

# écoute



## SPÉCIAL GASTRONOMIE

**Vocabulaire**

Ustensiles de cuisine

**Brève de cuisine**

Pas bête, le cornichon!

**Culture**

Évolution de la gastronomie

**F FACILE****M MOYEN****D DIFFICILE**

PDF-Ausgabe des Booklets  
[www.ecoute.de/nos-produits/audio](http://www.ecoute.de/nos-produits/audio)

## PRÉSENTATION

### 01. Présentation **F**

Bienvenue à tous pour ce programme audio 12/2022. Bonjour Jean-Paul!

Bonjour mon cher Jean-Yves! Tu es gourmand?

Oui. Beaucoup. Et toi aussi, j'en suis certain.

Je suis très gourmand! Et ça tombe bien, car notre audio sera entièrement consacré à la gastronomie...

Oui, un spécial gastronomie qui va vous mettre l'eau à la bouche! Avec une histoire de la cuisine française, des recettes et des petites nouvelles culinaires.

Notre partie grammaire sera consacrée, quant à elle, à l'impératif et l'infinitif dans les recettes de cuisine. Et puis, vous retrouverez, bien sûr, toutes nos rubriques habituelles de langue et de vocabulaire, mais aussi des jeux.

C'est parti!

## GASTRONOMIE

### 02. Ses origines **M**

«Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe plus de 300 sortes de fromages?» Le général de Gaulle, auteur de cette citation, avait tout compris: la gastronomie est directement liée à l'identité nationale française. Et vu son incroyable richesse, les choix ne sont pas simples.

De Gaulle aurait pu tout aussi bien citer les 366 vins d'Appellation contrôlée, les 80 pains régionaux, ou la cinquantaine de confréries gastronomiques. Chacun de ces produits venant d'un terroir bien particulier.

Le terroir est une idée française. Elle exprime l'alchimie mystérieuse entre la terre, les fruits qu'elle porte, et le savoir-faire des hommes. Quand on boit un vin, en Bourgogne ou dans le Bordelais, on «boit» un paysage et on partage un art de vivre. Le mot, qui date de la Renaissance, a d'ailleurs connu une belle carrière. Du Maroc

01.

être gourmand,e

- ein Schlemmer sein

ça tombe bien

- das trifft sich gut

être consacré,e à qc

- einer S. gewidmet sein

mettre l'eau à la

bouche de qn • jm das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen

quant à elle

- hier: derweil

habituel,le • üblichC'est parti!

- los geht's!

02.

gouverner • regieren

être lié,e à qc • mit etw. verbunden sein

incroyable

- ungläublich

tout aussi bien

- genauso gut

Appellation contrôlée

- kontrollierte Herkunftsbezeichnung

la confrérie

- Zunft, Verband

le terroir

- Anbaugebiet

exprimer

- ausdrücken

l'art (m) de vivre

- Lebenskunst

d'ailleurs • übrigens

à la Californie jusqu'en Afrique du Sud, les amateurs de vin et de bonne chère parlent toujours aujourd'hui de «terroirs».

Le terroir apparaît pour la première fois sous la plume de François Rabelais. Le géant Gargantua et son fils Pantagruel engloutissent littéralement le terroir français: jambons de Bayonne, saucisses de Bigorre, vins bretons... Le style truculent de l'auteur imprègne aujourd'hui encore la culture gastronomique française.

### 03. Le terroir **D**

Les Français sont très attachés à leur terroir. D'une région à l'autre, les produits changent comme les spécialités et les recettes. Cet attachement permet d'affirmer l'identité de chacune de nos régions. Son identité gastronomique, bien sûr, mais aussi son identité culturelle. C'est la notion de terroir qui est à l'origine de l'appellation AOC, créée en 1935. Cette appellation a comme but de garantir la qualité et la provenance du produit ainsi que le savoir-faire reconnu du producteur. Aujourd'hui, du jambon de Corse aux moules du Mont-Saint-Michel, ce sont plus de 200 produits

alimentaires (sauf le vin) qui bénéficient de ce label.

