

## Les courses - Shopping

### Savoir Dire

#### Acheter du pain et des tartes

Buying bread and tarts

Je voudrais une baguette, s'il vous plaît

**Woman** : Je voudrais une baguette, s'il vous plaît.

Une tarte aux fraises

**Woman** : Une tarte aux fraises.

**Customer** : Bonjour.

**Baker** : Bonjour madame.

**Customer** : Je voudrais une baguette, s'il vous plaît.

**Baker** : Oui, voilà, et avec ceci?

**Customer** : Je voudrais aussi trois tartes aux fruits.

**Baker** : Oui.

**Customer** : Une tarte aux fraises.

**Baker** : Je n'en ai plus de tarte aux fraises, madame. Je peux vous proposer framboises, poires, quetsch, à la rhubarbe, ou à la pomme.

**Customer** : Bon, je vais prendre une tarte aux pommes ... aux poires et aux framboises.

**Baker** : Voilà! Ça fera 29 francs 10, s'il vous plaît. ... Merci, 50 et 100. Je vous remercie.

**Customer** : Merci.

**Baker** : Bonne journée.

**Customer** : Au revoir.

**Baker** : Au revoir, merci.

### Infos

Presque 20% du budget des ménages français est dépensé dans la nourriture, ce qui est moins que dans la plupart des pays européens.

### Savoir Entendre

A vous de trouver la réponse:

Combien de personnes ont acheté des fraises?

**Question** : Quels fruits avez-vous achetés aujourd'hui?

**Woman** : Des fraises.

**Question** : C'est tout?

**Woman** : Oui, uniquement. Un kilo de fraises, voilà.

**Woman** : Des fraises.

**Question** : Quels fruits avez-vous achetés aujourd'hui?

**Man** : Des bananes et des kiwis et des fraises.

**Woman** : Des oranges, des bananes, des pommes et des fraises.

**Question** : Quels fruits vous avez achetés aujourd'hui?

**Woman** : Des pommes.

### Compris

Réponse: Quatre personnes ont acheté des fraises.

### Rencontres

*Un chef pour les surgelés*

*De la béchamel, oui mais de la béchamel à l'essai! Nous sommes ici dans le centre de recherche de Findus. Ces goûteurs jugent les produits. Une évaluation pointue qui permet ensuite d'améliorer la qualité des produits. Car les plats surgelés c'est bien sûr une affaire de goût. Dans le pays de la gastronomie l'idée des surgelés a eu du mal à s'imposer, comme l'explique le directeur du centre de recherche.*

**M. Strudel** : *Il est clair que si les Français avaient le temps ils feraient tous de la cuisine. Malheureusement, ils sont de plus en plus pris par des occupations diverses et consacrent moins, de moins en moins de temps, dans la cuisine.*

*Aujourd'hui une famille française moyenne consomme une fois par semaine des plats surgelés. Une consommation qui augmente d'année en année et est peut-être liée à une stratégie maison ... qui seule pouvait convaincre les Français ... un grand chef. Michel Guérard, roi de la cuisine minceur. Depuis 1976 Michel Guérard travaille avec Findus.*

**M. Guérard** : *Vous n'avez pas de Tursan blanc sec?*

*Alors en quoi consiste le travail d'un grand chef avec un industriel?*

**M. Guérard** : *Je crée des plats, je déguste des plats qui sont pas toujours les miens, mon rôle à ce moment-là de la dégustation étant de donner des impressions, de donner des conseils pour tenter d'améliorer ces plats. Donc ma présence était là pour essayer de, de, d'apporter une influence nouvelle et surtout de faire pénétrer l'art culinaire au sein de l'industrie, il y avait donc à la base une volonté, une détermination d'amélioration de la qualité, c'est évident.*

**Chef** : *C'est trop surdosé.*

**M. Guérard** : Une force, comment dirais-je, souple.

Qualité certes, mais reste une question brûlante, les plats surgelés sont-ils le commencement de la fin de la gastronomie française?

**M. Guérard** : Les Français aiment bien manger, ça, c'est sûr que vous pouvez pas leur donner tous les jours un hamburger, ils aiment la diversité, et cette diversité, dès lors qu'ils n'ont plus le temps de la préparer eux-mêmes, et bien, ils vont, ils vont l'acheter. Moi, je crois que cette manière de faire connaître au plus grand nombre une multitude de plats qui viennent de France mais qui viennent d'ailleurs dont la ménagère n'aurait jamais pu goûter la moindre parcelle il y a encore 30 ans, est la meilleure chose qui soit pour la cuisine française.

