

**NAZAIRE Robert**  
**THIMON Eddy**  
CPD LVR Créole  
Mission LVR Créole du 1<sup>er</sup> degré  
Porte 233, Rectorat Site Tartenson  
[robert.nazaire@ac-martinique.fr](mailto:robert.nazaire@ac-martinique.fr)  
[eddy-olivier.thimon@ac-martinique.fr](mailto:eddy-olivier.thimon@ac-martinique.fr)  
Tel : 0596 59 99 31

**Enseigner la LVR créole à l'école : Préparation à l'habilitation**

# **ANNOU APRANN FÈ KREYOL LEKOL**

**Alantou lafet Pak**





## Sémafòt

Kò-mwen pasé an pens  
C'est ma faute

Krab sémafòt mandé padon

Ba ti krab touloulou  
Ki kouri tou patou  
- C'est ma faute  
Ba ti krab zagaya  
Piti pasé yaya  
- C'est ma faute  
Ba krab ki ka fè krab  
Mantou jik an fon tou  
- C'est ma faute  
Ba soka, dan zasyèt matoutou  
- C'est ma très grande faute

Si sémafòt té pé  
Mété jounou a tè.

Tèrèz Léotin – An ti ziedou kozé

---

Flok flik flak, Dlo lapli-a ka chanté Gadé'y kon'y ka alé dan van ki ka kité'y dansé tango gout dlo. Flak flok flik flak Lapli ka simen flak ek soley ay séré. pou kité'y chanté tout ti tan'y dansé anmizé é menm mouyé nou.	Floc flic flac L'eau de la pluie chante regarde comme elle danse au vent qui la laisse faire le tango des gouttes d'eau. Flac floc flic flac La pluie sème des flaques et le soleil se cache pour lui laisser tout le temps de chanter danser s'amuser et même nous mouiller.
---	---

Tèrèz Léotin (Novanm 2011)

## MANTOU MAYÉ JÔDI

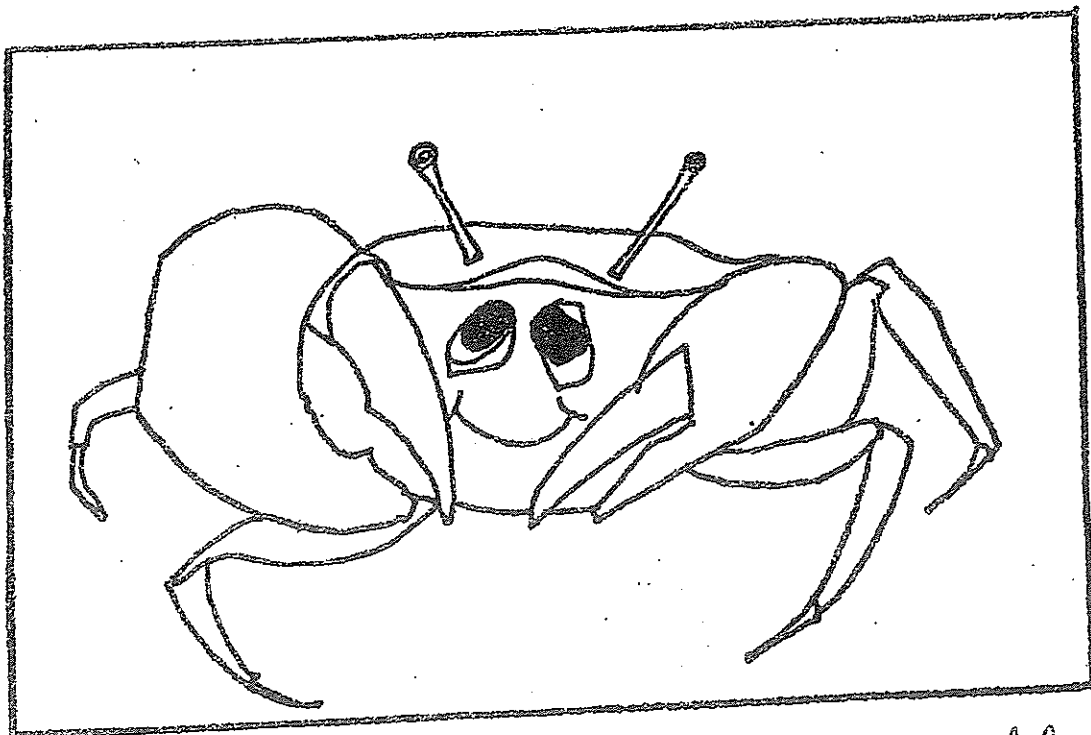
Mantou mayé jôdi.  
Mantou mayé jôdi.  
Jôdi sôti dan tou'y.  
Tou-a ki dan mang-lan.  
Mang-lan an jou lapli.  
Lapli annou plen'y dlo.  
Dlo-a k'ka fè'y konpwann.  
Konpwann ki sé dan dlo.  
Dan dlo lanmè i ni.  
I ni pou'y pé kouri.  
Kouri ponn anlo zé.  
Anlo zé chak lanné.  
Chak lanné bondyé fè.  
Pou'y fè dôti ti mantou.

