

TEA TIME



Atelier de découverte culturelle:

Les enfants découvrent une pratique importante en Angleterre: le “5 o'clock tea time”. C'est une tradition qui remonte au XVIIIème siècle (imposée par la duchesse de Bedford). Le “tea time” est aussi appelé “low tea” (les invités étaient souvent assis dans des fauteuils bas “low chairs”). En plus du thé, les anglais dégustent des gourmandises sucrées ou salées. Ce sont souvent des scones avec de la “clotted cream” (sorte de crème fraîche), des cupcakes ou des muffins.... mais il n'est pas rare de trouver des petits sandwiches.



Les Anglais aiment déguster leur thé avec du lait c'est pourquoi les thés traditionnels anglais s'accordent parfaitement avec le goût du lait. Il est aussi très courant de servir le thé avec une rondelle de citron, du lait et du sucre. Ce n'est plus une pratique quotidienne. Ces moments sont de plus en plus réservés pour des occasions particulières ou bien le week-end.

Lexique: some tea [tii] (C'est bien un “i” long qu'il faut produire. Ne pas hésiter à exagérer un peu le son long pour que les enfants prennent conscience qu'il existe des sons longs en anglais),
some milk (Dans ce cas, c'est un “i” court),
some sugar, hot (prononcer le “h”), a tray, a teapot, a cup.

Structures:

Would you like milk or sugar ? (en compréhension)
Yes, please. / No thank you (en production)

Matériel: un plateau, une théière, un pot de sucre, un pot de lait, des tasses.

Déroulement possible:

“Nous allons prendre le thé comme en Angleterre. C'est une pratique très courante. Il existe plusieurs façons de prendre le thé dans le monde. Les Anglais prennent souvent le thé avec du lait, “milk”, et du sucre, “sugar”. Mais vous n'êtes pas obligés de faire comme eux. Je vais passer vous proposer du thé “some tea”; à vous de me dire ce que vous voulez. Il faudra veiller à être poli. Ready?

“Would you like some tea? (les enfants répondent souvent “yes”, hocher la tête et compléter leur production “yes please”. Ils répètent après vous. Faire de même s'ils n'osent pas de suite répondre en anglais mais vous disent “oui” à la place.)

Would you like some milk? (procéder comme ci-dessus)

Would you like some sugar? (Si les enfants n'en veulent pas, ils diront

“no” ou “non”. Les accompagner de la même manière en produisant “No, thank you”).

Passer voir chaque élève et procéder de la même manière. La répétition pour chaque élève est essentielle. Cela permet aux élèves de se familiariser avec la structure (prononciation et schéma accentuel) et pour les plus timides d'entendre plusieurs fois la réponse à produire avant de se lancer.

Idéalement, instaurer cette pratique plusieurs fois dans l'année, une fois avant chaque vacances par exemple pour donner l'opportunité aux élèves d'acquérir les structures ciblées. Ne pas hésiter à déléguer la mission de servir le thé à un ou plusieurs élèves volontaires. Les grands parleurs ont souvent envie de servir le thé rapidement (Dans ce cas, prévoir plusieurs plateaux).

TIPS

L'utilisation de théière en faïence (à défaut de porcelaine) est importante. Les élèves sont mis en contexte plus facilement. La vaisselle a son importance dans ce type de moment. Si la pratique devient régulière, les élèves peuvent prévoir leur propre “cup”. De plus, le thé sera moins fort si l'ont partage deux sachets par théière qu'un pour chaque gobelet (et plus économique!).

Prolongement

L'apprentissage de la comptine traditionnelle “I'm a little tea pot”.



I'm a Little Teapot

I'm a little teapot, short and stout
Here is my handle, here is my spout
When I get all steamed up, hear me shout
Just tip me over and pour me out!

I'm a clever teapot, yes it's true
Here's an example of what I can do
I can change my handle to my spout
Just tip me over and pour me out.