

LE FRANÇAIS M'OUVRE LE MONDE: LA BELGIQUE

Welcome to Belgium! The Web sites provided below offer a host of possibilities for planning your lessons. Exploring this Francophone country will provide food for thought and a new context for applying the 5 C's. The students who do not always appreciate intellectual nourishment do enjoy, nevertheless, foods, that are associated with various countries. In this case, the *gaufre* recipes (page 57) offer material for lexical, cultural and grammatical lessons. In addition, they serve as a means for reinforcing mathematical concepts and practices. Most importantly, however, in the eyes of the students, they provide an alternative to the *crêpes* they have been savoring since their introduction to the French language and culture. Why not try *gaufres* with *crème Chantilly* for a change! *Rien que d'y penser, cela me met l'eau à la bouche!*

Liens – Références sur la Belgique

Le site officiel de l'office du Tourisme Belge aux États-Unis et au Canada: [www.visitbelgium.com], et plus particulièrement les pages

- Festival et carnaval [www.visitbelgium.com/festivals.htm]
- Histoire [www.visitbelgium.com/historyofbelgium.htm]
- Données générales [www.visitbelgium.com/factsfigures.htm]
- Saviez-vous que? [www.visitbelgium.com/didyouknow.htm]
- Recettes belges [www.visitbelgium.com/recipes.htm]
- Demander des brochures ou des posters [www.visitbelgium.com/brochure.htm]

Le site de CERAN LINGUA, pour apprendre le français en Belgique [www.ceran-us.com].

Chanteurs ayant un répertoire en langue française (liste non exhaustive--liens choisis pour la richesse des artistes et du contenu de leur site Internet):

Contemporains:

- [www.axelle-red.com]
- [www.sttella.be]
- [www.maurane.com]
- [www.lara-fabian.fr]
- [www.adamosalvatore.com]
- [www.philippelafontaine.com]
- [www.universlio.com]

Décédés:

- [www.jacquesbrel.be]
- [www.singingnun.net]
- [www.amisdepierre.be]

Fiches d'activités pour analyser certaines de ces chansons en classe: [www.tv5.fr]. rubriques accueil > enseignants > apprendre en musique

Littérature et Bande dessinée

- [www.geluck.com] des dessins humoristiques dans les quotidiens et en ligne
- [www.tintin.be] par Hergé
- [www.bouleetbill.com] créé par Roba rubriques vidéo et BD)
- [www.schtroumpf.com] par Peyo
- [www.urbicande.be] par François Schuiten et Benoît Peeters
- Avec les «Adorables», Anne-Catherine partage avec nous chaque semaine les joies et les tracas de nos adolescents [www.liguedesfamilles.be/default.cfm?page=ll/ado]
- Maurice Maeterlinck, prix Nobel de Littérature en 1911 pour «L'oiseau Bleu»; auteur également de *Pelléas et Mélisande*, «La vie des abeilles»; «La vie des termites»
- Georges Simenon auteur de nombreux romans policiers mettant en scène le commissaire Maigret [www.libnet.ulg.ac.be/simenon.htm]
- Amélie Nothomb est une jeune romancière qui trouve son inspiration dans l'excitation et dans l'angoisse, à la frontière entre le réel et l'irréel.
- Le [www.prixfarmiente.be] propose aux adolescents de lire cinq livres par an, puis de donner leur avis et de rencontrer les auteurs. Livres sélectionnés avec soin.

Cinéma - film

Liste non exhaustive de films de cinéastes belges, tournés en français, primés et pouvant être exploités en classe

- *Hop*, Dominique Standaert, 2002.
- *Toto le héros*, Jaco Van Dormael ; 1991
- *Le Huitième jour*, Jaco Van Dormael ; 1995.
- *C'est arrivé près de chez vous*, 1992, Film de R Belvaux, A Bonzel et B Poelvoorde. Ce film à l'humour très décalé a révélé l'acteur belge [www.benoitpoelvoorde.be].
- *Le maître de musique et Farinelli*, G. Corbiau; 1988 et 1994.
- *Ma vie en rose*, A. Berliner; 1997.
- *Les Convoyeurs attendent*, B. Mariage; 1999.
- L'ensemble de la filmographie des frères Dardennes: films sur les conditions de la classe ouvrières dans les régions pauvres et industrielles de Belgique.

