

# English Tea time



Présentation du projet en français : « Nous allons découvrir l'importance du goûter britannique. Vous apprendrez le lexique de la nourriture, de vos goûts pour enfin partager ensemble un english tea time ! »

## Déroulement de la séquence :

Séance 1 : Découverte culturelle et lexique du tea time traditionnel  
It's tea time !

Séance 2 : Lexique du tea time  
Food and drinks

Séance 3 : Formulation Do you like ?  
I like, I don't like ?

Séance 4 : Formulations What do you want to eat ?  
I want ... please ! Thank you !

Séance 5 : Révisions formulation et lexique, petits dialogues  
Choix du tea time

Séance 6 : Shortbread recipe (facultative)

Séance 7 : Tâche finale → partager un tea time

Séance 8 : Évaluation

# Séance 1 : Découverte culturelle et lexique du tea time traditionnel

## It's tea time !

### - Découverte culturelle : qu'est-ce que le tea time ?

Le tea time est un moment où les Anglais se retrouvent autour d'un thé pour discuter et échanger en famille ou entre amis. Le thé est très populaire au Royaume-Uni. Le thé de l'après-midi celui avec les scones et les sandwiches a surtout lieu le dimanche, et peut être pris dans des salons de thé. Il est très apprécié des touristes.



### - Origines de la tradition

Quand les Anglais ne connaissaient pas encore le thé, ils ne prenaient que deux repas principaux : le petit-déjeuner et le dîner. Le petit-déjeuner était une sorte de « brunch » composé de pain et de viande. Le dîner du soir était long et tout aussi copieux.

Mais ce rythme ne suffisait pas à l'appétit de nombreux Anglais et notamment à celui de la duchesse de Bedford (1788-1861) qui se plaignait d'avoir faim dans l'après-midi !

Quand le thé fut introduit en Angleterre, elle invita des amis à la rejoindre chez elle, dans sa maison de campagne, pour un repas supplémentaire vers 17 heures. Le menu était alors composé de petits gâteaux, de sandwiches au beurre, de sucreries et bien sûr de thé. La tradition du « Five o'clock tea » était née !

Ce moment de réconfort, de discussion et de gourmandise devint rapidement populaire et très apprécié et se répandit très rapidement dans toutes les couches sociales. De nos jours, ce rituel est encore très suivi dans la vie quotidienne britannique.



Victorian tea party, circa 1895. Hulton Archive—Getty Images

[Why Is Teatime In the Afternoon? Now You Know | Time](#)

### - Que mange-t-on à l'heure du thé au Royaume-Uni ?

Une tasse de thé avec parfois un nuage de lait.

Traditionnellement présentés sur des plats à étages, des gourmandises accompagnent le thé. Au premier niveau, des sandwich salés de pain de mie souvent au saumon, thon ou concombre. Sur les deux autres étages, on peut trouver des muffins, scones (petits pains), cakes, clotted cream (crème épaisse), confiture.



Ces vidéos servent à illustrer la partie culturelle du Tea Time, il ne s'agit pas de tout comprendre pour les élèves :

[How to have an authentic British Afternoon Tea experience - YouTube](#)

[PERFECT, BRITISH AFTERNOON tea time - Recherche Google](#)

[A PERFECT, BRITISH AFTERNOON TEA AT BETTY'S TEA ROOM IN HARROGATE, UK: SANDWICHES, SCONES & CAKES! - YouTube](#)

**Trace écrite : écrire le nom des différentes gourmandises traditionnelles du tea time.**

Le « tea time » est un moment où les Britanniques se retrouvent autour d'un thé pour discuter et échanger en famille ou entre amis. Le thé est très populaire au Royaume-Uni.

Quand les Anglais ne connaissaient pas encore le thé, ils ne prenaient que deux repas principaux : le petit-déjeuner et le dîner. Mais ce rythme ne suffisait pas à l'appétit de nombreux Anglais et notamment à la duchesse de Bedford (1788-1861) qui se plaignait d'avoir faim dans l'après-midi !

Quand le thé fut introduit en Angleterre, elle invita des amis à la rejoindre chez elle pour un repas supplémentaire vers 17 heures. Le menu était alors composé de petits gâteaux, de sandwiches au beurre, de sucreries et bien sûr de thé.

La tradition du « tea time » a duré et de nos jours, ce rituel est encore très suivi dans la vie quotidienne britannique.

Que mange-t-on à l'heure du thé au Royaume-Uni ?