Aujourd'hui, le terroir est à la mode. Les consommateurs savent que la santé passe par l'assiette et que les produits fermiers, authentiques, sont plus sains que les produits industriels. Ils préfèrent de plus en plus les circuits courts et redécouvrent le plaisir des marchés. Quant aux labels de produits «authentiques», ils se multiplient. Dans les cuisines étoilées, les chefs répètent que la star, c'est le produit, et que l'art culinaire consiste à le valoriser. Et un bon produit provient forcément d'un terroir. La défense du terroir a aussi sa place dans les médias. Dans son émission *L'Épicerie fine* sur TV5 Monde, Guy Martin, chef du Grand Véfour à Paris, parcourt la France à la recherche de bons produits. Julie Andrieu fait de même dans *Les Carnets de Julie*. Avec sa petite Peugeot, elle part en quête des vieilles recettes qui font le charme de la cuisine française.

En 2010, l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité a mis le terroir au centre de la cuisine française. Le texte

**l'amateur (m)**

► Liebhaber

**la chère** ► Essen

**apparaître**

► auftauchen

**la plume** ► Feder

**le géant** ► Riese

**engloutir**

► verschlingen

**truculent.e**

► wortgewandt

**03.**

**être attaché à qc**

► an etw. hängen

**affirmer** ► bekräftigen

**le but** ► Ziel

**la moule**

► Miesmuschel

**bénéficier de qc**

► hier: etw. tragen

**le label** ► Gütesiegel

**la cuisine étoilée**

► Sterneküche

**consister à**

► darin bestehen

**valoriser**

► zur Geltung bringen

**provenir de**

► kommen aus

**forcément**

► zwangsläufig

**partir en quête** ► sich

auf die Suche machen

**l'inscription (f)**

► Aufnahme

**le patrimoine culturel**

► Kulturerbe

indique en effet que la distinction inclut «l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien».

### Questions:

1. De quelle époque le mot «terroir» date-t-il?
2. Vrai ou faux : dans les cuisines étoilées, les chefs répètent que la star, c'est le terroir.

### Solutions:

1. Il date de la Renaissance.
2. Faux. Ils répètent que la star, c'est le produit.

## VOCABULAIRE

### 04. Les ustensiles de cuisine

Découvrons quelques ustensiles bien utiles pour cuisiner. Alors évidement, tout va dépendre de la recette qu'on désire concocter. Prenons les légumes, qui entrent dans la composition de nombreux plats. On peut les manger tels quels ou bien les préparer. Avant de les cuisiner, il faut souvent les débarasser de leur peau. On dit alors qu'on les «pèle» ou qu'on les «épluche».

«Jean-Yves, tu veux bien éplucher – ou peler – les pommes de terre pour les frites du déjeuner?»

Oui, avec plaisir! Et pour cela, je vais avoir besoin d'un «épluche-légumes». Avec ce petit couteau muni d'une lame spéciale, j'enlève juste la peau des légumes. Ou des fruits. Des pommes ou des poires, par exemple. Que puis-je faire d'autre avec mes tranches pour une salade, pour un gratin de courgettes ou de pommes de terre, ou pour une tarte aux pommes. Je peux les couper avec un couteau, mais les lamelles seront irrégulières. Je vais alors me servir d'une «mandoline». La «mandoline» n'est pas qu'un instrument de musique proche de la guitare, c'est aussi un ustensile de cuisine. Il est constitué d'un plateau équipé d'un rasoir. On frotte les légumes ou les fruits dessus, et on obtient rapidement de fines tranches. Très tranchante, la mandoline est assez dangereuse à l'emploi. Attention aux doigts! Pour une salade de légumes frais, je vais peut-être avoir envie d'obtenir de petits bouts d'ingrédients très fins. Avec une « râpe», j'aurai le résultat attendu.

inclure ► beinhalten

la saveur ► Geschmack

s'accorder ► miteinander harmonisieren

04.

