

Fiche pratique “Le chocolat belge”

Instructions pour les enseignants

- **Contexte et nature du patrimoine culturel :** Le patrimoine culturel immatériel en Belgique
- **Description et justification :** L'histoire du chocolat belge remonte au XVIIe siècle, lorsque des explorateurs espagnols ont ramené des fèves de cacao d'Amérique du Sud. À cette époque, le chocolat était considéré comme un luxe. Le chocolat n'a pas gagné en popularité auprès du grand public avant la seconde moitié du 19e siècle, lorsque le roi belge Léopold II a colonisé le Congo. Dans cette fiche pratique, nous évoquons les moments les plus importants de l'histoire du chocolat belge, mentionnons les personnages importants de l'histoire du chocolat belge et apprenons à fabriquer des pralines.
- **Durée :** 45 minutes
- **Niveau de langue :** A2
- **Connaissances préalables :** vocabulaire de base lié au chocolat et aux aliments, connaissance des temps du passé et du présent (verbes simples, irréguliers et réguliers), capacité à lire, écouter et comprendre des phrases simples et des vidéos
- **Domaine thématique, phénomènes grammaticaux et syntaxiques (objectifs d'apprentissage) :**
Dans cette fiche pratique, les élèves apprendront les choses suivantes :

- Vocabulaire relatif au chocolat, histoire du chocolat belge, production du chocolat.
 - Utilisation du passé simple pour les verbes réguliers et irréguliers
 - Expression d'événements qui se sont produits dans le passé
- **Compétences développées (ou intérêt pour les élèves) :**
- À la fin de cette fiche pratique, les élèves pourront :
- Acquérir des connaissances sur le chocolat belge et son histoire
 - Enrichir leur vocabulaire lié au sujet
 - Améliorer leurs compétences linguistiques à l'oral en discutant avec les pairs
 - Développer leurs compétences en matière de communication et de collaboration
- **Matériel requis :** stylo et crayons
- **Références et ressources:**
- Village du chocolat belge : <https://www.belgianchocolatevillage.be/home/>
 - Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] "L'histoire du chocolat belge". Disponible à l'adresse suivante : <https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/>
 - Cassiday, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. *Inform*, 23(5), pp.282-313.
 - CHOCOLAK Inc. (November 20th, 2018) 'How to Make Belgian Chocolate Praline' [Vidéo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU
 - Musée de la nation du chocolat : <https://www.chocolatenation.be/en>
 - Garrone, M., Pieters, H. and Swinnen, J.F., (2016). From Pralines to Multinationals the Economic History of Belgian Chocolate. *Available at SSRN 2785572*.
 - Hunt, D. (November, 30th, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Disponible sur le site : <https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/>

- Rivera, R. (February 28th, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate.
Disponible sur le site : <https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/>

Fiche pratique pour l'élève

EXERCICE 1 : Le passé composé (verbes réguliers et irréguliers)

(Durée : 15 minutes)

Tâche 1: Complétez le texte sur l'histoire du chocolat belge. Utilisez le passé composé et l'imparfait des verbes entre parenthèses. (5 minutes)

Les explorateurs espagnols _____ (apporter) des fèves de cacao en Belgique au 17e siècle. À cette époque, le chocolat _____ (être) un luxe et seules les personnes riches _____ (pouvoir) se le permettre. Avec les années, cela _____ (changer) et beaucoup de gens peuvent maintenant manger du chocolat.

Jean Neuhaus est une personne très importante dans l'histoire du chocolat belge. Il _____ (ouvrir) une pharmacie à Bruxelles en 1857. Dans cette pharmacie, il _____ (vendre) des médicaments recouverts de chocolat. C'est ainsi que son petit-fils Jean Neuhaus Jr. _____ (avoir) l'idée de créer une praline. Cinquante-cinq ans plus tard, il _____ (fabriquer) la première praline. La praline est un chocolat fourré d'une garniture molle. Il existe de nombreuses sortes de pralines.



Source: Vecteur créé par redgreystock – www.freepik.com

Tâche 2 : Bart en sait beaucoup sur le chocolat belge et Anna veut en savoir plus. Complétez la conversation entre Anna et Bart (5 minutes).

Anna : Salut ! Je veux en savoir plus sur le chocolat belge. Peux-tu m'aider ?

Bart : Bien sûr ! Le chocolat belge a presque 400 ans et il est très célèbre dans le monde. Demande-moi tout ce que tu veux savoir.

Anna : Qui _____ (inventer) la première praline ?

