

**Québec français**



## **Lecture et chocolat**

Pascale Beaudry

---

Le Québec dans l'oeil de l'Autre

Number 158, Summer 2010

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/61555ac>

[See table of contents](#)

---

**Publisher(s)**

Les Publications Québec français

**ISSN**

0316-2052 (print)

1923-5119 (digital)

[Explore this journal](#)

---

**Cite this article**

Beaudry, P. (2010). Lecture et chocolat. *Québec français*, (158), 54–55.

# LECTURE ET CHOCOLAT

PAR PASCALE BEAUDRY\*

La lecture de l'album *Une Charlotte au chocolat*<sup>1</sup> constitue une excellente introduction à l'activité. Ce livre est différent des autres, car il n'y a pas de titre sur la page couverture, et le résumé ne figure pas sur la quatrième de couverture, mais bien sur la deuxième. Ce constat permet de traiter des attributs d'un album avec les enfants. De plus, l'auteur utilise le vocabulaire propre à la cuisine, ce qui offre l'occasion d'introduire certains mots inconnus ou spécifiques. Cette particularité est une excellente amorce à l'activité scientifique qui suivra.

- 1 Poser quelques questions aux enfants.  
*Pouvez-vous lire le titre ? Comment faire pour savoir de quoi parle le livre s'il n'y a pas de titre ? S'il n'y a pas non plus de résumé ? Y a-t-il autre chose pour nous aider ? Que nous dit*

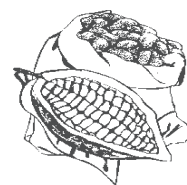
*l'illustration ? Pourquoi la jeune fille est-elle en pyjama ? Que faisait-elle avant ? Que va-t-elle faire après ? Avec qui vit-elle ? Où peut bien se passer l'histoire ? Comment s'appelle la jeune fille ?*

- 2 Ouvrir le livre et demander à un élève de lire le titre. Questionner : *Qui peut être Charlotte ? Pourquoi dit-on qu'elle est en chocolat ?*
- 3 Faire la lecture en insistant sur les mots propres à la cuisine. : par exemple : *mitonne, amer, croustillant, cacao ou praline*. Voici quelques questions pour diriger votre lecture. *Qu'est-ce qu'une charlotte au chocolat selon vous ? (p. 2) Qu'est-ce que le cacao ? (p. 6) Est-ce que quelqu'un a déjà goûté à un aliment amer ? Pouvez-vous me décrire le goût ? (p. 8) Que veut dire l'auteur quand il écrit : le temps des mitaines, des foulards et des joues roses ? Que représentent les guimauves selon vous ? (p. 11)*
- 4 Ensuite, lorsque Charlotte et son papa essaient d'imiter des desserts, demander aux enfants de deviner de quoi il s'agit avant de faire la lecture (p. 15-17). Finalement, leur demander ce que sont des madeleines au miel (p. 21).
- 5 Faire un court retour sur la lecture et poser la question scientifique: *Est-ce qu'il est possible de fabriquer une pâte de chocolat ?*

## Déroulement

Aborder l'histoire du chocolat de façon abrégée en utilisant le vocabulaire approprié. Faire déguster aux enfants de la poudre de cacao. S'informer des sensations éprouvées par les enfants : *L'ont-ils aimée ? Pourquoi ?* Leur demander s'ils ont une idée des ingrédients dont nous aurons besoin pour fabriquer nous-mêmes la pâte au chocolat. Ils doivent tenir compte des éléments suivants: texture, goût, couleur, onctuosité.

En équipe de quatre, les élèves élaborent leur recette à l'aide des images qui leur sont fournies (pictos des ingrédients). Ils doivent découper le nom des ingrédients



## NOTIONS SCIENTIFIQUES

À l'origine du chocolat, qu'il soit en tablette, en bouchée ou en poudre, il y a un arbre, le cacaoyer. Il produit de gros fruits, les cabosses, à l'intérieur desquelles logent une cinquantaine de fèves. C'est d'elles qu'est tiré le chocolat, à la suite de multiples opérations complexes et délicates.

Après avoir cueilli les cabosses de couleur jaune-orange, on les fait fermenter pour en extraire les fèves. De celles-ci, on tire une substance grasse, le beurre de cacao, et une pâte aromatique, la pâte de cacao. Pour cela, il faut, dans un premier temps, laver puis sécher les fèves. Une fois les fèves rendues à la chocolaterie, elles sont torréfiées, concassées, raffinées... Selon la qualité du traitement effectué à chacune de ses étapes, le chocolat sera plus ou moins fin, velouté, savoureux à l'arrivée... Ensuite, il ne reste plus qu'à procéder au mélange : beurre de cacao, pâte, sucre et lait.

**Cycle :** 1<sup>er</sup> cycle du primaire  
**Durée :** 150 minutes

### Domaines généraux de formation

- Orientation et entrepreneuriat
- Santé et bien-être

### Savoirs essentiels

- Science
- Univers vivant
- Techniques alimentaires
- Utilisation du vivant pour la consommation
- Français
- Recourir aux œuvres littéraires à diverses fins
- Porter un jugement critique sur les œuvres littéraires pour la jeunesse

### Matériel

Un bol par équipe  
Une cuillère de bois par équipe  
Une grosse cuillère à mesurer par équipe

### Ingrédients

Lait, crème, sucre, cassonade, eau, poudre de cacao, lait en poudre, essence de vanille, beurre (ou margarine), huile.

