine d'années d'avance sur nous, ah, pour la frite*

FEMME FRANÇAISE (2) : *Je pense que la frite belge, ça fait partie de la culture culinaire belge.*

LA JOURNALISTE : *Un patrimoine qui mérite bien ses lettres de noblesse.*

HOMME FRANÇAIS (3) : *Quelque chose d'aussi traditionnel, quelque chose d'aussi populaire, ça mérite, tout à fait, de faire figure de toute une tradition. Très sérieusement, je pense que ça a sa place à l'Unesco.*

LA JOURNALISTE : *Français et Belges unis derrière la frite et ce n'est pas une blague.*

12 Les frites belges

FICHE APPRENANT

Nom, prénom : _____ Classe : _____

A. Regardez la vidéo sans le son. Cochez la bonne réponse.

- 1) C'est _____
 - a. une série.
 - b. un reportage.
 - c. un feuilleton.
- 2) On présente _____
 - a. un loisir.
 - b. une invention.
 - c. un repas.
- 3) Lequel ? Laquelle ? _____
- 4) On les prend avec _____
 - a. du sel et du ketchup.
 - b. du sel et de la mayonnaise.
 - c. du ketchup et de la mayonnaise.
- 5) Où sont la plupart des personnes interviewées ?
 - a. Dans un restaurant.
 - b. Sur le trottoir.
 - c. Dans un bar.
- 6) Qui sont les interviewés ?
 - a. Quatre hommes et quatre femmes.
 - b. Cinq hommes et quatre femmes.
 - c. Quatre hommes et cinq femmes.

B. Regardez la vidéo avec le son. Répondez.

- 1) La situation se passe, surtout, _____
 - a. en Belgique.
 - b. en France.
 - c. en Italie.
- 2) L'endroit où l'on vend des frites est
 - a. une papeterie.
 - b. une friterie.
 - c. une fraterie.

3) Soulignez les adjectifs qu'on utilise pour caractériser les frites.

impopulaires – chères – blondes – dorées –
traditionnelles – salées – délicieuses –
pas bonnes

- 4) La frite belge est _____ reconnue.
 - a. peu
 - b. localement
 - c. mondialement
- 5) Pour le gérant d'une friterie, la frite est
 - a. la culture belge.
 - b. le folklore belge.
 - c. la tradition belge.

C. Vrai ou faux.

Affirmation	V	F
a. Les Belges veulent que les frites entrent au patrimoine de l'Unesco.		
b. Selon une femme interviewée, les gens visitent Bruxelles pour manger des frites.		
c. On voit un député qui sert des frites.		
d. Les Françaises interviewées (les 3 dernières) considèrent que les frites belges sont très bonnes.		

D. Écoutez la dernière phrase (2'03'') et complétez

_____ et Belges unis derrière la
_____ et ce n'est pas une blague.

CORRIGÉ DES EXERCICES DE LA FICHE**A. Regardez la vidéo sans le son.**

Cochez la bonne réponse.

- 1) C'est un reportage.
- 2) On présente un repas.
- 3) Lequel ? Laquelle ? Les frites
- 4) On les prend avec du sel et de la mayonnaise.
- 5) Où sont la plupart des personnes interviewées ? Sur le trottoir.
- 6) Qui sont les interviewés ? Quatre hommes et cinq femmes.

B. Regardez la vidéo avec le son.**Répondez.**

- 1) La situation se passe, surtout, en Belgique.
- 2) L'endroit où l'on vend des frites est une frioterie.
- 3) Soulignez les adjectifs qu'on utilise pour caractériser les frites.

impopulaires – chères – blondes – dorées – traditionnelles – salées – délicieuses – pas bonnes

- 4) La frite belge est mondialement reconnue.
- 5) Pour le gérant d'une frioterie, la frite est le folklore belge.

C. Vrai ou faux.

Affirmation	V	F
e. Les Belges veulent que les frites entrent au patrimoine de l'Unesco.	X	
f. Selon une femme interviewée, les gens visitent Bruxelles pour manger des frites.	X	
g. On voit un député qui sert des frites.		X
h. Les Français interviewés (les 3 dernières) considèrent que les frites belges sont très bonnes.	X	

E. Écoutez la dernière phrase (2'03'') et complétez

Français et Belges unis derrière la frite et ce n'est pas une blague.