

# Le tiep bou dien sénégalais au patrimoine immatériel de l'Unesco

*Fait du jour*

## Activité 1 : Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel mondial ?

Le plat sénégalais appelé « tiep bou dien » vient d'être inscrit sur la liste du **patrimoine** culturel immatériel de l'Unesco. Cette liste permet de reconnaître et de protéger des **pratiques**, des formes d'**expression** et des savoir-faire partout dans le **monde**.

## Activité 2 : Le tiep bou dien, une fierté nationale

1. Tiep bou dien signifie « **riz au poisson** » en wolof.

Commentaire : Le tiep ou tiep bou dien peut s'écrire également thiéboudiène ou ceebu jën, selon l'orthographe wolof (langue parlée au Sénégal).

2. Au Sénégal, le tiep bou dien se mange **régulièrement**.

3. Le chef cuisinier sénégalais, Tamsir Ndir, parle du « jollof rice », un plat :  
**du Ghana.**  
**du Nigéria.**

4. Pour Tamsir Ndir, le tiep bou dien et le jollof rice sont deux plats **différents**.

5. Le jollof rice se fait avec : **du poisson / du poulet**.

6. Pour le chef Tamsir Ndir, le jollof rice est un plat inspiré du tiep bou dien.

**Vrai**

**Commentaire** : « (...) *ils se sont inspirés du tiep bou dien pour créer ce plat-là mais le tiep bou dien est bel et bien là. Bien avant.* »

7. Avec quel type de poisson prépare-t-on le tiep bou dien ?

**du thiof (mérrou)**  
**de la carpe rouge**  
**du barracuda**

8. Que recommande le chef Tamsir Ndir pour préparer ce plat ?

**de l'amour**  
**de la patience**