



## FICHE ENSEIGNANT

# LE FOIE GRAS

### EN UN CLIN D'OEIL

<b>THÈME</b>	Tourisme et restauration
<b>DURÉE</b>	60 minutes
<b>NIVEAU</b>	A1 - A2
<b>MÉTIER VISÉS</b>	Chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, employé de restauration
<b>PRÉREQUIS</b>	Nommer des volailles Nommer des ustensiles  Expliquer comment préparer une recette
<b>SUPPORTS UTILISÉS</b>	Document du Futura sciences : <a href="https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/gastronomie-ca-marche-foie-gras-coulisses-fabrication-51236/">https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/gastronomie-ca-marche-foie-gras-coulisses-fabrication-51236/</a>
<b>OBJECTIF GÉNÉRAL</b>	Repérer des informations dans un document
<b>OBJECTIF GRAMMATICAL</b>	Savoir réutiliser l'infinitif Savoir réutiliser le présent de l'indicatif
<b>OBJECTIF LEXICAL</b>	Parler du processus pour réaliser un foie gras
<b>TÂCHE FINALE</b>	Présenter un met de fête sous forme d'affiche

## DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	15 min		<b>Activité 1</b> Les apprenants parlent des mets de fête qui sont préparés dans leur pays. Le professeur teste leurs connaissances générales sur le foie gras.
Compréhension du document	25 min		<b>Activité 2</b> Les apprenants découvrent le document sur le foie gras et répondent aux questions. L'activité peut se faire par pair ou en classe entière.
Réemploi	20 min		<b>Activité 3</b> Par pair, les étudiants présentent un met de fête de leur pays sous forme d'affiche.
REMARQUES	Cette fiche peut être réalisée lorsqu'on aborde les volailles en classe ou au moment des fêtes (Noël et Jour de l'An).		

## ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

### 1.1. Questions sur les repas de fête

a) Quels sont les mets que vous dégustez pour les fêtes dans votre pays ?

Réponses libres.

b) Avec qui préparez-vous ces mets ?

Réponses libres.

c) De quels ustensiles avez-vous besoin ?

Réponses libres.

d) Combien de temps vous faut-il pour préparer ces mets ?

Réponses libres.

e) Sont-ils accompagnés d'une boisson typique ?

Réponses libres.

### 1.2. Questions sur les connaissances

a) Connaissez-vous le foie gras ?

Réponses libres.

b) À partir de quelle animal ce produit est-il réalisé ?

Réponses libres.

c) Quelles sont les recettes à base de foie gras ?

Réponses libres.

d) Comment le préparez-vous ?

Réponses libres.

## ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

### COMMENT ÇA MARCHE

# Le foie gras

**Le foie gras, obtenu grâce au gavage des oies ou des canards, est un mets millénaire, déjà consommé par les Égyptiens il y a 6 000 ans. En France, sa production s'est développée à partir du XVII<sup>e</sup> siècle en Alsace et dans le Sud-Ouest, en même temps que la culture du maïs. Aujourd'hui, le foie gras est l'ingrédient indispensable des repas de fêtes de fin d'année. L'occasion de revenir sur les méthodes de fabrication de ce produit du terroir.**

#### Foie de canard ou d'oie ?

Au fil des ans, les éleveurs ont délaissé l'oie, animal fragile, pour le canard, robuste et plus facile à gaver. Ainsi, **plus de 90 % de foies gras sont issus aujourd'hui de l'élevage de canards**, qui sont toujours des mâles.



#### Les grands bassins français de production de foie gras



#### Une histoire qui remonte à la nuit des temps

##### Les Égyptiens

Ils découvrent le foie gras grâce aux oies qui se nourrissent abondamment de figues dans les marais du Nil afin d'**accumuler des réserves de graisse pour leur migration**. On ignore s'ils consommaient la chair ou le foie de ces oiseaux.

##### Les Romains

Si les historiens romains comme Pline l'Ancien ont évoqué le gavage d'oies, ce n'est qu'au II<sup>e</sup> siècle de notre ère que l'on retrouve **des preuves d'élaboration du foie gras** dans le «De re coquinaria», célèbre recueil culinaire attribué à Apicius. La tradition du foie gras s'est perpétuée, après la chute de l'Empire romain, en Europe centrale et dans les communautés juives.

##### La Renaissance

L'élevage des oies se développe avec l'**arrivée du maïs, rapporté d'Amérique**. À cette époque, le gras sert principalement à la conservation des aliments et à l'alimentation des paysans d'Alsace et du Sud-Ouest.

##### XVIII<sup>e</sup> siècle

Vers 1780, Jean-Pierre Clause, un Alsacien, est le premier à servir une croûte de forme cylindrique remplie de foies gras entiers bardés de lard qu'il met au four à feu doux. Sa recette séduit **les princes et les rois**, notamment Louis XVI, qui les font servir lors de banquets.