## MON PROTOCOLE

	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
1		
2		
3		
4		
5		

dont ils auront besoin et coller ces noms sur la feuille prévue à cet effet (Mon protocole). Il leur faut également déterminer les quantités nécessaires en coloriant les tasses à mesurer ou les cuillers, et ce, pour chaque ingrédient. Il n'y a aucune recette prédéterminée : chaque équipe fera sa propre recette. Cet aspect est important dans la démarche scientifique. Il est essentiel que les enfants fassent leur propre expérimentation pour déterminer ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas. Certaines recettes seront plus liquides, d'autres plus grumeleuses. En revanche, d'autres encore se rapprocheront de la recette originale. C'est à la fin de l'activité que les enfants détermineront, par comparaison, quels ingrédients sont des choix judicieux.

Avant qu'ils commencent, il faut leur fournir une démarche qu'ils devront respecter. Par exemple, en premier, venir chercher et mélanger les ingrédients solides. Deuxièmement, venir chercher les ingrédients liquides et brasser le tout. Ensuite, goûter à leur préparation pour ajuster le goût et la texture de la pâte. Enfin, ce sera la dégustation.

Lors de la récolte des ingrédients, l'enseignant joue le rôle de l'épicier. Les enfants viennent le voir et lui demandent l'ingrédient ainsi que la quantité nécessaires. Il faut exiger que les enfants s'expriment avec le bon vocabulaire ; sinon, il vous sera impossible de leur remettre l'ingrédient requis. Pour l'étape finale, celle de la dégustation, vous pouvez remettre à chaque élève un mini croissant sur lequel il déposera sa préparation. Afin de les comparer et de les décrire avec des mots exacts, les équipes goûteront aux autres recettes. Ensuite, les enfants n'auront plus qu'à établir quelle recette est la meilleure et pourquoi.

### Évaluation

Au premier cycle du primaire, il n'y a qu'une compétence en science. Toutefois, il est possible d'identifier six habiletés à observer. Ici, nous ne mettrons l'accent que sur les trois suivantes :

- 1 je réalise des expériences simples pour répondre à une question ou résoudre un problème
- 2 j'explique ce que je vois ou je fais
- 3 j'utilise les mots appropriés.



En français, il sera possible d'évaluer si l'enfant prend appui sur ses goûts et intérêts pour formuler l'appréciation, s'il arrive à développer une sensibilité à la langue (jeu de sonorités), s'il donne son opinion sur une œuvre, s'il commente divers aspects de l'œuvre et s'il a recours à un vocabulaire approprié pour parler du monde du livre.

L'évaluation se fait en observant les élèves. *Se posent-ils des questions ? Utilisent-ils les mots appropriés lors des discussions ? Suivent-ils le protocole établi ? Servez-vous de la grille d'évaluation.*

### Objectivation

Ici, vu la nature de la SAÉ et l'âge des élèves, l'objectivation se fait à l'oral. Pour favoriser la compréhension et amorcer le transfert, il est important de questionner les enfants autant sur leurs connaissances que sur leurs savoir-faire. Ainsi, des questions telles que : *Qu'as-tu appris ? Qu'as-tu trouvé difficile ? Pourquoi doit-on établir un protocole ?* sont aussi importantes que : *Si un jour tu refais une recette, à quoi devras-tu penser ? Si tu animais une émission de télévision, que*

*devrais-tu dire d'essentiel aux téléspectateurs pour qu'ils puissent réaliser la recette sans problème ?*

### Réinvestissement

Voici quelques pistes intéressantes. À la fin de l'album *Une Charlotte au chocolat*, l'auteur nous propose une recette de charlotte à réaliser avec les élèves. Vous pouvez aussi leur proposer de suivre une autre recette pour faire du pain, une soupe ou une sauce à spaghetti. Enfin, vous rassemblez différentes sortes d'épices et vous demandez aux enfants de les classer selon leur couleur, leur forme, leur odeur<sup>2</sup>... Bref, tout ce que vous trouverez sur le thème de la nourriture peut être un excellent prétexte pour aller plus loin ! □

\* Enseignante soutien à la pédagogie en science et en mathématique, Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

### Notes

- 1 MESSIER, Mireille, *Une Charlotte au chocolat*, Longueuil, Les Éditions de la Bagnole, 2008.
- 2 Éclair de science [www.eclairdesciences.qc.ca/]

### GRILLE D'ÉVALUATION



		COMPÉTENCES EN SCIENCE				COMPÉTENCES EN FRANÇAIS		
DATE		Je réalise des expériences	J'explique ce que je vois	J'utilise les bons mots	J'ai suivi le protocole	J'explique ce que j'ai aimé du livre	J'utilise un vocabulaire approprié pour parler du livre	Je suis sensible aux jeux de mots
COTE								