Mon camion-restaurant préféré

Tomoko Ohmura



Arrivent successivement une camionnette, une voiture de police, un camion de pompiers, un camion malaxeur, un camion-poubelle, une voiture de sport et une file de bus... pas comme les autres ! Ce sont tous des food-trucks. Chacun propose sa spécialité : hamburgers, ramen, glaces, pizzas... Le plus difficile maintenant qu'ils sont là, c'est de choisir !

1 Un album, trois procédés
2 Un livre jeu
3 Un peu d'histoire
4 Les takoyaki, kezako ?
5 À faire avec les enfants
6 Pour aller plus loin...

Retrouvez tous nos dossiers sur ecoledesloisirsalecole.fr

Contactez-nous : enseignants@ecoledesloisirs.com

Ce document est sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale Pas de Modification CC BY-NC-ND, disponible sur http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

1 La répétition

Comme souvent dans ses albums, Tomoko Ohmura joue sur la répétition d'un même motif. Il est toujours limpide, très facile à comprendre pour les enfants. Ici, quel est le principe ? Un véhicule, différent à chaque fois, se transforme la page suivante en un « véhicule cuisine-restaurant » avec une spécialité culinaire.

On démarre en douceur avec une camionnette ordinaire qui se transforme en restaurant de hamburgers, comme ces food trucks à l'américaine qui ont conquis les villes du monde entier. Le terrain paraît familier, mais ne va pas le rester longtemps. Dans la séquence suivante voilà qu'arrive une voiture de police qui se déploie à la page suivante pour se métamorphoser en bar à onigri. Ça y est ! Nous voici au Japon où l'on consomme des spécialités qui aiguisent notre curiosité autant que notre appétit.

Une fois le principe acquis, l'enfant attend avec impatience la transformation de chaque camion en restaurant. Comment va-t-on cuisiner dans un malaxeur de chantier ? Dans une voiture de sport ? Et plus étonnant encore dans un camion-poubelle ? Lors de la lecture à voix haute, pensez à faire durer le suspense…

2 L'accumulation

Tomoko Ohmura utilise le principe de la répétition, comme nous l'avons vu, mais aussi celui de l'accumulation. Et dans ce livre, il fonctionne à plein avec ces clients qui grouillent autour de chaque stand. Au fil des pages, il s'amplifie avec un nombre de consommateurs allant croissant jusqu'au tableau final. On se retrouve alors dans un marché couvert de « bus-restaurants » aux différentes spécialités avec tous les clients réunis qui vont et viennent dans la place. Et ça fait du monde.

3 La diversité

Que de clients ! Mais aussi quelle diversité ! Tous appartiennent à des familles d'animaux (anthropomorphes) différents. À bien y regarder, chaque stand a ses consommateurs attitrés. Plus on avance dans le livre, plus l'on croise des animaux rares. Ornithorynques, pangolins ou wombats… Mais attention, comme nous allons le voir, certains gourmands se retrouvent sur toutes les pages.



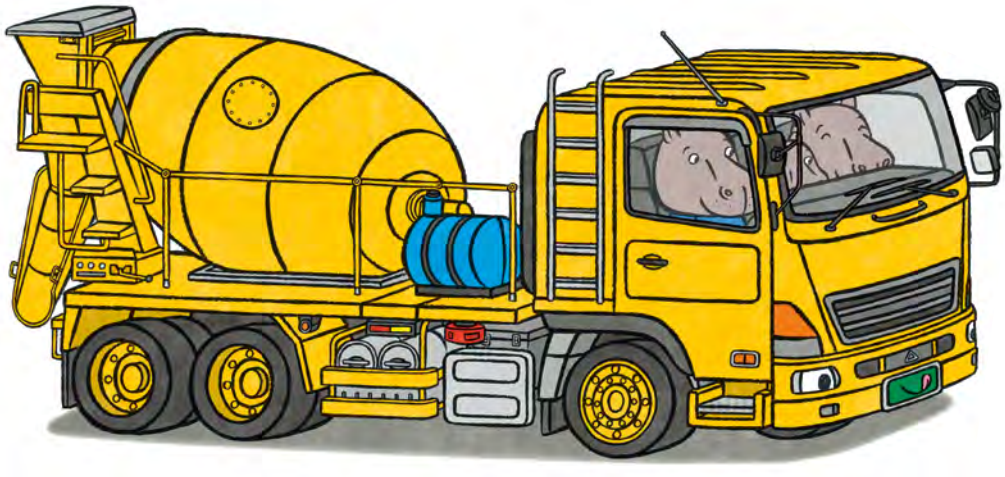
4 Comment lire ce livre avec les enfants ?