##### XX<sup>e</sup> siècle

Après la 2<sup>ème</sup> Guerre mondiale, le foie gras commence à s'exporter dans le monde entier. À partir des années 1970, il devient petit à petit **un produit de grande consommation**, notamment avec la commercialisation du foie de canard.

##### 2006

Le foie gras intègre le **patrimoine culturel et gastronomique protégé**.

#### L'élevage

Les canetons et les oies viennent de couvoirs. Ils sont placés en **poussinière jusqu'à l'âge de 4 ou 5 semaines**. Dès que leurs plumes leur assurent une protection suffisante, ils sont placés en semi-liberté. C'est à partir de la 9<sup>e</sup> semaine que les volatiles reçoivent une alimentation les préparant au gavage.



#### Le gavage

À partir de la 12<sup>e</sup> semaine et pendant **15 jours environ, les canards sont nourris deux fois par jour** avec des rations allant de 250 g en début de gavage, à 450 g par repas, toutes les 12 heures. **En quinze jours, le foie du canard passe d'un poids de 100 g à au moins 300 g.**



#### Le maïs

Grâce à sa richesse en amidon et son coût relativement modéré, le maïs est l'aliment de prédilection. **Les rations sont souvent composées de maïs cuit, assaisonnées de sel et de graisse.**



#### Le savoir-faire

La production d'un grand foie gras est basée sur la patience et la dextérité. Le savoir-faire, transmis de génération en génération, est primordial, et **les mains ont toute leur importance même si des machines aident le gaveur dans son travail.**



### Quelques conseils pour déguster son foie gras

1 **Sortir le foie gras du réfrigérateur environ quarante à soixante minutes avant le repas et de son pot ou emballage.**



2 **Pour faciliter le démoulage, plonger très rapidement le contenant dans de l'eau chaude.**

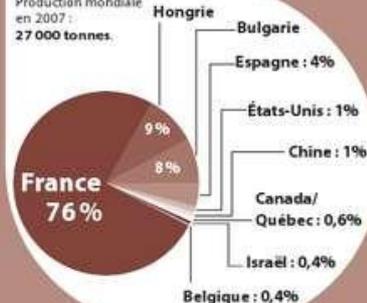
3 **Passer le couteau sous l'eau chaude ou un fil coupe foie gras pour un tranchage parfait.**

4 **Une fois démoulé, ne pas retirer toute la graisse.**

5 **Ne pas le tartiner. Le déposer sur un morceau de pain ou le «cueillir» tout simplement à la fourchette.**

6 **Préserver les papilles : à l'apéritif, par exemple, pas d'alcools forts, d'olives ou de cocahuètes.**

Production mondiale en 2007 : 27 000 tonnes.



Sources : FAO, Cifag ido

<https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/gastronomie-ca-marche-foie-gras-coulisses-fabrication-51236/>

## 2.1. Observez le document

a) Quel est le titre ?

Comment ça marche le foie gras.

b) Ce document est-il une publicité ?

Non, c'est une infographie.

c) En lisant les sous-titres, dites quelles informations le document communique-t-il ?

Des informations pour comprendre l'origine et la meilleure façon de déguster le foie gras.

## 2.2. Lisez le texte et répondez aux questions

a) Quelle volaille utilise-t-on pour faire du foie gras ?

On utilise le canard ou l'oie.

b) Quelle civilisation mangeait déjà du foie gras il y a 6000 ans ?

C'était les Égyptiens.

c) Comment cette civilisation a découvert le foie gras ?

Grâce aux oies qui se nourrissaient abondamment de figues dans les marais du Nil afin d'accumuler des réserves de graisse pour leur migration.

d) Pourquoi appelle-t-on ce met délicat « foie gras » ?

Parce qu'on déguste le foie d'une oie ou d'un canard qui a été gavé (son foie a donc été saturé en graisse).

e) En France, dans quelles régions produit-on du foie gras ?

En Alsace et dans le Sud-Ouest.

f) Quel aliment est en général donné aux volailles ?

Du maïs assaisonné de sel et de graisse.

g) Comment réalise-t-on le gavage des volailles ?

Pendant 15 jours, les volailles sont gavées deux fois par jour.

h) Avec quels aliments peut-on déguster le foie gras ?

Avec un morceau de pain ou seul.

i) Quels aliments doit-on éviter pour apprécier le foie gras ?

Les alcools forts, les olives ou les cacahouètes.

j) En 2007, quelle était la production mondiale de foie gras ?

27 000 tonnes de foie gras produit.

### ACTIVITE 3 REEMPLOI

Par pair, choisissez une spécialité culinaire et faites des recherches sur son origine et la meilleure façon de la déguster. Vous présenterez les résultats de vos recherches sous forme d'affiche à la classe.