Une tasse de thé avec parfois un nuage de lait et des gourmandises :



## Séance 2 : lexique du tea time Food and drinks

Introduction du lexique à l'aide des flashcards.

Présenter et faire écouter les mots l'un après l'autre à l'aide des flashcards :

**Foods : cake – shortbread – cracker – mint sweet – scone – sandwich**

**Drinks : water, tea, orange juice**

Afficher les images une par une au tableau et les élèves doivent répondre à la question « What is it ? »

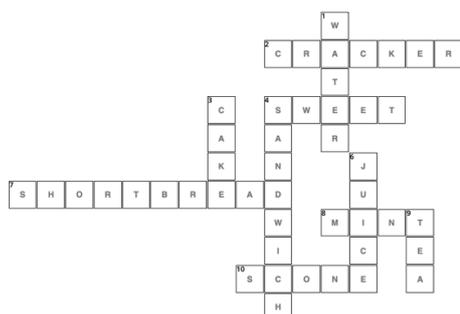
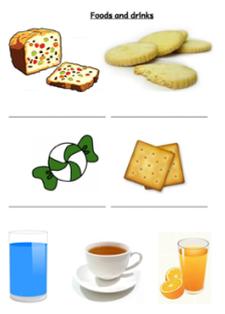
« It's ... »

Appropriation phonologique :

Jeu « What's missing ? » Afficher les flashcards au tableau, laisser un temps d'observation puis demander « Close your eyes please ». Retirer une image. Les élèves doivent nommer puis répéter ensemble.

**Trace écrite** : écrire les noms de chaque aliment puis colorier

**Devoirs** : crossword puzzle



## Séance 3 : formulation Do you like ? I like, I don't like ?

Révisions à l'aide des flashcards :

Un élève pioche une flashcard (sans la montrer aux autres) puis dit « It's a cake ». Les élèves dessinent sur l'ardoise, l'élève qui a pioché valide ou non en montrant la flashcard.

**Foods : cake – shortbread – cracker – mint sweet – scones – sandwiches**

**Drinks : water, tea, orange juice**

Appropriation : Yes I like ! No, I don't like !

Choisir une flashcard et dire en accentuant avec la gestuelle (frottement du ventre ou mimique de dégoût) « I like ... » ou « I don't like ... » « Yes I do ! » « No, I don't ! »

« Do you like ... ? », l'élève répond par « Yes, I like ... » ou « No, I don't like ... »

<https://www.youtube.com/watch?v=frN3nvhlHUK>

Par binôme : l'un pose la question, l'autre répond puis on inverse les rôles.

Circuler parmi les élèves pour aider à corriger la prononciation si besoin et poser aussi des questions.

**Trace écrite** : écrire la phrase I like – I don't like à côté des cœurs.

Puis chaque élève trie les aliments en fonction de ses goûts dans le tableau.

Do you like ... ?

Yes I like ❤️	No I don't like ❤️



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

<https://www.gommeetgribouillages.com>

## Séance 4 : What do you want to eat ? I want ... please ! Thank you

Révisions à l'aide des flashcards :

**Foods** : cake – shortbread – cracker – mint sweet – scones – sandwiches

**Drinks** : water, tea, orange juice

Formuler les questions et des phrases réponses avec Do you like ? Yes I like ... No, I don't.

Appropriation : What do you want to eat ?

[What Do You Want? - Simple Skits - YouTube](#)

Faire répéter plusieurs fois la question.

Puis apprendre à répondre : I want ...

[I'm Hungry! | Simple Food Song for Kids - YouTube](#)

Mais y ajouter les formules de politesse please et Thank you !

Entamer des dialogues auxquels toute la classe assiste et aide si besoin en intégrant les aliments appris :

- “ What do you want to eat ?”
- “I want cake please ! Thank you ! ”

Par binôme : l'un pose la question, l'autre répond puis on inverse les rôles.

Circuler parmi les élèves pour aider à corriger la prononciation si besoin et poser aussi des questions.

**Trace écrite** : écrire la question et la réponse sous forme de dialogue dans le cahier :

- **What do you want to eat ?**
- **I want cake please ! Thank you !**

## Séance 5 : Révisions formulations et lexique, petits dialogues Choix du tea time

Révisions à l'aide des flashcards et english copy book :

**Foods** : cake – shortbread – cracker – mint sweet – scones – sandwiches

**Drinks** : water, cup of tea, orange juice

Interactions par binôme et changer de binôme pour échanger en anglais avec le plus de camarades possibles : demander aux élèves de l'un pose la question, l'autre répond puis on inverse les rôles :

- Do you like .... ?
- No I don't like ...
- “ What do you want to eat ?”
- “I want cake please ! Thank you ! ”

Circuler parmi les élèves pour aider à corriger la prononciation si besoin et poser aussi des questions.