Vous pouvez commencer par faire une ou deux lectures découvertes, sans commentaires ni questions, en prenant le temps d'observer chaque illustration. Il y a beaucoup de choses à dire et à lire : le nom du restaurant, les menus, le nom des sauces, etc.

On peut ensuite observer la transformation de chaque véhicule : faire des allers-retours entre le camion et la façon dont il est utilisé pour devenir à la fois une cuisine et un stand de restauration. C'est toujours très ingénieux : la carrosserie se déplie, la cabine s'ouvre et le moindre accessoire a son utilité.
Prenons l'exemple du camion malaxeur, cet engin de chantier qui malaxe du béton et l'apporte tout prêt sur les chantiers de construction. La goulotte qui sert d'ordinaire à déverser le béton fait couler de la pâte à curry. Au-dessus, on voit un hippopotame verser dans l'entonnoir les ingrédients. Le bidon bleu s'avère être une citerne à eau, l'échelle sur la cabine est un support pour les menus, l'antenne sert à attacher le fanion du restaurant, le châssis avec les quatre roues contient les bacs à sauces… etc.

À la fin, proposez à l'enfant de choisir son camion-restaurant préféré et d'y retourner pour passer une commande. S'il était client, qu'aurait-il envie de goûter ? Avec quelle sauce ? quelle garniture ?





SÉANCE 2
Un livre jeu

Ces illustrations foisonnantes se prêtent à merveille aux jeux d'observation.

- **Identifier les animaux** qui se pressent autour de chaque camion-restaurant. Attention, certains sont plus difficiles à trouver que d'autres. On peut d'ailleurs s'aider d'un autre album de Tomoko Ohmura, *Faites la queue!* qui présente 50 animaux, depuis l'éléphant jusqu'à la grenouille, en passant par le wombat.

- **Regrouper les membres d'une même famille**. Par exemple, devant le camion qui vend des hamburgers, on peut identifier la famille des cochons, la famille des lapins (les parents et leurs 2 lapinots), la famille des écureuils, etc.

- **Décompter les animaux.** Choisir une planche correspondant à un stand. Demander à l'enfant de chercher un animal venu tout seul, un groupe d'animaux venu à deux, un groupe venu à 3, un groupe venu à 4, un autre venu à 5.
  ➡ Par exemple, au stand onigri : on a 1 castor, 2 belettes, 3 pingouins Au stand ramen : 1 chèvre, 2 souris, 3 gorilles, pas de famille de 4 (sauf les chats du restaurant) et 5 koalas.

- Dans la scène finale « Place des animaux », **retrouver certains clients** croisés plus tôt. Par exemple, la maman kangourou et son petit, le papa orang-outan et son petit, le couple d'autruches… Observer les nouveaux clients. Souvent, ils sont vêtus de l'habit traditionnel japonais.

- **Chercher l'intrus.** Repérer le client qui va de stand en stand et mange toutes les spécialités. C'est le chien que l'on peut suivre au fil des pages. Il commence à avoir une drôle de tête d'ailleurs, comme s'il avait l'estomac barbouillé à force de manger.

- **Suivre les petits discrets** qui eux aussi mangent de tout et partout. C'est le couple de pigeons et les petites grenouilles.



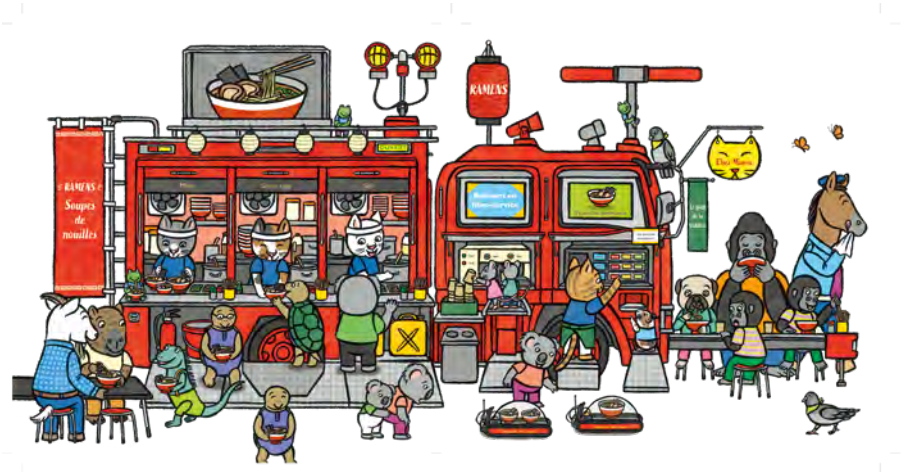


SÉANCE 3
Un peu d'histoire

À l'origine de la cuisine de rue japonaise… les Yataï

Au Japon, on croise les premiers Yataï ou stands de restauration ambulants dès le XVIIe siècle. Poussés par des charrettes à bras, les étalages sont ensuite montés le long des routes ainsi qu'aux abords des sanctuaires. Ils permettent aux samouraïs et aux voyageurs d'acheter des petits plats simples et bons marchés pour se restaurer vite fait.