Bart : Jean Neuhaus Jr. _____ (créer) la première praline.

Anna : Et quand _____ (créer) ?

Bart : En 1912. Après cela, en 1915 Louise Agostini _____ (faire) le premier ballotin. Le ballotin est une boîte spécifique pour emballer la praline. En français, ballotin signifie un petit paquet de marchandises.

Anna : Je ____ (ne/pas) _____ (savoir) cela ! Louise _____ (découvrir) aussi comment transporter du chocolat liquide ?

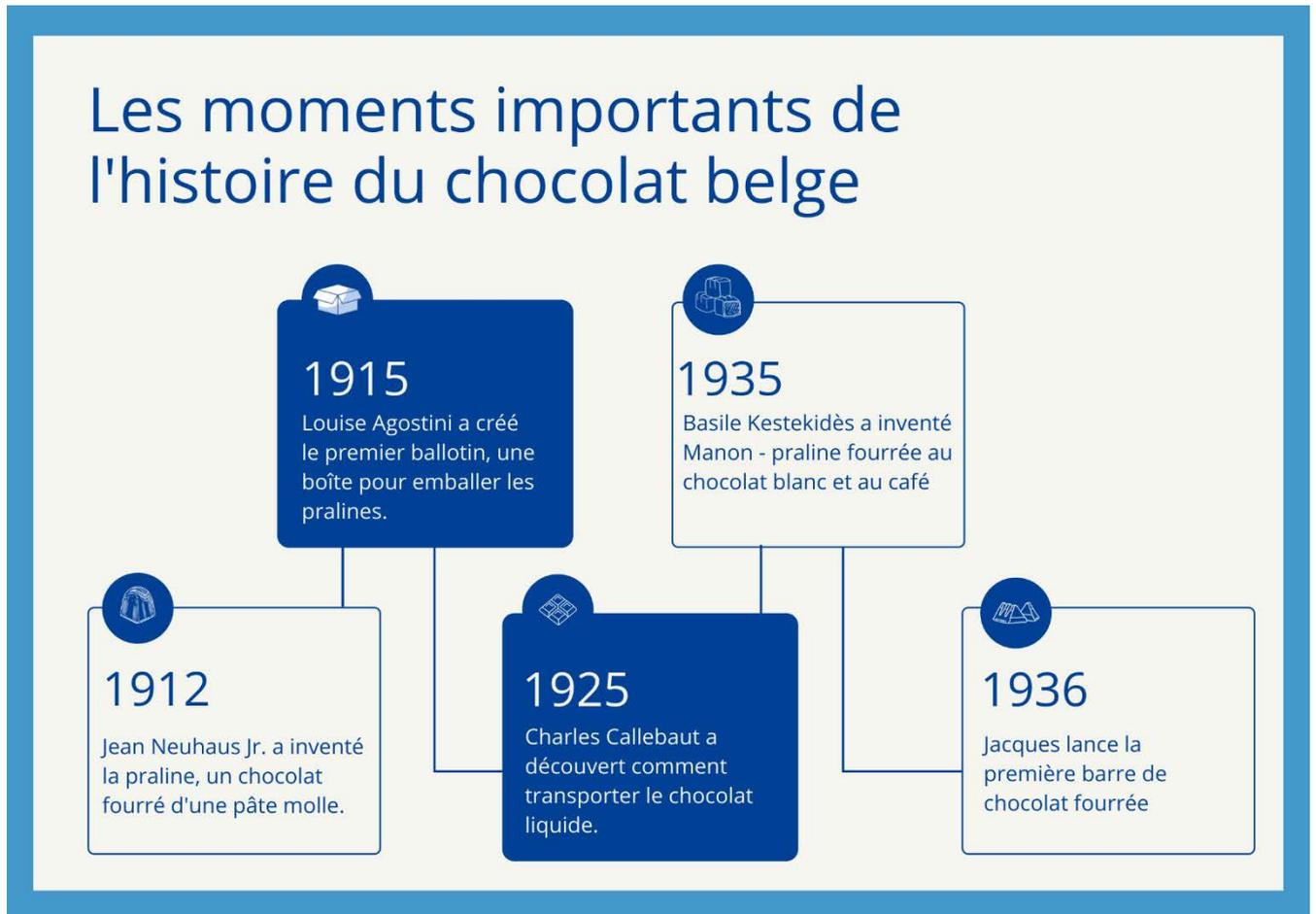
Bart : Non, cette méthode _____ (être/découvrir) par Charles Callebaut. Le chocolat liquide est transporté dans des conteneurs spéciaux.

