Programme 5: Gastronomies

- Découvrir la cuisine du pays
- La banane de l'avenir
- Des insectes à la carte

Savoir dire — Découvrir les produits locaux

qu'est-ce que c'est?
Customer: Qu'est-ce que c'est?

qu'est-ce qu'il y a?
Customer: Et qu'est-ce qu'il y a dans cette petite bouteille?

quel est le plus fort des deux?
Customer: Et quel est le plus fort des deux?

Germaine: Bonjour.

Customer: Bonjour, qu'est-ce que c'est ça?

Germaine: Colombo, pour mettre dans le poulet, le poisson, la viande.

Customer: Qu'est-ce que c'est?

Germaine: Le piment pour mettre dans l'huile pour la macération, pizzas, poissons, viandes.

Customer: Et quel est le plus fort des deux?

Germaine: Le plus fort des deux, c'est, exactement, c'est le piment.

Customer: Et qu'est-ce qu'il y a dans cette petite bouteille?

Germaine: Dans cette petite bouteille, c'est un aphrodisiaque, c'est le rhum d'amour. Voilà, ça c'est le gingembre, l'écorce du bois, le rhum et la cannelle, et avec ça, vous allez passer une très bonne nuit d'enfer.

Infos

La cabane à sucre, où l'on produit le sirop d'érable, attire chaque année Québécois et touristes.
On y mange les plats traditionnels, tout ça arrosé avec du sirop d'érable

Savoir dire — Une recette québecoise

le sucre, la farine, la crème, le sirop d'érable vous mélangez les ingrédients
Magaline: Alors, vous mélangez les ingrédients.

Magaline: Et bien bonjour, et bienvenue au Domaine Magaline, mon prénom est Magaline et nous allons vous présenter notre tarte au sucre.

Alors, vous avez les ingrédients qui est le sucre blanc, la farine, la crème 35%, le sirop d'érable, qu'il ne faut surtout pas oublier, et le sucre brun. Alors vous mélangez les ingrédients secs, la crème 35%, et c'est vraiment le sirop d'érable qui donne tout le goût à la tarte.

Et voilà, une tarte au sucre à la Magaline!

Rencontres — La banane de l'avenir

Commentary: La banane pour la Guadeloupe est bien plus qu'un simple fruit. Elle est le revenu de nombreuses familles et elle est la première exportation de l'île. La banane est ici une curiosité touristique. Et elle attire aussi le regard affûté des scientifiques.

Le Cirad Flhor est l'un des plus grands laboratoires au monde à se pencher sur la banane. On cherche ici la banane du futur. On améliore sa forme, sa couleur, son goût. Pour Frédéric Bakry, généticien, la banane cache bien des saveurs.

Frédéric Bakry: Il y a une variété de goûts, de goûts extraordinaires. Vous avez des bananes qui ont le, le goût de pommes granny vertes, vous savez ces pommes granny très acidulées, il y a des gens qui aiment ça, pourquoi pas? Vous avez des bananes qui sont du pur sucre, c'en est même écœurant, vous avez des bananes qui sentent le miel, le miel, c'est, vous avez d'autres qui sentent la framboise, la groseille, bon, y en a qui sentent la banane!

Commentary: Il y a ici une collection de bananiers. Trois cent cinquante espèces différentes sont répertoriées. La banane n'en finit pas d'étonner.

La 903 est la star de la collection. Hybride selectionné par le laboratoire, elle est à l'essai dans cette plantation en vue d'être commercialisée. Pour le directeur du Cirad Flhor, Claude Villaume, la force de la 903 est sans doute sa taille.

Claude Villaume: Alors c'est une petite banane, avant toute chose, donc le caractère petit de cette, de cette banane intéresse deux types de population. Elle intéresse tout le monde évidemment, elle intéresse les jeunes, les jeunes enfants, les petits enfants, mais aussi les personnes âgées qui ne veulent pas manger une banane qui est trop grosse et caetera, trop importante.

Commentary: Mais qui dit recherches scientifiques dit expériences. On déguste pour améliorer.

Frédéric Bakry: Au nez, elle est extraordinaire! Moi, je la trouve fantastique!

Commentary: Les travaux de ces scientifiques porteront leurs fruits dans quelques années. La banane classique longue et jaune ne sera alors plus l'unique choix.

Frédéric Bakry: La banane a perdu sa caractéristique de fruit tropical, elle est présentée entre les pommes et les poires. Elle a certainement perdu beaucoup de son exotisme. Et bien nous, on a envie de lui mettre une charge affective et exotique derrière et refaire de ce produit un véritable produit qui fasse rêver.

La banane en Guadeloupe, c'est tout un monde. Chaque année, il y a le Grand Prix de la Banane.
Il y a aussi le concours de la Banane d'Or, qui récompense les meilleures recettes à base de banane.
Parmi ces plats, un dessert gagnant: le bavarois

Infos

Savoir Entendre

A vous de trouver la réponse:
Est-ce qu'il y a du sucre dans cette recette?

Jocelyn Corvo: Eh bien, le bavarois, c'est très très simple! Nous épluchons notre banane, nous faisons une purée et nous ajoutons la gélatine, la crème fraîche, le sucre pour rendre un petit peu plus doux, et sans oublier le petit rhum vieux, et nous mettons au congélateur pendant une heure et demie et vous servez avec un coulis à votre choix.