Les Yataï connaissent **un nouvel essor après la Seconde Guerre mondiale**. Et pour cause ! À cette époque, le pays est en ruine, les restaurants et magasins ont été détruits dans les bombardements, les potagers sont dévastés et la nourriture est rationnée. Les restaurateurs qui ont tout perdu montent alors des échoppes ambulantes à l'ancienne et les installent durant la journée sur les places de marché. C'est là que les Japonais viennent consommer sur place des oden (sortes de pots-au-feu), des yakitoris, des ramen, des omelettes, des patates douces cuites sur la pierre, etc. Dans les années 1950, les autorités réglementent les implantations de ces échoppes. Le nombre de yataï décline en même temps que les restaurants rouvrent et que la vie des Japonais reprend un cours normal. Aujourd'hui, on en trouve encore dans des festivals et dans certaines villes touristiques. Un peu pour le folklore.



De nos jours, la restauration de rue a pris de nouvelles formes. Les petits plats traditionnels vendus autrefois dans les Yataï sont toujours très appréciés des Japonais, désormais ils les consomment dans des échoppes fixes ou des stands avec terrasses, installés dans des marchés couverts et dans certains quartiers dédiés à la restauration. Ces dernières années, des food trucks, ces camions restaurants inventés aux États-Unis, ont fait leur apparition dans les villes du monde entier. Comme il s'agit d'une invention américaine, on a commencé par y vendre des hamburgers, mais très rapidement, les food trucks se sont adaptés à la cuisine locale. Au Japon, on y propose des spécialités typiquement nippones.

SÉANCE 4

Les takoyaki, kezako ?

Les takoyaki, kezako ? Les explications d'une Japonaise

Minami Fukito a 25 ans et elle est professeur d'école maternelle à Tokyo. Elle nous explique – en français – les plats populaires présentés dans cet album, qu'elle même apprécie beaucoup.



Les onigiri : il s'agit de riz façonné en forme de triangle et souvent enveloppé dans des algues. C'est très bon pour la santé et c'est facile à manger. On peut choisir une petite garniture à l'intérieur et les plus populaires sont celles au saumon, la tuna-mayo, la okaka (à la bonite séchée et à la sauce soja) – ma préférée ! –, la ikura (aux œufs de saumon)… Nous avons vraiment beaucoup de variétés et c'est aussi amusant d'en choisir que d'en préparer soi-même !



Les ramens : c'est un plat d'origine chinoise mais aujourd'hui on pourrait dire que c'est devenu un plat typiquement japonais. Il existe de nombreux types de bouillons, comme ceux à la sauce soja, au sel, au miso, le tonkotsu (l'umami d'os de porc), etc. Je ne sais pas exactement pourquoi mais on a souvent envie d'en manger après avoir fait la fête.



Le pain melon : c'est un type du pain sucré qui n'a rien à voir avec le goût du melon. On l'appelle « melon pan » à cause de sa partie supérieure, bien croustillante, qui ressemble à l'écorce d'un melon. C'est très populaire au Japon et il existe même un personnage très populaire de série animée appelé Melonpanna-chan.



Le curry japonais : c'est très différent du curry indien. Il est préparé avec moins d'épices et sa texture est plus douce. Souvent, il y a des légumes et du poulet dedans. Les enfants l'adorent, et nous gardons toujours du curry en réserve dans l'école maternelle où je travaille.



Les brochettes de calamar : nous en mangeons souvent lors des festivals. Ce plat est préparé avec des calamars entiers, grillés avec une sauce soja sucrée et salée.



Les takoyaki ou boulettes de poulpe : c'est un plat très connu surtout dans l'Ouest du Japon. Cela ressemble à un pancake salé, mais avec un petit morceau de poulpe à l'intérieur. Tout comme les Français ont un appareil à raclette, presque toutes les familles japonaises possèdent une machine à takoyaki !