## Krab Sémafòt

Yo ka viv ora dlo  
la sab-la asé réd  
pou yo pé fè tou-yo.  
Lè lanm lan ka vini  
épi chapo tjim li  
pou niché pyé laté  
yo tout ka disparèt.  
Men dépi i ripati  
yo ka viré parèt  
épi gro mòdan-yo  
ki ka sèvi fouchèt  
pou mété an bouch-yo  
tout sa ki ka pasé.  
Sa ki pa sav pé kwè  
sé an lapriyé sé ti krab-la ka fè  
"Sémafòt ! Padon Bondyé  
Ni dé moun ki kon yo :  
An sèl lacharité  
men lè ou gadé byen  
sé fal-yo ki ka plen.

Georges de Vassogne. Lézalantou -FAB  
Compte d'auteur

Lòt jou on mal krab  
 Ka vwè on papa-twou  
 On koté i ni onlo sab  
 I rantré adidan kon agoulou  
 Ka sonjé : « Mi la zafè an mwen fèt »  
 Krab la té a lèz ay kon louwa  
 Men on ti moman on lòt mal krab parèt  
 Yo gadé yo, yo di si sé konsa  
 Yonn ké rann lòt sèvis  
 Konsa yo ké pé rèsté an menn twou la  
 Men chak krab la té vé konmandé anplis  
 On jou yonn chapé : « dé mal krab pa ka rèsté  
 [an menn twou la »



Un jour un crabe mâle  
Vit un énorme trou  
Sur une plage sablonneuse  
Vite il y pénétra  
Se disant : « quelle aubaine » !  
Le crabe était aux anges  
Mais dans le même terrier  
Vint un autre crabe mâle  
Les deux crabes se dirent  
Vivons en harmonie  
Dans le même terrier  
Et qui sera le chef ?  
Tous deux veulent diriger  
Un des crabes s'en alla  
— C'est bien trop de deux chefs !

## Mi Pak ka rivé !

(Pour Mélissa ma fille, an ti porézi Robert NAZAIRE, inédit, Mars 2015)

Dépi kannaval fini,

Lachas krab ka wouvè bal an lari.

Ratié déwò, pozé an chan kann ka atann.

Sa ki palé tro fò pa ka ni tan dérédi an savann

Tonbant lévé ka désann dépann tousa ki sòti adan tou

Ki soka ki mantou kèy dégojé san sou

Pou bay, lè lè-a rivé, an bel matoutou.

Vandrèdi Sen sé maré ren san ayen

Pas bouden pa pou fen.

