

Bon appétit - Food and Drink

Savoir dire

Déjeuner rapidement

Having a quick lunch

Un sandwich au jambon

Waiter : Un sandwich au jambon.

Un croque-monsieur

Waiter : Ils mangent croque-monsieur.

Un steak-frites

Woman : Steak-frites.

Question : Qu'est-ce que mangent les Parisiens entre midi et deux, la semaine?

Waiter : Ah, ils sont très, très pressés, les Parisiens. Ils mangent croque-monsieur, ou alors salades composées, et omelettes, quelque chose de très, très vite.

Woman : Des plats rapides, et beaucoup de salades.

Man : Salades de crudités, salades vertes, tomates, carottes, voilà, avec des œufs.

Man : Des sandwiches.

Man : Des sandwiches.

Waiter : Sandwich bon au jambon, au saucisson, aux rillettes, au pâté.

Woman : Des omelettes. Des croque-monsieur. Des hot-dogs.

Woman : Steak-frites.

Savoir entendre

A vous de trouver la réponse:

Combien de personnes ne mentionnent pas le steak-frites comme plat national?

Waiter : Le plat national de la France? C'est le pot-au-feu.

Man : Le pot-au-feu.

Question : Quel est le plat national de la France?

Woman : Steak-frites.

Man : Le plat national? Le steak-frites.

Woman : Oui, le steak-frites, c'est ça.

Woman : C'est le vin et le fromage, le vin, le vin c'est le sang des Français.

Question : D'après vous, quel est le plat national de la France?

Woman : Steak-frites.

Compris

Réponse : Trois personnes ne mentionnent pas le steak-frites.

Infos

Les régions où on mange le mieux, selon les Français, sont le Périgord, la région de Lyon et Alsace dans l'est.

Savoir dire

Réserver une table

Booking a table

Je peux téléphoner du bar?

Woman : Je peux téléphoner du bar, s'il vous plaît?

Je voudrais réserver une table de quatre personnes

Woman : Je voudrais réserver une table de quatre personnes, pour ce soir, s'il vous plaît.

Receptionist : Bonjour, madame.

Woman : Bonjour, je peux téléphoner du bar, s'il vous plaît?

Receptionist : Oui, madame, bien sûr. Voici le portable, vous composez le zéro avant votre numéro, s'il vous plaît.

Woman : Merci.

Receptionist : Je vous en prie.

Man : Restaurant Le Crocodile, bonjour.

Woman : Bonjour, je voudrais réserver une table de quatre personnes pour ce soir, s'il vous plaît.

Man : Oui, à quelle heure?

Woman : Vers huit heures et demie, c'est possible?

Man : Vingt heures trente, tout à fait. C'est à quel nom?

Woman : Winter.

Man : Très bien, c'est noté. Alors, à ce soir, madame.

Woman : Très bien, merci. Au revoir. C'est bon.

Rencontres

Une journée pour le goût

Commentary : La journée du goût en France c'est du sérieux! A Strasbourg, comme dans tout le pays, les grands chefs pour un jour retournent à l'école. Leur passion et leurs recettes sous le bras, ils partent à la conquête des tendres papilles gustatives.

En délégation, les enfants des différentes écoles viennent 'cueillir' leur chef.

M. Westerman : Bonjour.

Children : Bonjour.

Commentary : Antoine Westerman, grand chef de Strasbourg, va mitonner, pour la seconde année, une leçon spéciale.

M. Westerman : Alors, moi, je suis super content de vous revoir.

Children : Nous aussi.

M. Westerman : Comme vous voyez, je suis pas venu les mains vides, hein. Voyez, je vous ai ramené un beau panier.

M. Westerman : Bon, avant tout je crois qu'il faut les rendre attentifs, les capter pour faire passer un message. Évidemment, dès que vous commencez à faire goûter, bon, l'intérêt majeur est la dégustation, mais je voulais leur faire sentir différentes herbes, différentes épices, pour leur faire connaître des goûts nouveaux.

M. Westerman (to class) : Je crois que vous ferez fort de les goûter et de me dire ce que c'est, hein. Je vais mettre mon espèce de bonnet sur la tête, là, hein, je dois. Bon alors, je vous ai donc apporté quelques herbes, je vous ai apporté des choses peut-être que vous connaissez, d'autres que vous connaissez pas, je vais vous les faire passer. Alors, je distribue ça un peu à gauche, un peu au milieu, tiens, vous le passez. On a pas besoin de plus, tiens, tu passes ça à tes petits copains, comme ça. Sentez-le bien, mettez-le devant votre nez, écrasez un peu dans la main, comme ça vous l'aurez bien mémorisé. Ça, c'est du thym, OK?

On continue avec autre chose. C'est une salade, mais c'est plutôt une herbe. Vous avez vu la grimace, je crois que c'est éloquent, ça parle tout seul, quand ils ont goûté les feuilles d'acide, d'oseille, c'est acide, ils étaient pas tellement heureux, hein.