évidemment

► natürlich

dépendre de

► abhängen von

concocter ► zubereiten

tel, le quel, je ► ein-fach so

débarasser ► befreien

la peau ► hier: Schale

peler/éplucher

► schälen

muni, e de/équipé, e de

► (ausgestattet) mit

la lame ► Klinge

enlever ► entfernen

la tranche ► Scheibe

le rasoir

► Rasiermesser

obtenir ► erhalten

tranchant, e ► scharf

à l'emploi (m)

► bei Gebrauch

fin, e ► dünn

la râpe ► Reibe

La «râpe» est utile pour faire des carottes râpées. On peut aussi s'en servir pour râper du fromage. Le fromage râpé peut accommoder des pâtes, un gratin, une soupe, ou une purée.

Les légumes destinés à une purée doivent être écrasés. Deux ustensiles conviennent à cette opération: le «presse-purée» et «le moulin à légumes». Le «presse-purée» a un manche pour le tenir et un socle en acier troué pour écraser les ingrédients.

«Une fois les pommes de terre bien égouttées, écrasez-les avec un presse-purée et ajoutez de la crème ou de l'huile d'olive.»

Le «moulin à légumes» (die Passiermühle) est une version mécanique du presse-purée. On peut aussi mixer ses légumes avec un appareil électrique – un mixeur –, mais on aura une consistance plus crémeuse. La soupe, mais également toutes les préparations plus ou moins liquides, se sert avec une «louche». Il s'agit d'une grande cuillère creuse à long manche.

«La louche permet de verser la bonne quantité de pâte à crêpes dans la poêle.» À noter que le mot français «louche» et le mot allemand «der Löffel» sont

étymologiquement de la même famille.

L'«écumoire» est une sorte de louche percée de trous qui permet de retirer l'écume ou l'excès de graisse qui se forment à la surface des bouillons pendant la cuisson. Elle est aussi utile pour séparer les blancs d'œufs des jaunes. L'«araignée» est un ustensile proche de l'«écumoire». Elle est pourvue d'un long manche et son extrémité ronde est composée d'un maillage de fins  fils  d'acier qui la font ressembler à la toile d'une araignée. Elle est idéale pour sortir des aliments d'un bain de friture comme des frites ou des beignets.

Comme l'écumoire et l'araignée, la «passoire» retient une partie des aliments qu'on y verse et laisse passer les liquides. On se sert par exemple d'une «passoire» pour égoutter les nouilles. Plus petite, elle permet de servir le thé en empêchant ses feuilles de passer au travers. Le «chinois» est une passoire très fine, efficace quand il s'agit d'extraire le jus d'une préparation en ne conservant que les sucs. Elle est également utilisée en pâtisserie pour réaliser des coulis de fruits. On appelle cet ustensile un «chinois»,

### accommoder

► anrichten

**écraser** ► zerdrücken

### convienir à qc

► sich für etw. eignen

**le manche** ► Griff

**l'acier (m)** ► Stahl

**troué,e/percé,e de trous** ► durchlöchert

**égoutté,e** ► abgetropft

**l'appareil (m)** ► Gerät

**creux,se** ► ausgehöhlt

**la poêle** ► Pfanne

**retirer** ► entfernen

**l'écume (f)** ► Schaum

**l'excès (m) de graisse**

► überschüssiges Fett

**la surface**

► Oberfläche

**le bouillon** ► Brühe

**être pourvu,e de qc**

► etw. haben

**le maillage** ► Netz

**le fil** ► Draht

**ressembler à** ► ähneln

**la toile**

► (Spinnen)Netz

**le bain de friture**

► Frittierbad

**le beignet**

► Krapfen, Berliner

**retenir** ► zurückhalten

**empêcher** ► hindern an

**passer au travers**

► durchgelangen

**le suc** ► Saft

car sa forme conique évoque certains chapeaux chinois.

Un « fouet » est un appareil qui sert à battre les préparations, les mélanger, les aérer ou les émulsionner. Il est indispensable à la confection d'une omelette, d'une mayonnaise, d'une crème chantilly ou pour monter des œufs en neige. Il existe des « fouets » électriques que l'on nomme « batteur ». Mais le fouet à main est l'un des instruments favoris des cuisiniers. Il est presque symbolique de ce métier. Finissons ce petit tour d'horizon des ustensiles de cuisine avec le « tire-bouchon », puisqu'un repas digne de ce nom se doit d'être arrosé d'un bon vin.