Sèvolan dan siel ka voyé dépèch anlè

Pou Sanmdi Gloriya wouvè lawonn bèlè

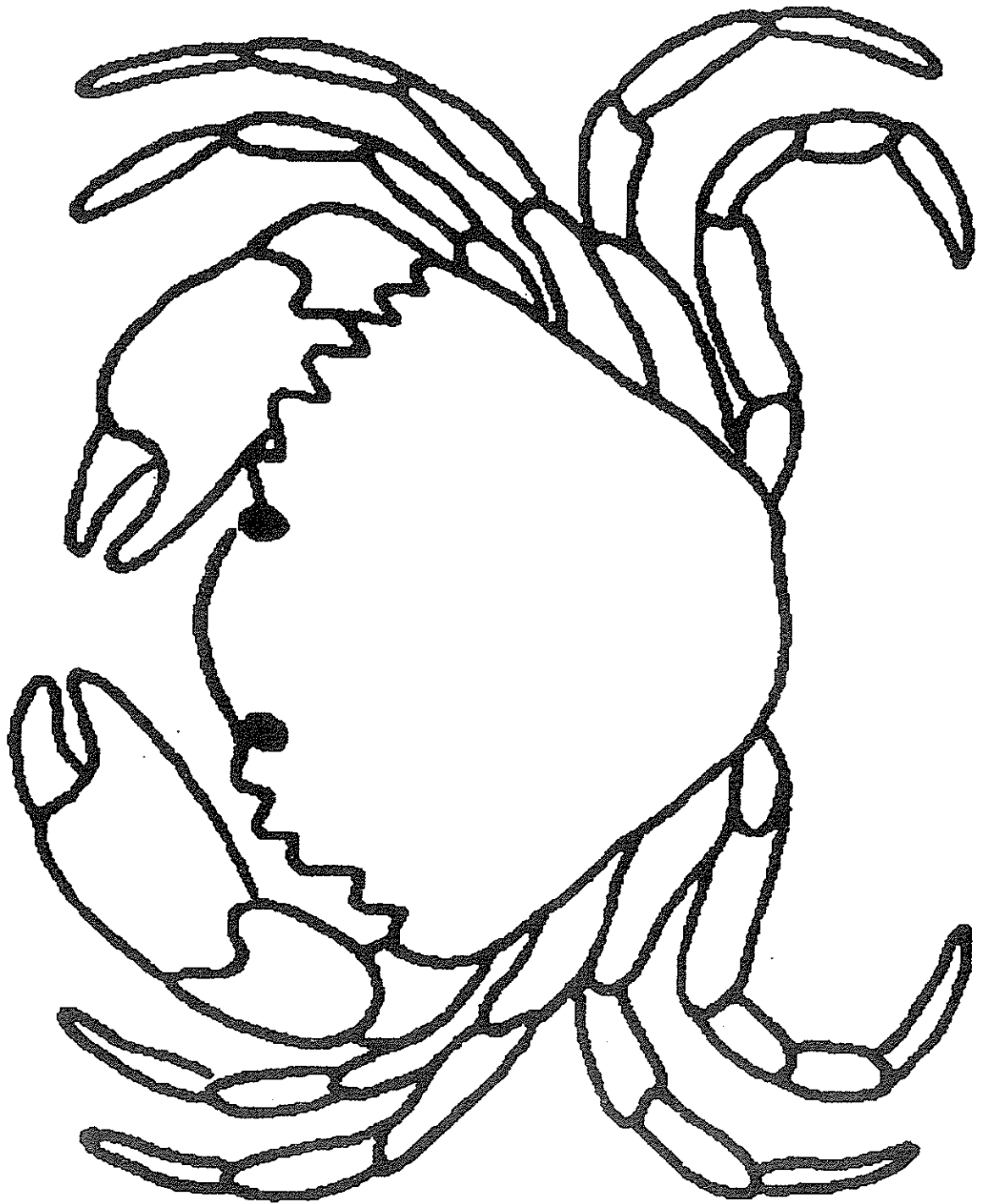
Anba an bel laline klè,

Ki ké mennen Dimanch épi Lendi Pak san fot

Pou di san ba'y piès kalot

An lot solèy Misié Karenm.





## RECETTE DU MATOUTOU

Pour 6 personnes

### Ingédients

- 12 crabes- 350g de riz
- 6 cuillerées à soupe d'huile-6 tomates
- 5 gousses d'ail- 1 cuillerée à café de sel
- 3 oignons -- 1 bouquet garni (cive, persil, thym)
- 2 mangues vertes -- clous de girofle
- Piment- bois d'inde -- poivre- 1 faitout

### Préparation

- Nettoyer soigneusement les crabes, enlever les carapaces pour recueillir la graisse qui sera utilisée ultérieurement.
- Saisir les crabes à l'huile bouillante, faire rissoler quelques minutes.
- Incorporer oignons, ail, piment, persil haché, mangues coupées en petits morceaux, ainsi que le thym, les clous de girofle et les feuilles de bois d'Inde.
- Faire revenir le tout, ajouter les tomates coupées, le sel et le poivre.
- Incorporer le riz trié et lavé, remuer le tout.
- Ajouter la graisse récupérée des carapaces, un peu d'eau, mettre un couvercle et laisser cuire pendant 20 minutes à peu près.

## RISSET MATOUTOU-A

Ba 6 moun

### Zengrédiann

- 12 krab -- 350g diri
- 6 gran tjuyè luil -- 6 tomat
- 5 gous lay -- 1 ti tjuyè sel
- 3 lonyon -frans -- 1 boutjé garni (lonyon péyi, pèsil, ditèn)
- 2 mango vè -- klou jirof, piman, fèy bwadenn, pwav
- 1 kannari

### Préparasion

- Lavé épi tjiré bien prop sé krab-la, tiré sé zékal-la pou pran grès krab-la. I ké sévi pli ta.
- Fè lan restan sé krab-la rivini adan lui cho, fè yo pran koulè yonndé minit.
- Rajouté lonyon-frans, lay, piman, pèsil raché toupiti, mango vè koupé an ti mòso, épi laband ti ditèn, klou jirof, fèy bwadenn.
- Kité krab épi zépis rivini, rajouté tomat koupé a, sel épi pwav.
- Triyé épi lavé diri-a, ladjé y adan krab-la épi rimyé y pou i mélanjé.
- Rajouté grès sé zékal krab-la, tibren dlo épi kité tousa tjuit bien koupé pandan 20 minit apéprè.