



La gastronomie martiniquaise



Corrigé

I. Dans quel ordre entendez-vous les idées suivantes :

- a) **7** Les esclaves appréciaient ces festins, c'est pourquoi à la fin de l'esclavage, ils ont repris plusieurs plats de la gastronomie française.
- b) **2** Cependant, ils ont dû commencer à consommer quelques produits locaux, car l'arrivée des bateaux n'était pas fréquente, et quelques colons souffraient de malnutrition.
- c) **4** Les fruits et légumes plantés dans les jardins, dont les bananes, la mangue et l'ananas, étaient aussi consommés par les esclaves.
- d) **1** Les colons français ont expérimenté des difficultés à s'adapter aux saveurs locales des Caraïbes lors de l'époque de la colonisation, ils attendaient les bateaux qui visitaient les colonies françaises pour avoir accès à quelques produits alimentaires.
- e) **5** En période de carême, ils consommaient du crabe ; les jours de fête, il y avait de meilleures pièces de viande de bœuf, et les jours de fêtes liturgiques, ils avaient l'option de déguster de la volaille et du porc.
- f) **3** Ils ont donc commencé à s'intéresser au manioc, qu'ils ont après utilisé pour nourrir les esclaves.
- g) **6** Par contre, leurs maîtres faisaient de grands banquets où ils consommaient de la viande de plusieurs origines, un symbole de richesse.

II. Associez les informations qui sont liées à chaque vague d'immigration

A)	Ils ont contribué avec le pois d'Angole, le gombo et le chou de Chine.
B)	Ils ont emmené des produits d'Asie du Sud-Est, de l'océan Indien et d'Afrique.
C)	Ils ont apporté d'autres produits, des plantes aromatiques et des épices dont le curcuma, le gingembre et le curry
D)	Ils ont amené avec eux le manioc et d'autres produits du nord de l'Amérique du Sud.

Les Arawaks	Les colons européens	Les Africains	Les Indiens
D	B	A	C

III. Cochez les caractéristiques de la gastronomie martiniquaise mentionnées par le chroniqueur.

() En Martinique, ils mangent des plats spécifiques pour des fêtes religieuses.

() Elle se caractérise par son originalité et la fusion des codes de la cuisine française, les techniques de cuisson amérindiennes et africaines et les épices indiennes.

() Les soupes et la consommation de grandes quantités de riz sont présentes dans ce type de cuisine.

(**X**) Des plats qui incluent des acras, du boudin, des tartines, le féroce d'avocat, le dombré de crevettes ou de lambis, les légumes pays, le gratin de christophines, la purée de patates douces.

() Des options de plats qui sont trop épicés mais très bien préparés.

(**X**) Des desserts comme la crème glacée de fruit de la passion, le sorbet au coco et le crumble à l'ananas.