Le « tire-bouchon » permet tout simplement de retirer le bouchon des bouteilles.

## LANGUE

### 05. Compréhension orale, B1

Passons maintenant à la partie langue et commençons avec de la compréhension orale. Nous avons le plaisir de recevoir Adjoa Lisse, rédactrice pour le magazine *Écoute*.

– Bienvenue Adjoa. Tu vas nous présenter une recette africaine. Mais d'où en Afrique, plus précisément ?

– Du Togo, nous allons préparer un « riz au gras » à la togolaise. Mais on retrouve ce plat dans d'autres pays d'Afrique de l'Ouest, avec quelques différences.

– Et pourquoi cette spécialité s'appelle « riz au gras » ?

– Parce que normalement, on la prépare avec beaucoup d'huile. Mais la recette d'aujourd'hui est un peu plus légère. Nous allons faire un riz au gras au poulet, mais on peut aussi le cuire avec du bœuf, du poisson ou des fruits de mer. Le riz au gras est un plat festif, qui ne doit pas manquer dans les anniversaires, les mariages, les baptêmes...

– Adjoa, pour ce riz au gras togolais, de quoi avons-nous besoin ? Seulement de riz et de poulet ?

– Non ! Pour quatre personnes, nous avons besoin de 475 grammes de riz basmati, de 800 grammes de hauts de cuisse de poulet, de 380 g de tomates fraîches. Ensuite, il nous faut : une cuillerée à soupe de concentré de tomates, deux cuillerées à soupe d'huile de coco, 30 grammes de gingembre frais, un petit poivron rouge, un oi-

conique ► kegelförmig

battre ► schlagen

mélanger ► rühren

aérer ► auflockern

indispensable

► unentbehrlich

la confection

► Zubereitung

la crème chantilly

► Schlag-/Sprühsahne

monter

► hier: aufschlagen

l'œuf (m) en neige

► Eischnee

le tour d'horizon

► Überblick

digne de ce nom

► ordentlich, richtig

il se doit de faire qc

► es gehört sich, etw. zu tun

arroser ► begießen

05.

la compréhension orale

► Hörverstehen

recevoir ► empfangen

léger,ère ► leicht

cuire ► hier: zubereiten

manquer ► fehlen

le baptême ► Taufe

le haut de cuisse

► Oberschenkel

la cuillerée ► Löffel voll

le gingembre ► Ingwer

le poivron ► Paprika

gnon rouge, une gousse d'ail... Ah, et on va aussi ajouter une cuillerée à café de cardamome, une cuillerée à café de clous de girofle, et enfin du sel et du poivre.

– C'est une recette bien relevée, bien condimentée, comme je les aime ! Bien, nous avons tous les ingrédients. Par quoi on commence ?

– Eh bien, cher Jean-Paul et chers auditeurs, commencez par laver le riz basmati. Lavez-le au moins trois fois, comme ça les grains ne collent pas à la cuisson. Maintenant, préparez la marinade : coupez les légumes, le gingembre, l'ail et la moitié d'un oignon rouge en petits morceaux. Réservez l'autre moitié de l'oignon.

– Réserver, ça veut dire mettre de côté pour plus tard. Nous réutiliserons cette moitié.

– Voilà. Ensuite, mélangez tout au mixeur avec les épices et 150 millilitres d'eau.

– C'est bon, j'ai bien tout mélangé. Et maintenant ?

– Maintenant, enduissez le poulet avec la moitié du condiment, ce mélange qu'on vient de préparer. Réservez le reste pour la cuisson du riz, puis enfournez les hauts de cuisse à 200

degrés.

– Allez, j'enfourne : je mets le poulet au four. Ça va chauffer !

– Pendant que le poulet cuit, cisez le reste de l'oignon.

– Ciseler, c'est couper finement.

– Et faites-le revenir une minute dans l'huile de coco – à feu moyen. Intégrez le concentré de tomates et le reste de la marinade, et brassez.

– Remuez, mélangez.

– Après 30 minutes de cuisson, retournez les morceaux de poulet et recueillez un peu de jus de cuisson (130 millilitres environ) pour le riz. Arrosez le poulet avec 450 millilitres d'eau mélangée à une cuillerée à café de sel, et continuez sa cuisson pour 45 minutes.