**Trace écrite** : choisir ce que l'on voudra déguster lors du tea time et s'entraîner à l'oral.

Client name : _____	
<input type="checkbox"/> Water	<input type="checkbox"/> Fruits cake
<input type="checkbox"/> Cup of tea	<input type="checkbox"/> Shortbread
<input type="checkbox"/> Orange juice	<input type="checkbox"/> Crackers
	<input type="checkbox"/> Mint sweet
Tea Time	

<https://www.gommeetgribouillages.com>

## Séance 6 : Shortbread recipe

### Connaître et mimer des verbes d'action

**Signification du mot :** Si l'on traduit ce terme littéralement, on obtient la traduction maladroite de « pain court ». Il ne s'agit pas d'un pain court car short vient de shortening, qui est une graisse végétale, et le mot pain apparaît dans le nom de ce biscuit, tout simplement parce qu'il s'agissait à l'origine d'un pain médiéval écossais.

**Histoire :** Ce sablé écossais a, en fait, évolué du **pain** médiéval au **biscuit**. En effet, au Moyen-âge, c'était un **pain** riche cuit deux fois au four, saupoudré de sucre et d'épices. Par la suite, le beurre a remplacé la **levure**, et le Sablé est né. Au XVIe siècle, les **shortbreads** étaient chers, réservés aux grandes occasions, comme Noël ou le réveillon de la nouvelle année. Le 6 janvier est le jour national du **shortbread**.

Recette : <https://www.youtube.com/watch?v=JrjyvTBBbec>

Présentation de la **recette** et du vocabulaire des ingrédients et des ustensiles.

Montrer et prononcer les flashcards. Jeu du Simon Says en incluant le vocabulaire vu dans la séance :

« Simon says : show me the butter ! »

Mimer les verbes liés à la cuisine

**Mix – add – spread – cut - heat – bake**

Il s'agira de découvrir le vocabulaire lié à la recette et mimer les étapes :

- 1 - Mix the butter with the sugar.
- 2 - Add the flour.
- 3- Spread the dough on 1.5 cm high and then, cut it.
- 4- Heat the oven to 180°C and bake 10-12 minutes.

**Trace écrite : compléter la fiche recette**

Langue et culture anglaise

Shortbread



Le shortbread est un biscuit sablé originaire d'Écosse.

Au Moyen-Âge, le shortbread était un pain au sucre et aux épices. Puis la recette s'est transformée : on a remplacé la levure par du beurre.

Autrefois les shortbreads étaient très chers et réservés aux fêtes de fin d'année. On les offrait aux premiers visiteurs qui pénétraient dans la maison au nouvel an. Le 6 janvier est la journée nationale de shortbread.

Scottish Shortbread's recipe

Write with **underline** the steps of the recipe / Connect and illustrate the recipe :

- 375 g of flour
- 250 g of butter
- 125 g of sugar

- 1 - Mix the butter with the sugar.
- 2 - Add the flour.
- 3 - Spread the dough on 1.5 cm high and then, cut it.
- 4 - Heat the oven to 180°C and bake 10-12 minutes.



## Séance 7 : Tâche finale → partager un tea time



# Tea time

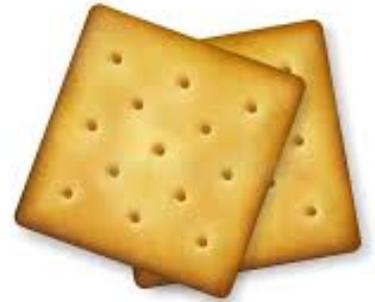
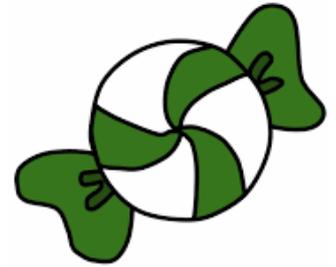
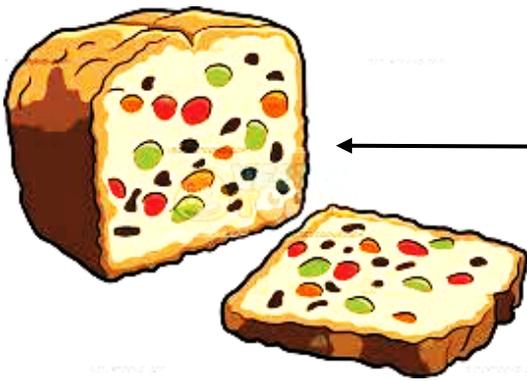
## *Origines de la tradition*



