

Ecole Christiane Lange - Tartane 97220 La Trinité

Directrice : Mme Valérie Jos

Ecrivains : Élèves de la classe de CE2-CM1

Enseignantes : Mme Stécy Montlouis Calixte
Mme Véronique Boizanté Gaye

Illustrateurs : Élèves du cycle 2

Recueil de Poésies

Concours Eclats de Vers

Année scolaire 2022 - 2023

Présentation de l'école Christiane Lange

L'école Christiane LANGE est une école primaire recevant des élèves de la PS au CM2. Bien qu'assez ancienne, notre petite école, située sur la presqu'île de la Caravelle ne manque pas de charme. Cosmopolite, doté d'une magnifique vue mer, et entouré de Tartanais bienveillants, notre établissement, reste, somme toute, un lieu où il fait bon vivre et où on a envie d'étudier. Ce ne sont pas les 153 élèves qui vous diront le contraire !

Mot de la directrice

Edition 2023 du Prix Eclats de Vers

Historiquement, la Martinique fut la terre d'accueil de nombreuses ethnies. Ce melting-pot a contribué à l'émergence et, plus tard, à la renommée d'une gastronomie antillaise sans pareil. En 1853, les premiers travailleurs indiens ont, de fait, contribué à cet enrichissement culinaire en apportant dans leur baluchon, épices et condiments nouveaux. Laissons-nous séduire par ces saveurs et senteurs d'Inde et découvrons Kolbou, Chèlou, Masalé et Mandja au travers de l'imaginaire de nos élèves des cycles 2 et 3.

La directrice de l'école Christiane LANGE, Valérie Jos.

Sommaire

Le kolbou de cabri	5
An bon ti manjé	9
Le kolbou de crevettes	11
Ti bwen masalé.....	13
Dans mon baluchon.....	15
Heureux mais pourquoi ?	17
Avez-vous vu ?	19
Avez-vous vu mon père ?	20
Engagés indiens	22
Gwan manman-mwen	24
Manman mwen	26
Masalé	27
Bel désant !.....	29
Martinique : l'île mélangée	31
Sur mon île, il y a	33
Indiens d'ici.....	35
L'indien créole	36

Le kolbou de cabri

Dans un grand bol, déposez le cabri.

Ajoutez de l'ail, du curcuma, du curry.

Emincez les oignons, n'oubliez pas le sel et le poivre gris.

« Et du safran ?

- Non ! Eventuellement du piment. »

Marinez pendant quatre heures,

Ou mieux, au frais toute la nuit.

En attendant, filez au lit !

Réveillez-vous le lendemain,

Sortez le cabri mariné,

Et dorez-le à vos souhaits.

« Eh ! Il ne faut pas oublier les légumes !

- Ah oui ! Des carottes, des christophines ?

- Ça te dit, des dés de dachine ? »

À tout ça, rajoutez le mandja

Qui sublimerà votre plat.

Faites-le cuire à feu doux.

Sentez, ça sent doux le kolbou !

KARIM

Djahélan

LOU

MARIUS

SVEN

MARIUS

Karim, Louis, Marius, Lou, Djahélan, Sven et Lila.



Kurkuma tou patou

Adan tchuizin' doudou mwen-an,

Manman-mwen ka tchuit' kolonmbo !

Sa ka santi curcuma tou patou

Sa ka ba mwen anvi manjé,

~~Sa ka fè mwen salivé !~~ Bouch' mwen ka fè dlo !

Lila.





An bon ti manjé

Sé an fanm ki ka krié kô'y Sofia é ki antiyèz.

I ka viv ô fwanswa adan an piti kay épi *fanmi'ay*.

I midi trant'nèf, Sofia ka preparé an ~~bon~~ *bel* ti ~~ripa~~ *manjé* ki ka santi bon !

Louis, Djahélan, Karim.





Le kolbou de crevettes

« Dans un grand bol, préparez la marinade,
Mélangez toutes les épices avec de la citronnade.

- De la citronnade ?

- Oui !

- Ah bon ? Et puis ?

- Couper la tête des crevettes avec une fourchette.
Cuire le tout avec les épices et les courgettes,
DouceMENT pendant 5 minutes.

Dites à votre maman de mettre du laurier,
Pour apporter une touche parfumée.

Quand vous sentez ce bon arôme du colombo,
Installez votre table au bord de l'eau.
Dégustez ! Hmmm ! »

Enoranne, Kahina et Kauraye.





Ti bwen masalé

Bonjou!

Man ka kriyé kô mwen Mowgane Viviane, mwen sé an gwan tchuiziniè.

Béatwiss ka krié mwen pou fè ti bwen masalé.

Bon, nou ka koumansé !

