



## La gastronomie ivoirienne



Lisez attentivement les questions avant d'écouter la chronique



Écoutez et faites les exercices

### I. Associez la colonne gauche avec la colonne droite.

1) La gastronomie ivoirienne

2

sont les couleurs et l'usage des épices

2) Des caractéristiques de la gastronomie ivoirienne

6

est le responsable de la présentation de la gastronomie ivoirienne de cette chronique

3) D'un point de vue ethnique

4

est devenu un symbole national

4) L'attiéké

3

il y a des préférences concernant les produits

5) Chaque famille ivoirienne

1

n'a pas de fonction purement nutritionnelle, mais aussi culturelle

6) L'institut Goethe

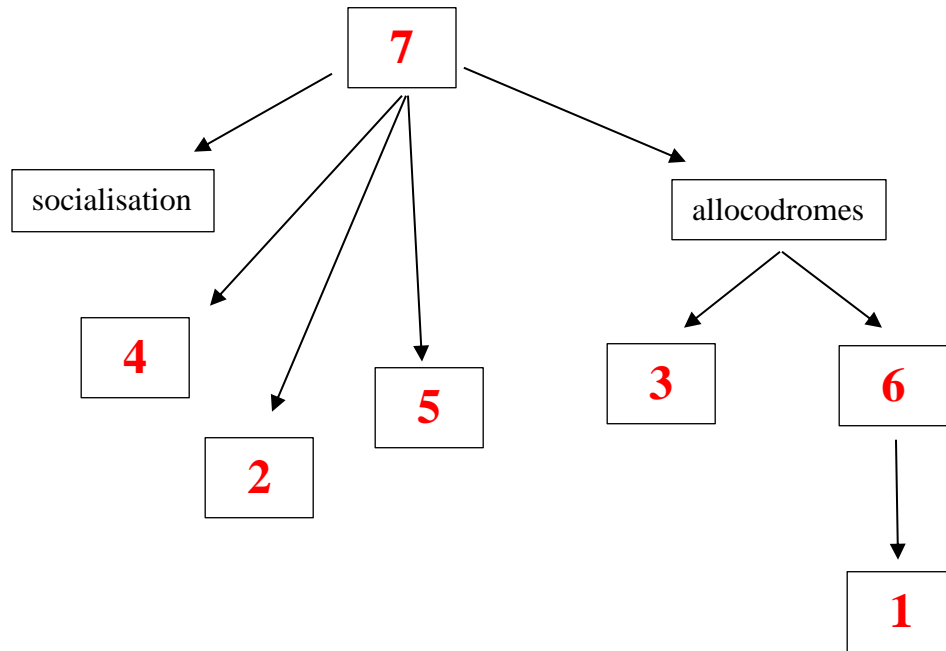
5

peut avoir ses propres variations des plats du terroir

## II. Cochez la meilleure réponse pour chaque question.

1. L'alloco
  - contient une base de banane plantain cuite au four.
  - a une base de banane plantain frite dans de l'huile.
  - est fait dans une base de maïs.
  
2. Le kéléwélé
  - est un plat d'origine marocaine.
  - vient du Bénin.
  - est la façon d'appeler l'alloco au Ghana.
  
3. La cuisine de rue, en Côte d'Ivoire,
  - a augmenté sa popularité.
  - est un rituel assez complexe.
  - implique avoir un lieu assez bien préparé.
  
4. Les jus locaux sont souvent vendus
  - dans de petits sachets.
  - en bouteilles de verre.
  - dans les restaurants gourmets des villes.
  
5. À la sortie des institutions éducatives, des chantiers et des administrations,
  - il est défendu la vente de tout type de nourriture.
  - il y a des camions vendant de la nourriture typique ivoirienne.
  - il est commun de voir des femmes vendant de la nourriture typique ivoirienne.
  
6. Dans les kiosques,
  - les femmes préparent du poulet et de la viande de mouton.
  - les hommes font braiser, parmi d'autres, de la viande de bœuf ou du poisson avec des boules d'attiéké.
  - les enfants des femmes aident à la préparation de la nourriture du jour.

III. Faites correspondre les différents concepts avec la présentation conceptuelle.



1= garba

3= alloco

5=kédjénou

7= maquis

2= plats locaux

4= grillades

6= garbadromes