## *Que mange-t-on à l'heure du thé ?*

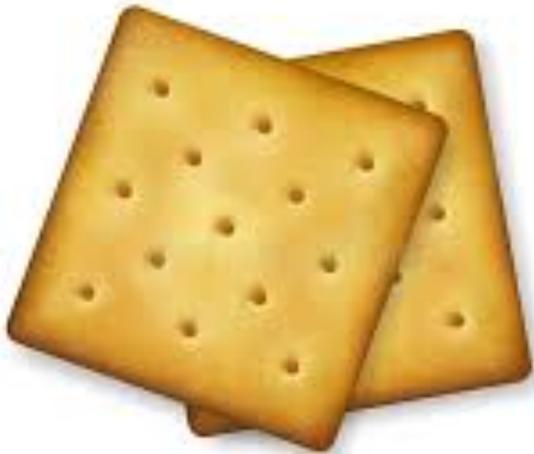
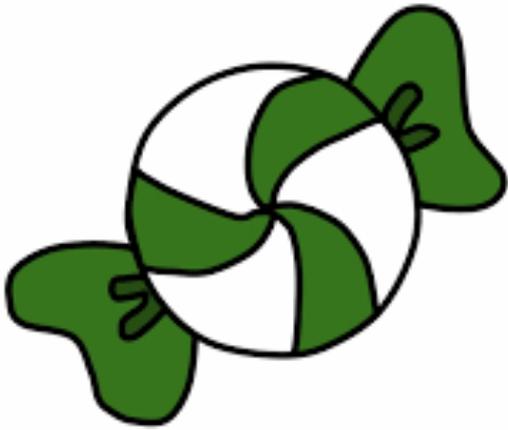
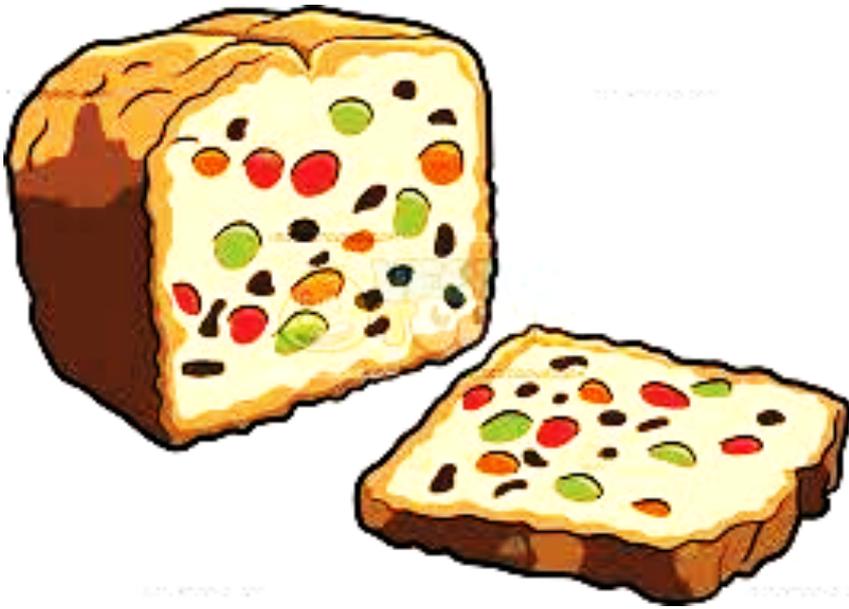