Bon, pour le sucré, il y a l'unanimité, pour le salé aussi, mais ça signifie aussi qu'ils sont habitués et qu'on est un peu conditionnés puisque le sucré et le salé on le trouve pratiquement tous les jours dans notre alimentation, un peu moins l'amer, un peu moins l'acide.

Boy : Il y en a qui sentaient un peu l'aïl, comme ça.

Question : T'as pas l'air d'aimer dis donc, non, pourquoi, c'était pas ...?

Boy : Parce qu'il nous avait dit qu'on pouvait un peu goûter et tout alors on avait goûté. Après ça piquait.

Boy : Ça nous fait découvrir le bonheur d'être cuisinier.

M. Westerman : J'espère simplement, si je peux émettre un souhait, c'est que dans chaque petite ville, chaque petit village, à un moment donné, le maître d'école puisse dire 'tiens, pourquoi pas, on fait une fois tous les mois, une fois tous les, je ne sais pas combien, une petite leçon du goût'. Ce serait mon souhait.

Glossaire - Glossary

les papilles gustatives (taste buds)

mitonner (to concoct)

les mains vides (empty-handed)

sentir (to smell)

les épices (spices)

apporter (to bring)

faire passer (to pass around)

le/la copain (friend)

le nez (nose)

une feuille (leaf)

l'oseille (sorrel)

le sucré (sweet things)

le salé (salty things)

amer (bitter)

l'ail (garlic)

ça piquait (it burned)

Savoir dire

Passer une commande

Ordering in a restaurant

Je choisis la crème de choufleur

Woman : Moi, je choisis la crème de chou-fleur.

Je vais prendre les huîtres chaudes

Woman : Et bien, je vais prendre les huîtres chaudes.

Pour moi, les œufs pochés

Man : Pour moi, les œufs pochés.

Waiter : Alors, vous avez fait votre choix?

Woman 1 : Oui, oui, je crois.

Waiter : Bien. Pour commencer?

Woman 2 : Moi, je choisis la crème de chou-fleur.

Waiter : Oui. Alors la crème de chou-fleur, c'est un consommé de chou-fleur crémeux.

Woman 2 : Très bien.

Waiter : Parfait.

Woman 1 : Et bien, je vais prendre des huîtres chaudes.

Waiter : Oui.

Man 1 : Pour moi, les œufs pochés.

Man 2 : La salade, s'il vous plaît.

Waiter : Parfait. Et pour suivre?

Le filet de bœuf, à point

Un pot-au-feu

Une côte de porc, bien cuite

Woman 2 : Alors là, j'hésite. Le filet de bœuf.

Waiter : Quelle cuisson vous désirez?

Woman 2 : A point, s'il vous plaît.

Woman 1 : Et pour moi, ce sera un pot-au-feu, s'il vous plaît.

Waiter : D'accord.

Man 1 : Une côte de porc.

Waiter : Deux cuissons, rosé ou bien cuit?

Man 1 : Bien cuit.

Man 2 : Tiens, moi aussi, la côte de porc. Rosée.

Waiter : Et pour le vin?

Man 2 : Du rouge. Ça va?

Waiter : Très bien.

Man 2 : Quelque chose de frais, de léger. Qu'est-ce que vous pouvez nous recommander?

Waiter : Un St Nicolas de Bourgueil.

Man 1 : Très bien.

Woman 1 : Et une carafe d'eau, s'il vous plaît.

Waiter : Bien, merci.

Infos

Les Français passent deux heures par jour à table, c'est-à-dire à peu près six ans de leur vie. Chaque ménage va en moyenne une fois tous les quinze jours au restaurant.

Rencontres

La winstub - un restaurant comme à la maison

Commentary : Ce jambon est la future star du Saint Sépulcre, temple du jambon en croûte. A Strasbourg il y a une multitude de winstubs. Moitié pub, moitié restaurant, elles ont chacune leur spécialité.

Delivery man : Bonjour, madame.

Woman : Bonjour.

Delivery man : Je vous en dépose un ici?

Woman : Un seul oui, et l'autre à la cave.

Commentary : Ces petits restaurants familiaux sont une institution aussi bien pour les Alsaciens que pour les touristes.

M. Lauck : La winstub, c'est un local, avec des tables, des chaises et surtout, ce qui est important, il y a du vin et à côté quelques amuse-gueules, mais s'est fait spécialement pour boire du vin. Alors la boisson, normalement c'est du vin blanc, vin blanc d'Alsace s'il vous plaît, pour les enfants, un jus de pomme, pour les malades, un quart de rouge, Bordeaux s'il vous plaît, mais normalement Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc, Gewurztraminer, vous avez un échantillonnage assez important des vins d'Alsace.