## Glossaire - Glossary

les surgelés (frozen food)

le goûteur (taster)

améliorer (to improve)

une affaire de goût (a matter of taste)

Tursan (a wine from the Landes region)

déguster (to taste)

la ménagère (housewife)

## Savoir Dire

### Acheter des légumes pour une ratatouille

Buying vegetables for a ratatouille

Je voudrais des aubergines

**Woman** : Je voudrais des aubergines, s'il vous plaît.

Des courgettes - 500 grammes

**Woman** : Des courgettes, à peu près 500 grammes.

**Customer** : Bonjour.

**Assistant** : Bonjour, madame.

**Customer** : Je voudrais des aubergines, s'il vous plaît.

**Assistant** : Oui, combien je vous en mets?

**Customer** : Oh, c'est pour une ratatouille, deux ou trois.

**Assistant** : D'accord. Voilà. Avec ceci?

**Customer** : Des courgettes, à peu près 500 grammes.

Un kilo de tomates Trois oignons et de l'ail

**Assistant** : Et avec ceci?

**Customer** : Je voudrais aussi un kilo de tomates.

**Assistant** : Oui

**Customer** : Trois oignons et de l'ail.

**Assistant** : Voilà, avec ceci?

**Customer** : Voilà, c'est tout. Je vous dois combien?

**Assistant** : 40 francs, s'il vous plaît.

## Infos

Il y a en France 340 variétés de fromages et les Français en consomment de plus en plus: aujourd'hui presque 16 kilos par an et par personne.

## Savoir Dire

### Acheter de la charcuterie

Buying cooked meats

Cinq tranches de jambon blanc

**Woman** : Cinq tranches de jambon blanc, s'il vous plaît.

Deux cents grammes de saucisson à l'ail

**Woman** : Deux cents grammes de saucisson à l'ail.

**Assistant** : Bonjour, madame.

**Customer** : Bonjour.

**Assistant** : Que désirez-vous, madame?

**Customer** : Cinq tranches de jambon blanc, s'il vous plaît.

**Assistant** : Fines?

**Customer** : Oui.

**Assistant** : Et avec ceci?

**Customer** : 200 grammes de saucisson à l'ail.

**Assistant** : En tranches ou en un seul morceau, madame?

**Customer** : En tranches, s'il vous plaît.

**Assistant** : Et avec ceci, madame?

**Customer** : Ce sera tout, merci.

**Assistent** : Merci beaucoup. Voilà, Merci beaucoup, vous payez à la caisse, madame.

**Customer** : Merci.

**Assistent** : Au revoir, madame.

**Customer** : Au revoir.

## **Rencontres**

*Le Club de Croqueurs de Chocolat - dîner privé*

*Alerte ... personnes très particulières. Ces personnes sont les membres d'un club très sélectif, n'acceptant plus de nouveaux membres: le Club des Croqueurs de Chocolat. Le dîner annuel rassemble les 150 membres. Un club de spécialistes avec des activités spécialisées, comme l'explique M. Lebey, président.*

**M. Lebey** : *Tous les deux mois, nous, nous réunissons autour d'un thème particulier pour déguster, une fois ce sont des tablettes industrielles, une autre fois ce sont des bonbons chocolats de l'artisanat, une troisième fois ce sont des glaces ou des chocolats chauds ou un gâteau au chocolat. Chaque fois, il y a un thème et l'on compare quatre ou cinq fournisseurs différents et après on émet un jugement, la dégustation est anonyme et le jugement est communiqué à la presse.*

*Le dîner, comme on peut le deviner se termine par une dégustation de différents desserts à base de chocolat, mais attention ... le vrai: peu sucré et avec un pourcentage de cacao honorable. Les croqueurs sont impitoyables, quoique plus libéraux cette année.*

**M. Lebey** : *Nous nous sommes aperçus qu'on pouvait faire aussi du chocolat au lait qui était de qualité. Et ça, c'est parce que des fabricants sont venus des chocolats moins sucrés et qui ont un goût à la fois de cacao et de lait qui nous a semblé très intéressant.*

*Le chocolat au lait accepté. Alors à quand le chocolat blanc?*

**Man** : *Le chocolat blanc, c'est une telle honte que je songe à demander à l'Académie Française de changer le mot chocolat blanc contre beurre de cacao et qu'on n'en parle plus jamais.*

*C'est clair, on est pas là pour plaisanter mais pour déguster ... En plus, selon un order bien précis, dans le but de mettre en valeur les saveurs des différents desserts et d'intensifier le plaisir. Un, deux, trois, quatre ... et le dernier, cinq.*

**Woman** : *C'est la gourmandise en liberté, c'est les délices de l'enfance.*

**Man** : *C'est une chose de violent, c'est, c'est sensuel, c'est capiteux, c'est, et puis, c'est ce qui m'aide à travailler, je pourrais pas travailler, je pourrais pas écrire si j'avais pas ça.*

**Man** : *Le chocolat est très bon.*

**Woman** : *C'est vrai.*

**Woman** : *Je ne peux pas vivre sans le chocolat, c'est ma drogue, le chocolat.*

**Man** : *Voyez ce soir tout le monde est heureux, alors qu'il y a des tas de problèmes dans l'existence, et on ne parle que de chocolat, le reste est oublié, c'est fabuleux.*

## **Glossaire - Glossary**

un croqueur (taster)

une tablette (bar (of chocolate)

de l'artisanat (hand-crafted)

un fournisseur (supplier)

impitoyable (merciless)

à la fois at the same time

mettre en valeur (to highlight, to bring out)

la gourmandise (greed)

capiteux (intoxicating, heady)