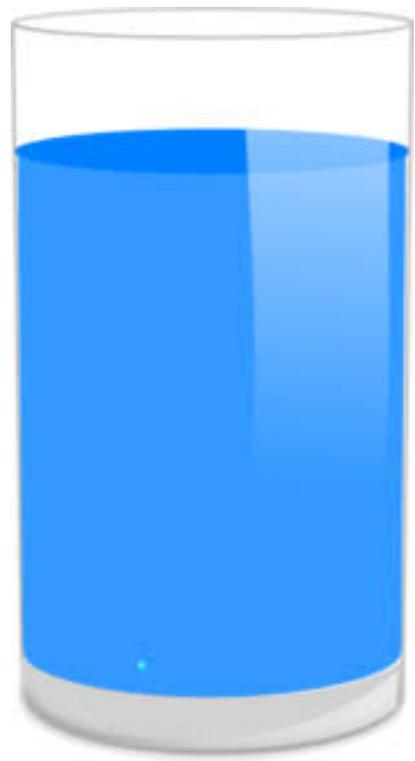
# Foods



# Drinks







<https://www.gommeetgribouillages.com>

# Do you like ?



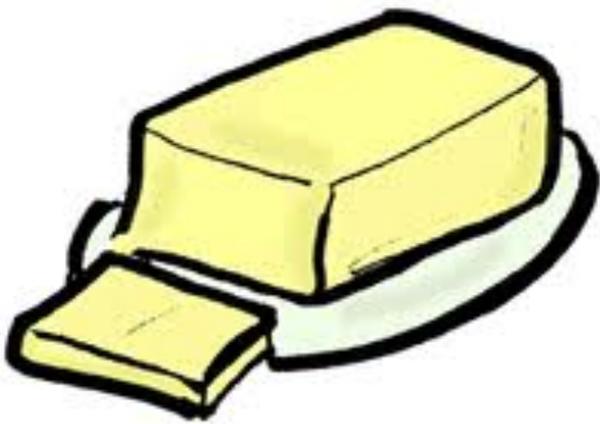
---



---

Do you like ... ?

Yes I like 	No I don't' like 



**butter**



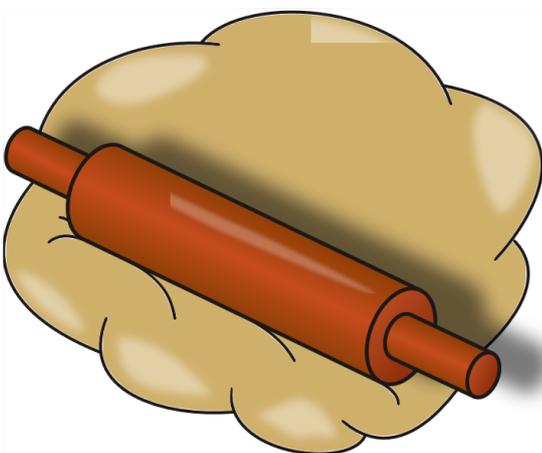
**flour**



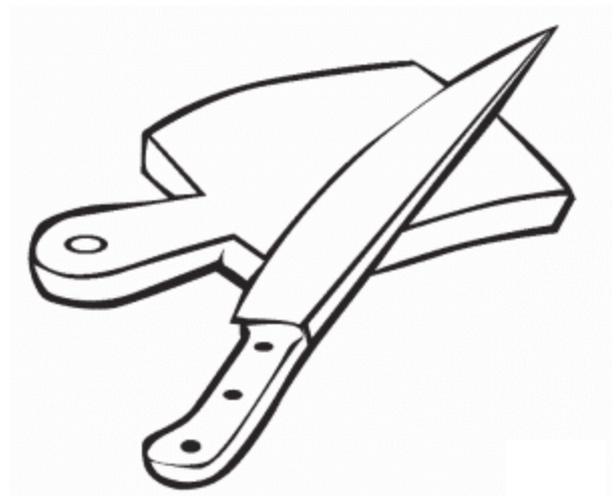
**sugar**



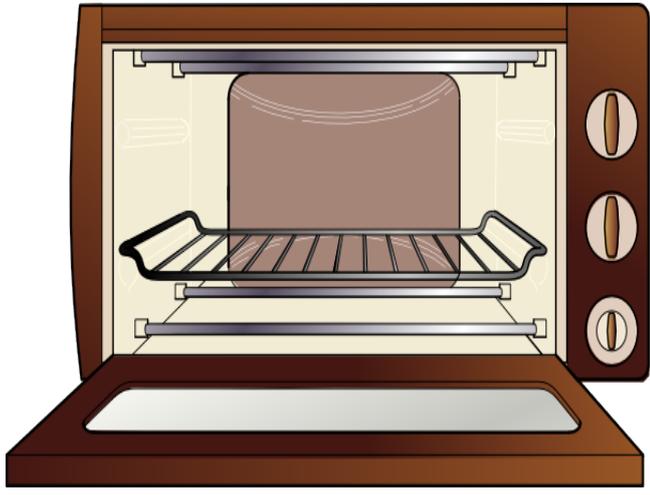
**to mix**



**Spread the dough**



**to cut**



oven



to bake