Anna : J'en apprends beaucoup ! Merci pour ton aide !

Bart : De rien !

Tâche 3: Regardez la ligne du temps sur l'image. Formez des paires et utilisez l'image pour parler de l'histoire du chocolat belge (5 minutes):

- Qu'est-ce que **Manon** ? Qui l'a inventé ?
- Qu'est-ce que **le ballotin** ? Quand a-t-il été créé ?
- **Quand** Jean Neuhaus a-t-il créé la première praline ?
- **Quand** la première barre de chocolat fourrée a-t-elle été lancée ?

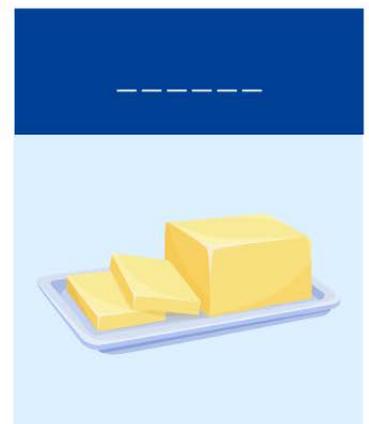


EXERCICE 2: Pralines belges

(Durée : 25 minutes)

Tâche 1: Faites correspondre les mots avec les images. (5 minutes)

Banque de mots : praline, beurre, bol, sucre, chocolat noir, papier sulfurisé.



Tâche 2 : Regardez la courte vidéo et découvrez comment réaliser une praline au chocolat belge (10 minutes) :

- [Comment faire de la praline au chocolat belge](#)

Tâche 3 : Finalisez la liste des ingrédients que vous avez vus dans la vidéo :

Pour faire des pralines belges, vous aurez besoin de :

- 300g _____;
- ____ml de crème fouettée ;
- 150g _____;
- 10ml _____

Pour la décoration :

- _____de chocolat noir ;
- 100g _____;
- 80g _____;
- 20g _____;
- _____g de cacao en poudre



Nouveau vocabulaire :

Élément d'une préparation ou d'un mélange quelconque. Ingrédients qui entrent dans la composition d'un produit, d'un médicament; ingrédients d'une sauce, d'une boisson; ingrédients chimiques. (CNRTL, Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales)

Tâche 4 : Mettez les instructions de la recette dans le bon ordre. Ajoutez le chiffre (1-6) devant la phrase (5 minutes).

	Mettez le plateau au réfrigérateur pour qu'il refroidisse et durcisse.
	Tout d'abord, mettez le chocolat au micro-ondes jusqu'à ce qu'il fonde. Ensuite, mélangez la crème fouettée et ajoutez le beurre.
	Mettez du papier sulfurisé sur la plaque et faites des petites boules.
	Profitez de vos pralines !
	Sortez-les du réfrigérateur et décorez-les.
	Ajoutez le chocolat fondu et mélangez le tout. Ajoutez ensuite la liqueur et mélangez bien.

Tâche 5: Discutez en binômes (5 minutes) :

- Avez-vous déjà goûté une praline ? Si oui, l'avez-vous aimée ? Si non, aimeriez-vous en goûter ?
- Quel est votre dessert préféré ? De quoi avez-vous besoin pour le préparer ?
- Préférez-vous les aliments sucrés ou salés ? Pourquoi ?

CLÉ DES RÉPONSES

Exercice 1

Tâche 1 : Ont apporté, était, pouvaient, a changé, a ouvert, vendait, a eu, a fabriqué

Tâche 2 : A inventé, a créé, l'a-t-il créé, a fait, je ne savais pas, a fait, a découvert, a été découverte

Exercice 2

Tâche 1 : Praline, bol, sucre, chocolat noir, papier sulfurisé, beurre

Task 3 : chocolat noir, 80, beurre, liqueur, 100, chocolat blanc, noix, poudre de noix de coco, 20

Tâche 4 :

4	Mettez le plateau au réfrigérateur pour qu'il refroidisse et durcisse.
1	Tout d'abord, mettez le chocolat au micro-ondes jusqu'à ce qu'il fonde. Ensuite, mélangez la crème fouettée et ajoutez le beurre.
3	Mettez du papier sulfurisé sur la plaque et faites des petites boules.
6	Profitez de vos pralines !
5	Sortez-les du réfrigérateur et décorez-les.
2	Ajoutez le chocolat fondu et mélangez le tout. Ajoutez ensuite la liqueur et mélangez bien.