– Donc au total, le poulet va cuire pendant une heure et quart.

– Ensuite, mouillez la sauce avec le jus de cuisson du poulet et 150 millilitres d'eau. Versez le riz lavé et la cardamome et salez avec une cuillerée à café de sel. Couvrez et laissez cuire à feu très doux. Après 25 minutes, remuez un peu et placez du papier sulfurisé sur le riz afin que la vapeur finisse de le cuire.

– Le papier sulfurisé, c'est ce papier

la gousse d'ail

► Knoblauchzehe

le clou de girofle

► Nelke

relevé,e/condimenté,e

► gewürzt

le grain ► Korn

coller ► kleben

la moitié ► Hälfte

mettre de côté

► beiseite legen

l'épice (f) ► Gewürz

enduire ► bestreichen

enfourner

► in den Ofen schieben

chauffer

► heiß werden

faire revenir

► anbraten

à feu moyen

► bei mittlerer Hitze

brasser/remuer

► umrühren

retourner ► wenden

recueillir ► auffangen

mouiller ► ablöschen

couvrir ► zudecken

à feu doux

► bei sehr geringer Hitze

le papier sulfurisé

► Backpapier

la vapeur ► Dampf

beige ou marron qui va au four.

– Oui, ça permet de bien préserver les arômes du riz. Laissez encore cuire 10 minutes, et voilà! C'est prêt! Servez bien chaud avec les hauts de cuisse de poulet.

– On va se régaler! Bon appétit!

## 06. Questions de compréhension orale, B1 M

Répondez aux questions par vrai ou faux, et rectifiez les affirmations.

### Questions:

1. Vrai ou faux? Adjoa présente une recette japonaise.
2. Vrai ou faux? Le riz au gras est un plat que l'on sert dans les fêtes au Togo.
3. Vrai ou faux? Le riz au gras est toujours préparé avec du poisson.

### Solutions:

1. Réponse: faux. Adjoa présente une recette togolaise.
2. Réponse: vrai.
3. Réponse: faux. Le riz au gras peut être préparé avec du poisson, mais aussi avec du poulet, du bœuf ou des fruits de mer.

## 07. Grammaire. « Réserver » ou « réserver »? F

Quand il s'agit de formuler des consignes, pour une recette de cuisine par exemple, nous avons deux formes qui en français se ressemblent souvent beaucoup: l'infinitif et l'impératif.

« Servir, servez » c'est différent, je ne vois pas le problème...

Non, le problème se pose avec les verbes en «-er»: les « parler, manger, écouter » et autres. Par exemple, pour rester dans le domaine de la gastronomie, prenons le verbe « cuisiner ». Son infinitif est, eh bien, je viens de le dire... « cuisiner ». Mais son impératif au pluriel est... « cuisinez ». Vous avez entendu une différence?

Moi, non!

Et c'est normal, la prononciation est exactement identique. C'est bien pour cela que les francophones font parfois la confusion entre « parler », l'infinitif, et « parlez », l'impératif.

Il est possible d'écrire une recette de cuisine avec ces deux formes et la confusion est facile, en effet. À l'écrit, il faut donc choisir l'infinitif ou l'impératif et s'y tenir. À l'oral, on ne donne pas de consigne à l'infinitif, on utilise l'impératif.

préserver ➔ erhalten

se régaler ➔ es sich schmecken lassen

06.

rectifier ➔ korrigieren

l'affirmation (f)

➔ Aussage

07.

la consigne

➔ Anweisung

se poser ➔ auftreten

venir de faire qc

➔ etw. gerade getan haben

c'est bien pour cela que

➔ genau deshalb

faire la confusion

➔ verwechseln

en effet ➔ in der Tat



L'impératif, parlons-en. Il nous sert à donner des consignes, des instructions, des conseils: «Va chez le médecin», Appuyez sur la touche étoile», «Achetez une nouvelle voiture»... Dans les recettes de cuisine, on trouve logiquement beaucoup de verbes à l'impératif. Si vous avez écouté la recette d'Adjoa, «le riz au gras au poulet», vous en avez entendu beaucoup. Réécoutons quelques-uns de ces verbes à l'impératif.