Déjà pou yon, man ka mété vian'la maséré.

*Apré **i-nè** masérasyon,*

Nou ka soti vian'la.

koupé tomat'la en dé

Fè tchuit' tomat'la

Apwézan sèvi tout' épi di-ri

Han-ran !

Lou.





Dans mon baluchon

*Moi l'engagé venu de l'Inde,
J'ai amené dans mon baluchon,
En venant-en Martinique, du madras.
Dans mon baluchon, du madras ?
Encore heureux que j'ai du madras, il me vêtira.*

*J'ai amené dans mon baluchon,
Les épices de mon kolbou.
Dans mon baluchon, les épices de mon kolbou ?
Encore heureux que j'ai mon kolbou, il me nourrira.*

*Dans mon baluchon, j'ai amené du mandja.
Dans mon baluchon, du mandja ?
Encore heureux, mon vocabulaire s'enrichira.*

*J'ai trouvé dans mon baluchon les épices pour mon chèlou.
Dans mon baluchon, du chèlou de chez nous ?
Avec mon foie, je l'aime comme un cœur.
A moins que ce ne soient des rognons !*

Louis et Karim.





Heureux mais pourquoi ?

*Moi l'engagé venu de l'Inde,
J'ai amené dans mon baluchon des chansons.
Des chansons ?
Encore heureux, c'est bien pour être heureux !*

*Moi l'engagé venu de l'Inde,
J'ai amené dans mon baluchon du madras multicolore.
Du madras multicolore ?
Encore heureux, c'est mon trésor !*

*Moi l'engagé venu de l'Inde,
J'ai amené dans mon baluchon du mandja.
Du mandja ?
Encore heureux, ça assaisonne mes plats !*

*Moi, heureux ? Oui ! Mais pourquoi ?
Peut-être bien que j'ai aimé la Martinique.*

Lino.





Bouly Torres
Malia CE1A

Avez-vous vu ?

Avez-vous vu le colombo ?

Il est très rigolo !!!

Avez-vous vu le masalé ?

Il est trop fort pour danser !

Avez-vous vu le chèlou ?

Il est bien de chez nous !

Avez-vous vu le mandja ?

C'est le vrai nom du curcuma.

Avez-vous vu le madras ?

On n'en a pas dans notre classe.

Lino et Sven.



Avez-vous vu mon père ?

Avez-vous vu mon père,

Cuisinant par terre ?

Avez-vous vu son cabri,

Pas du tout cuit ?

Avez-vous vu mon frère,

Epluchant avec Esther

Des légumes pour mon père ?

Avez-vous vu son masalé,

Très très épicé ?

Avez-vous vu Jasper,

Renversant son plat par terre ?

Avez-vous vu son colombo

Très très chaud ?

Avez-vous vu mes épices ?

Ah quel délice !!!

Lou et Marius.





Engagés indiens

Engagés indiens travaillant très dur,

Famille indienne très triste.

Heureusement, vous avez amené vos épices !

Engagés indiens travaillant très dur,

Famille indienne suivant vos traces.

Heureusement, vous avez emporté le madras.

Engagé indien travaillant très dur,

Famille indienne prise dans vos bras.

Heureusement, vous avez replanté le mandja.

Masalé, tandoori, chèlou, colombo ou kolbou :

Aujourd'hui, en Martinique, grâce à vous !

Mais aussi connu partout !

Lino, Sven, Marius et Isham.





Gwan-manman-mwen

Gwan manman-mwen ka pwéparé an pla,

Plen épi curcuma

Man ka pensé sé colombo

Paskè manjé a wo nivo

Man ka mandé'y si man pé gouté'y

I ka di mwen, pran gad' i épisé !

Marius.





Manman mwen

I té ni adan an latchuizine, an manman ki té ka fè kolonmbo.

*Sé té manman mwen, **ba li (bay ?)** man té sa manjé bien pwop !*

I té ni adan an tchuizine, an Manman ki té ka fè colombo.

Sé té manman mwen, manjé'y té bon an-pil ba mwen, i té tété dwèt !

I té ni an fwa, manman mwen téka fè colombo ba mwen épi diri sa té bon et man enmin sa an chay !

Slowan.

The word "SLOWAN" is written in a playful, hand-drawn style. Each letter is a different color: S (teal), L (purple), O (light blue), W (yellow), A (light green), and N (magenta). The letters are slightly irregular and have a soft, glowing effect.

Masalé

« *Madame, Monsieur aidez-moi !*

- *Pourquoi ?*

Assaisonnez la viande avec du paprika,

Salez, poivrez, ajoutez les épices à la marinade,

Sentez le fumet dégagé...

Ajoutez des dés de tomates, laissez mijoter.

