



# ATELIER JAPONAIS SUR LA NOURRITURE



**DURÉE** : entre 1h30 et 2h00

**OBJECTIFS** : découvrir la cuisine japonaise et retenir du vocabulaire

## CONTENU

### ■ Présentation générale :

L'atelier débute par une courte présentation de l'alimentation générale des japonais, de leur modes de consommation. Les participants sont invités à partager leurs connaissances.

### ■ Quiz sur les plats japonais :

Les participants doivent deviner avec quels ingrédients sont faits les plats qui leur sont montrés.

Ils apprennent à le dire en japonais avec la formule suivante :  
[ingrédient] to [ingrédient] de [nom du plat] o [tsukurimasu].

### ■ Jeu en petits groupes :

Comme le jeu des 7 familles, les participants doivent rassembler 3 catégories : les boissons, les plats et les desserts. Le jeu se joue par 2 ou 3, le premier qui forme une famille complète a gagné. Cela permet aux participants de retenir du vocabulaire japonais.

### ■ Activité manuelle :

Au choix, les élèves réaliseront un origami sur le thème de la nourriture, ou un bentō (panier repas japonais) à base de découpage, collage et coloriage.

### ■ Dégustation :

Au menu de cet atelier, thé japonais avec mochi au *anko* (pâte de haricots rouges sucrée) et pocky (mikado) au matcha (thé vert japonais).

**TARIF** : 200 euros

# ATELIER D'INITIATION AU JAPONAIS



**DURÉE** : 1h30

**OBJECTIF** : s'initier à la pratique du japonais par le jeu

## CONTENU

### ■ Présentation générale :

L'atelier débute par une courte présentation de la langue japonaise, suivi d'un entraînement à la prononciation. Les participants sont invités à partager leurs connaissances.

### ■ Jeu en petit groupe :

D'abord par groupes de 2 puis de 4, les participants font des parties de DAREDA, un « qui est-ce? » qui se joue en japonais. Ce jeu permet d'apprendre à poser des questions simples et à y répondre, tout en retenant du vocabulaire descriptif, et permet une bonne assimilation de la structure d'une phrase simple en japonais.

### ■ Dégustation : (optionnelle)

Au menu de cet atelier, thé japonais avec mochi au *anko* (pâte de haricots rouges sucrée) et pocky (mikado) au matcha (thé vert japonais).

**TARIF** : 150 euros

**OPTION DÉGUSTATION** : 3 euros par participant