Il y avait, entre autres, «commencez», «lavez», «préparez», «réservez», «mélangez», «faites», «retournez».

Qu'est-ce que vous remarquez?

Alors moi, je remarque qu'Adjoa parle à la deuxième personne du pluriel: elle dit «lavez», «versez», et non «lave», «verse»...

Oui et c'est normal, elle s'adresse à toutes les personnes qui nous écoutent. Et pourtant, on n'entend pas «vous», le pronom personnel. Comme vous le savez, à l'impératif, on omet – on n'utilise pas – les pronoms personnels. Ainsi, le verbe «faire» à l'impératif devient «fais», «faisons», «faites».

Pour connaître l'impératif d'un verbe, c'est très simple: vous prenez la forme

au présent de l'indicatif, le présent «normal», et vous enlevez le pronom personnel.

Je répète la phrase de Jean-Yves à l'impératif: «Prenez la forme au présent de l'indicatif et enlevez le pronom personnel.»

Pour l'oral, c'est à peu près tout ce qu'il faut savoir. Mais à l'écrit, il existe une autre règle importante. Avec les verbes en «-er» à la deuxième personne du singulier, le verbe perd son «s».

On écrit ainsi «Parle!», sans «s» à la fin. Cela concerne aussi le verbe «aller». On écrit «Va!», «v-a», c'est tout, sans «s».

Et à part ça, il n'y a pas d'autres exceptions?

Tiens, maintenant, c'est toi qui veux absolument des exceptions!

Non, mais c'est aussi ça, la langue française, toutes ces petites spécificités, ces finesses. Non, tu n'es pas d'accord? Si si, je suis d'accord avec toi! Ne vous disputons pas!

## 08. Grammaire. Indiquer des quantités F

Quand vous cuisinez, êtes-vous du genre à mesurer des quantités exactes

le conseil ➔ Ratschlag

appuyer ➔ drücken

la touche ➔ Taste

qn remarque qc

➔ jm fällt etw. auf

s'adresser à

➔ sich wenden an

pourtant ➔ doch

omettre ➔ weglassen

enlever ➔ streichen

perdre ➔ verlieren

concerner ➔ betreffen

à part ça ➔ ansonsten

l'exception (f)

➔ Ausnahme

tiens ➔ etwa: sieh an

la finesse ➔ Feinheit

se disputer ➔ streiten

08.

être du genre à faire qc

➔ zu denen gehören, die

etw. tun

mesurer ➔ abmessen

ou plutôt, comme moi, du genre à utiliser des quantités approximatives, à travailler «au pif», comme on dit ?

Moi, j'ai besoin de suivre les recettes à la lettre, j'ai besoin de quantités précises. Dans la recette du riz au gras d'Adjoa, nous avons entendu des quantités précises. Réécoutons la liste des ingrédients. Vous vous rendez compte des différences en termes de grammaire entre les quantités précises et approximatives.

Pour quatre personnes, nous avons besoin de 475 grammes de riz basmati, de 800 grammes de hauts de cuisse de poulet, de 380 grammes de tomates fraîches... une cuillerée à soupe de concentré de tomates, deux cuillerées à soupe d'huile de coco, 30 grammes de gingembre frais, un petit poivron rouge, un oignon rouge, une gousse d'ail, une cuillerée à café de cardamome, une cuillerée à café de clous de girofle, et enfin du sel et du poivre.

Du côté des quantités précises, on peut noter qu'après la quantité – en grammes, millilitres, kilos, etc. – et la chose: l'eau, le beurre, l'huile..., nous trouvons toujours la préposition «de». On dit «100 grammes de sucre», «un demi-litre d'eau».

Cela fonctionne aussi avec d'autres indications de quantité, on dit ainsi: «cinq tranches de jambon», «une coupe de champagne», «une assiette de charcuterie», «un verre d'eau»...

En revanche, on dit «du sucre», «du beurre», «de l'huile» quand on ne veut pas mentionner la quantité et que nous parlons de choses qu'on considère dans leur ensemble.