SÉANCE 5

À faire avec les enfants

Un stand de cuisine de rue

Fête d'école, braderie, fête de famille… tous ces événements peuvent être l'occasion d'imaginer et de concevoir un stand de restauration géré par les enfants. Le principe : préparer les plats devant les clients qui se régalent sur place. C'est important. Le plus amusant finalement, c'est de concevoir ce stand de A à Z.

➡ Les enfants sont sollicités pour réfléchir au thème culinaire, qui doit être simple dans sa préparation et surtout sans danger pour eux. Exit les burgers et pizzas !

Quelques suggestions :

Un bar à fruits
Le concept consiste à proposer des salades de fruits personnalisées, suivant les goûts et les demandes du consommateur.
Prévoyez de couper en morceaux certains fruits à l'avance et conservez-les dans de l'eau citronnée pour éviter l'oxydation. Selon la saison, pensez également aux baies rouges, framboises, cassis, fraises… très faciles d'emploi. Les kiwis, les bananes – ces fruits mous – peuvent être coupés sur place selon les commandes, etc.

Des crêpes fourre-tout
Le concept, classique, consiste à varier les garnitures. Les crêpes peuvent être préparées à l'avance et réchauffées sur stand. Ou même proposées froides pour éviter d'avoir à manipuler une plaque chauffante ou un micro-onde. Pour les garnitures, la voie est libre ! Avec les différentes confitures et les pâtes à tartiner (chocolat, mais aussi crème de marron, purée de noisettes, purée de cacahuètes…), crème chantilly en bombe, compotes de fruits, etc.

- Imaginer un décor pour le stand. Dans l'album, on voit bien que chaque camion-restaurant est décoré avec soin et en restant dans un thème précis. C'est presque une scène de théâtre. Il faut donc réfléchir à une couleur, des affiches, une nappe, etc. Sans oublier le nom du stand.
- Choisir une tenue ou un accessoire vestimentaire qui fasse « uniforme ». Dans l'album, chaque restaurateur porte ainsi un tablier et un chapeau.
- Réfléchir aux récipients. Dans quoi vont manger les clients ? Il faut que ce soit pratique.
- Prévoir une carte avec les plats proposés, leur donner des noms. Réfléchir au prix (si le stand est payant). Pour avoir une idée, les plus grands peuvent aider à la faire les courses, voir combien les ingrédients ont coûté, adapter les prix en conséquence.
- Et enfin, faire à manger pour soi et les autres impliquent des règles d'hygiène qu'il faudra rappeler et bien appliquer.



SÉANCE 6
Pour aller plus loin…

Avec Tomoko Ohmura

Une interview de Tomoko Ohmura sur le site « Chine des enfants ». L'autrice-illustratrice donne quelques clés sur sa façon de travailler.

D'autres albums :

À consulter ici.
Vous constaterez que l'autrice-illustratrice nippone aime particulièrement dessiner des animaux en ribambelle et en file indienne, comme dans *Faites la queue !* Des véhicules de toutes sortes, comme dans *Tous sur le chantier !* Parfois, lui arrive de mêler les deux, comme dans *Quel train incroyable !* Et bien sûr *Mon Camion-Restaurant préféré*.







Et en japonais, ça donne quoi ?



Tomoko Ohmura présente sur son site personnel la couverture de *Mon camion-restaurant préféré* dans sa version japonaise. Les enfants observeront le choix de la couverture et de la quatrième de couverture, pas tout à fait les mêmes que dans la version française, et surtout… les titres en caractères japonais.

Avec d'autres auteurs japonais

Dans cette vidéo, une présentation des écrivains japonais édités à *l'école des loisirs* et une analyse de leur style particulier, avec Arthur Hubschmidt.

Une sélection :

Les albums de Yuichi Kasano
https://www.ecoledesloisirs.fr/auteur/yuichi-kasano

Petit rocher
À la sieste, tout le monde !
Tous derrière le tracteur
Tu nous emmènes ?

La famille Souris de Kazuo Iwamura
https://www.ecoledesloisirs.fr/auteur/kazuo-iwamura

Les quatre saisons de la famille souris (anthologie)

Les décors minutieux de Mitsumasa Anno
https://www.ecoledesloisirs.fr/auteur/mitsumasa-anno

Ce jour-là…
Le Japon d'Anno

Et encore :
La fête de la tomate et *Touche pas à mes kakis* de Satomi Ichikawa
Réveillés les premiers et *Dans l'herbe* de Komako Sakaï



ecoledesloisirsalecole.fr

Mon camion-restaurant préféré - Tomoko Ohmura