Savoir dire

Il y a du sucre dans cette recette

Compris

Une recette guadeloupéenne

une pincée de sel
Prudence: Je prends une pincée de sel

un peu de poivre
Prudence: Un peu de poivre

j'ajoute un petit peu d'eau
Prudence: J'ajoute un petit peu d'eau

je laisse cuire
Prudence: Et je laisse cuire

Prudence: Alors pour faire un court-bouillon de poisson créole, on commence d'abord par hacher la cive, le persil, le thym. Ensuite on coupe la tomate. La tomate c'est fait pour garnir la sauce. Voilà. Donc, tout est prêt maintenant, pour la cuisson.

Je fais revenir, vous voyez, la tomate, la cive, le persil et le thym. Je prends une pincée de sel, un peu de poivre et trois clous de girofle. Et là maintenant, je vais prendre le poisson, voilà, que j'ajoute dedans ... j'ajoute un petit peu d'eau, voilà, et je laisse cuire.

Savoir Entendre

A vous de trouver la réponse:
Est-ce qu'il y a du sel et du poivre dans la sauce?

Prudence: Là, maintenant, c'est cuit.On va ajouter une cuillerée de vinaigrette, donc, c'est fait avec du poivre, du sel, du citron vert, et c'est prêt, terminé!

Compris

Il y a du sel et du poivre dans la sauce

Des insectes à la carte

Rencontres

Commentary: Montréal, l'Insectarium, un dimanche après-midi. On vient ici découvrir, connaître les insectes, mais aussi les manger!

Une fois par an, l'Insectarium organise une exposition-dégustation et présente ce que sera peut-être la nourriture de l'an 2000. Pour cela, il fallait un chef. Jean-Louis Thénis a été convié à aiguiser l'appétit des visiteurs. Drôle de travail dans un drôle d'endroit?

Chef Thénis: J'ai sauté sur l'occasion, j'ai sauté dessus parce que j'aime ce genre d'expérience-là. Expérience aussi pour les goûteurs!

Commentary: Mais pour un chef, quel est l'intérêt à rissoler des asticots?

Chef Thénis: Et bien c'est que, c'est de repousser toujours les, les limites de la gastronomie, et puis de découvrir qu'il y a des nouvelles saveurs, et puis que, finalement que notre art n'est pas figé à, aux crèmes au beurre et aux sauces anglaises.

Commentary: Enthousiasme bouillonnant du chef, mais que pensent ces insectivores de visiteurs?

Man: Excellent!

Woman: Oui, c'est bon.

Commentary: Au menu du jour: sauterelles grillées, champignons farcis à la mousse de cricket et, la spécialité du maître queux: un chop-suey de vermisseaux sautés. On en a l'eau à la bouche!

Woman: Oh les yeux!

Question: C'est la première fois que vous mangez du ténébrion?

Girl: Oui, je pense que c'est la dernière fois aussi

Commentary: Si les insectes sont une nouveauté pour les Montréalais, ils sont en fait mangés aux quatre coins du monde. Les scientifiques veulent nous faire avaler ce message

Mme. Gaia: Alors, on mange des insectes pour plusieurs raisons. Souvent, parce que c'est tout simplement disponible et très nombreux dans la nature alentour de nous et que c'est très nutritif, alors c'est peut-être la première raison, mais la deuxième, c'est aussi que c'est bon!

Commentary: Le public a quelque peu du mal à digérer ce message. Le chef, lui, est fourmillant d'idées et pense corser la carte de son restaurant.

Chef Thénis: Je suis tenté d'offrir une entrée avec un insecte, hein, alors je serais peut-être le premier restaurateur à Montréal à servir des sauterelles et des grillons dans un restaurant.

Glossary	
Le piment	Chilli
La macération	Marinade
L'écorce du bois	Bark
La cannelle	Cinnamon
Le sirop d'érable	Maple syrup
Le regard affûté	Close scrutiny
Écœurant	Sickening
Répertorié(e)s	Listed
N'en finit pas d'étonner	Never ceases to amaze
Déguster	To taste
On a envie de lui mettre une charge affective et exotique derrière	We want to give its image a boost of passion and exoticism
Hacher	To chop up
La cive	Chives
Faire revenir	To brown
Les clous de girofle	Cloves
Convier	To invite
Aiguiser l'appétit des visiteurs	To whet visitors' appetites
Drôle de travail	A strange job
J'ai sauté sur l'occasion	I jumped at the chance
Asticots	Maggots
Repousser	To push back
Bouillonnant	Bubbling
Ces insectivores de visiteurs	Three insect-eating visitors
Sauterelles grillées	Grilled grasshoppers
Farci	Stuffed
Le maître queux	Chef
Vermisseaux sautés	Fried worms
On en a l'eau à la bouche!	Mouth-watering!
ténébrion	Meal-worm
Disponible	Available
Dans la nature alentour de nous	In the natural world around us
Fourmillant d'idées	Teeming with ideas
Corser la carte de son restaurant	To beef up the menu in his restaurant
Grillons	crickets