Commentary : Le Saint Sépulcre est la maison des Robert Lauck, depuis 1936. Après la retraite de son père, Robert est devenu patron et s'est entouré d'une clientèle fidèle.

Comme dans la plupart des winstubs les Lauck travaillent en famille. Caroline, la fille, et Béatrice, la mère, font partie du personnel. Comme d'habitude, les habitués passent leurs commandes habituelles. Robert bichonne ses clients comme sa propre famille.

Caroline : On est toujours aussi gentil avec les gens, on les accueille bien, on les met à l'aise, papa a un petit peu la réputation d'avoir un caractère un peu grognon quand quelque chose ne va pas, et en fait ça plaît aux gens d'avoir quelqu'un derrière qui les visse un petit peu, et il y a beaucoup de gens qui viennent pour ça, pour voir l'ambiance, pour voir s'il est bien luné ou mal luné, c'est un peu lui l'attraction en fait et puis je ... puis je pense que c'est ça qui fait un peu cette particularité aux winstubs.

Commentary : Et le jambon continue à faire des heureux! Mais l'attraction c'est aussi la carte simple mais généreuse. Jambonneau et choucroute, salade de pommes de terre et bien sûr le plat roi, le jambon en croûte. Mais le Saint Sépulcre respecte les valeurs premières de la winstub: on peut boire du vin et ne pas manger. La famille Lauck se fait un devoir de rester simple et populaire.

M. Lauck : Je dirais que c'est la winstub du peuple puisqu'il y a des hommes d'affaires, des banquiers, il y a des femmes de ménage, il y a des artisans, il y a des peintres, des électriciens. C'est tout un ensemble de gens qui viennent ici, en rentrant, en ouvrant la porte, ils oublient chacun leur misère du jour et puis ils se retrouvent là, pas pour pleurer, naturellement, vous venez ici pour vous remettre en condition, pour recharger les batteries, donc à mon avis, c'est, c'est la winstub du peuple.

Glossaire - Glossary

le jambon (ham)
la cave (cellar)
un local (premises)
les amuse-gueules (nacks)
la boisson (drink)
un jus de pomme (apple juice)
les malades (the sick)
un échantillonnage de (a wide range of)
le personnel (staff)
les habitués (regulars, locals)
bichonner (to wait on (someone) hand and foot)
grogner (to moan)
le jambonneau (knuckle of ham)
la choucroute (sauerkraut)
une femme de ménage (housewife)
pleurer (to cry)
remettre en condition (to get back into form)

Infos

M. Westerman's restaurant is one of the top restaurants in Strasbourg: Buerehiesel
4 Parc Orangerie
67000 Strasbourg
The Lauck family's winstub:
Winstub Au Saint Sépulcre
15 rue des Orfèvres
67000 Strasbourg
The hotel reception and bar where the telephone call was made:
Hotel de l'Europe
38-40 rue de Fossé des Tanneurs
67000 Strasbourg

Recipes from Alsace

Baëckaoffa

Serves 4-6

- 1/2 lb pork shoulder
- 1/2 lb boneless lamb shoulder
- 1 lb lean chuck steak
- 1 cup Sylvaner (or similar white wine)
- 1/8 tsp thyme
- 1/8 tsp salt
- 1/8 tsp pepper
- small bayleaf
- 1 tbsp chopped parsley
- 1 tbsp butter
- 4 large onions, sliced
- 4 large potatoes, diced

Cut meats into 2" cubes and place in a large bowl. Pour over the wine and seasonings, mix well and marinate overnight. Grease a large casserole with the butter and put a layer of onions and potatoes on the bottom, then a layer of meat. Repeat until the casserole is filled. Pour the marinade over the meat and vegetables. Cover the casserole and place in a preheated 350°F oven for at least 1 1/2 hours or until tender

Apple Tart à l'Alsacienne

Sweet shortcrust pastry:

- 10 oz plain flour
- 5 oz butter
- 1 oz sugar
- 1/2 oz salt
- 1/6 pint cold water

Filling:

- 2 1/2 lb apples

- 1 oz sugar

Cream topping:

- 3 oz sugar
- 1/2 pint milk
- 1/2 pint cream
- 2 eggs
- vanilla essence

Make the pastry in the normal way. Press the pastry carefully into the base of a 12" pie dish and smooth out the sides as far as possible. Prick the bottom with a fork.

Peel the apples, cut them into 4 (or 8 if they are large) and make incisions in the slices to help them cook. Arrange the pieces of apple over the pastry case and sprinkle the 1 oz of sugar over them. Place in a very hot oven for 25-30 minutes.

Make the topping: beat the eggs and sugar together in a small basin, then gradually add the milk, cream and vanilla essence. When the apples are cooked through, remove the tart from the oven and pour the topping over it. Return to the oven to finish cooking (until the topping is browned). Sprinkle with caster sugar and serve while still warm.