Divers

- Pour une liste complète des artistes et œuvres belges [www.califice.net/belge]
- Leçons de grammaire, feuille d'exercices toutes prêtes. Les professeurs belges du secondaire mettent en commun leurs leçons ici:

[www.enseignons.be/secondaire/liens-secondaire-29-5.html].

- Des références, des contacts, des liens sur le site officiel de l'enseignement de la Communauté française de Belgique [www.enseignement.be].

Belgian Tourist Office [www.visitbelgium.com]; [info@visitbelgium.com]; 220 East 42nd Street, Suite 3402, New York, NY 10017; telephone: (212) 758-8130.

Note: This rubric was prepared by Alice Cataldi, Region IV Representative; [acataldi@udel.edu]. See recipes on page 57.

GAUFRES LIÉGEOISES

Pour 20 gaufres:

- 1 kg de farine (2.2 lb. or 8 cups)
- 75 g de levure (3 oz.)
- 5 dl de lait et eau tempérés (1 pint or 2½ cups)
- 50 g de sucre sciure ou sucre semoule ultra fin ou sucre impalpable (2 oz.)
- 2 œufs
- 500 g de beurre (18 oz. or 2 cups)
- 50 g de miel (2 oz.)
- vanilline ou cannelle
- 3 g de bicarbonate de soude (1 cuillère à café)
- 600 g de sucre perlé (3 cups or 1 1/3 lb.)

- ✓ Faire une pâte levain avec 800 g de farine, la levure diluée dans les 5 dl de lait et d'eau, le sucre sciure, les œufs.
- ✓ Laisser reposer pendant 15 minutes puis ajouter le beurre, le miel, 200 g de farine, le sel et la vanilline ainsi que le bicarbonate de soude.
- ✓ Pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène.
- ✓ Laisser reposer pendant 10 minutes dans un endroit tempéré.
- ✓ Ajouter ensuite le sucre perlé et diviser en pâtons de 90 à 140 g selon le fer, laisser reposer un peu.
- ✓ Cuire à feu doux pour les grosses gaufres et à bon feu pour les fers à mailles peu profondes.

© La confrérie de la gaufre de Liège [<http://users.skynet.be/els25478/pages/recettesdivers.htm>] Plus d'information sur le sucre sur [www.tiensesuiker.com] (rubrique: produits > les sucres de cuisine).

Notes:

- la levure = la levure de boulanger = yeast
- le sucre perlé = granulated sugar
- le bicarbonate de soude = baking soda

SALADE LIÉGEOISE

Ingrédients pour 2 personnes:

- 500 g de haricots princesses (1 lb.)
- 3 belles pommes de terre
- 1 oignon
- 125 g de lard fumé (ou frais) (5 oz.)
- 0,5 dl de vinaigre (1/4 cup or 2 oz.)
- un morceau de beurre
- un peu de persil

- ✓ Faites cuire les pommes de terre avec leur pelure.
- ✓ Hachez l'oignon et le persil, coupez le lard en petits morceaux.
- ✓ Lavez les haricots et faites-les cuire à l'eau salée.
- ✓ Retirez-les, égouttez-les, puis mettez-les dans un saladier avec l'oignon et le persil.
- ✓ Dans une poêle, faites fondre un morceau de beurre et faites cuire le lard.
- ✓ Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre chaudes, coupez-les en grosses tranches et ajoutez-les aux haricots.
- ✓ Une fois le lard cuit, ajoutez-le à la préparation avec le jus de caisson.
- ✓ Versez alors le vinaigre dans une poêle et faites-le évaporer aux 2/3 avant d'en arroser la salade.
- ✓ Mélangez le tout et servez.

NB: Vous pouvez y rajouter une grosse saucisse de campagne cuite dans une poêle beurrée.

© [<http://users.swing.be/hdepra/cuisine/liege.html>]

Note:

- les haricots princesses = wax or yellow beans