Lisez un livre en attendant les convives.

Et servez avec des légumes pays ou du riz.

Oui ! C'est un masalé, gagné ! »

Lou, Kierene et Isham.





Bel désant !

Té ni an fwa an kolibri blé.

I pati chèché ji flè pou fè colombo ba tout' fanmiy'la.

Asou chimen'an i ka kwazé an flè,

I pran ji-ay épi rantré an kay la.

I préparé kolonmbo'a.

I coupé kabrit'la épi lédjim'la.

I mété zépis adan épi i tchuit ti bwen diri

Bel désant !

Kahina.





Martinique : l'île mélangée

Martinique de mille friandises,

Inde de senteurs de piments.

Martinique de fruits, de merises,

Inde de flûte de bambou, de chants.

Martinique de danses effrénées,

Inde de danses, de sagesse et de yoga.

Martinique de petits pâtés chauds,

Inde de jardins créoles où pousse le curcuma.

Martinique de bruits de marmites,

Inde de vapeur de colombo, de kolbou.

Martinique de tambour d'Afrique,

Inde de ragoût de chélou pour nous.

Martinique indienne ou Inde martiniquaise,

Un mélange multicolore

Une île à mélanger et à partager,

Ça vaut de l'or !

Djahelane, Karim, Kauraye, Djahmella, Lila et

Slowan.





Sur mon île, il y a ...

*Sur mon île, il y a une ville,
Dans ma ville, il y a une rue,
Dans ma rue, il y a une maison,
Dans ma maison, il y a une cuisine,
Dans la cuisine il y a des placards,
Dans les placards, il y a des épices,
Du piment, du cumin, du curcuma, de l'anis,
Du masalé, du colombo, des feuilles de bois d'Inde, quel délice !
Sur la table décorée, les couverts déposés, le madras étalé.
Dans la cuisine parfumée, maman prépare le repas.
Dans la rue, ça monte au nez ! Sentez, aimez et venez !
Le kolbou de chez nous est préparé, installez-vous et dégustez !*

Lila.





Recueil de poésies de l'Ecole Christiane Lange de Tartane - Concours Eclats de Vers

Indiens d'ici

*Dans le monde, il y a la caraïbe,
Dans la caraïbe, il y a un océan,
Dans cet océan, il y a la Martinique,
En Martinique, il y a Saint Pierre,
A Saint Pierre, il y a un port,
Dans ce port, il y a un bateau,
Dans ce bateau, il y a un escalier,
En bas, il y a une cabine,
Dans cette cabine, il y a des Indiens,
Que l'on appelait méchamment les coolies.
Heureusement tout est fini.
Tous ensemble, main dans la main, cuisinons tous vos épices !*

Sven et Lino.



L'indien créole

Perdu au milieu de la plantation

L'indien tout seul à quoi sert - il ?

Le baluchon, à transporter

L'habitation, à s'abriter

La canne à sucre, à cultiver

L'indien tout seul à quoi sert - il ?

Le curcuma, à cuisiner,

Le bois d'Inde, à parfumer

Le laurier, à rajouter

L'indien tout seul à quoi sert - il ?

Il enrichit la Martinique des hommes.

Bienvenue à l'HOMME CREOLE.

Kierene, Slowan et Isham.





LE KOLBOU DE POULET

- Dans un grand bol,

Je mets des oignons et de l'ail

Ho ! La la ! Quel travail !

Je rajoute le poulet découpé,

Je le verse dans ma casserole,

Avec les épices curry et les poivrons, c'est bon !

- Et un tout petit bonbon !

- Mais non ! Voyons, pas dans un kolbou, t'es fou !

- Ah ? Bon...

- Faites cuire tout doucement,

Humez la bonne odeur du moment !

C'est cuit ! A table, maintenant! »

KIERENE DJHAMELLA

Dans mon baluchon,

Moi, l'engagé venu de l'Inde

j'ai amené dans mon baluchon

En arrivant en Martinique du madras jaune

Encore heureux qu'il soit polychrome

J'ai amené dans mon baluchon du curcuma

Encore heureux qu'il fasse de bons repas !

J'ai amené dans mon baluchon du colombo

Encore heureux qu'il fasse du bon boulot !

Du colombo beau comme une grande yole

Alors, je peux épicer mes pois d'angole

J'ai amené dans mon baluchon du chélou

Encore heureux qu'il ne soit pas trop mou !

Bienheureux, nous, les indiens, les rois du goût !

DJAHELAN

Famille mwen épi kolbou ci

Grand frè mwen, ou le mwen gouter colombo ?

Mé oui, mé oui !

Colombo mwen, c'est un régal !

Plis doux qui céréales la

Vinis manger famille mwen en !

Kièrene