Alors que quand nous parlons de choses qu'on peut séparer et compter, là, on utilisera l'article indéfini pluriel «des». «J'achète des chips, des frites et des bonbons.»

«Des chips, des frites et des bonbons?»: bravo, la fine gastronomie française!

C'est juste un exemple, Jean-Yves.

«Des chips, des frites et des bonbons!» Entrée, plat, dessert, c'est ça ? Mais heureusement, soyez rassurés, nous avons dans ce numéro d'Écoute audio des recettes succulentes et des informations sur l'art culinaire, qui vont au-delà des chips, des frites et des bonbons!

<b>plutôt</b>	• eher
<b>au pif</b>	• nach Gefühl
<b>suivre</b>	• befolgen
<b>à la lettre</b>	• genau
<b>se rendre compte</b>	• bemerken
<b>en termes de</b>	• in Bezug auf
<b>du côté de...</b>	• was ... betrifft
<b>la coupe</b>	• hier: Glas
<b>la charcuterie</b>	• Wurstwaren
<b>en revanche</b>	• im Gegensatz dazu
<b>mentionner</b>	• erwähnen
<b>considérer</b>	• betrachten
<b>dans son ensemble</b>	• als Ganzes
<b>c'est ça ?</b>	• richtig?
<b>heureusement</b>	• zum Glück
<b>rassuré,e</b>	• beruhigt
<b>succulent,e</b>	• lecker
<b>aller au-delà de qc</b>	• über etw. hinausgehen

## BREVE DE CUISINE

### 09. La chantilly

La crème chantilly fait le bonheur des amateurs de douceurs dans le monde entier. Son invention serait due au cuisinier Vatel, qui œuvrait pour le prince de Condé au château de Chantilly, au nord de Paris. Une origine incertaine, car il semble que la pratique de «foisonner» de la crème avec du sucre ait déjà été connue bien avant en Italie. De plus, la première mention de crème chantilly date de 1784, soit plus d'un siècle après Vatel. Pour réussir une chantilly, il faut une crème avec au minimum 35% de matière grasse. On ajoute le sucre et la vanille, puis on laisse la crème au réfrigérateur pendant la nuit. On arrête de foisonner dès que la crème a la consistance dite en «bec d'oiseau», c'est-à-dire qu'elle pend du fouet en formant un bec d'oiseau. Sinon, on risque de fabriquer du beurre pas très chantilly.

## JEU

### 10. La bonne définition

Dans cet exercice de langue, nous vous proposons deux mots et une définition correspondant à un seul

de ces deux mots. À vous de trouver lequel.

1. C'est un jardin destiné à la culture des légumes. S'agit-il d'un verger ou d'un potager?

Il s'agit d'un «potager». Les légumes que l'on cultive dans ce jardin peuvent, entre autres, servir à la confection d'un «potage». Le terme «potage» date du XVII<sup>e</sup> siècle et s'applique à des légumes cuits à l'eau dans un «pot». Le terme «potage» est donc antérieur au terme «potager». Le «potage» est une «soupe», mais toutes les «soupes» ne sont pas des potages. Au Moyen Âge, la «soupe» désigne un plat simple constitué d'un bouillon dans lequel on trémpe une tranche de pain. Avec l'ajout de légumes à cette préparation, elle devient un «potage». Le «potage» est une version plus copieuse de la «soupe». Si la «soupe» est alors plutôt réservée aux pauvres, le «potage» fait le délice des riches. Louis XIV en était d'ailleurs un fervent amateur. Aujourd'hui encore, le mot «potage» appartient au registre soutenu. La «soupe» se distingue également du «potage» par quelques spécialités

---

**09.**
**faire le bonheur de qn**

► bei jm beliebt sein

**la douceur** ► Süßigkeit

**l'invention (f)**

► Erfindung

**être du, e à qn**

► jm zu verdanken sein

**œuvrer** ► arbeiten

**foisonner**

► aufschlagen

**le siècle** ► Jahrhundert

**pour réussir qc**

► damit etw. gelingt

**la matière grasse**

► Fett

**arrêter** ► aufhören

**dès que** ► sobald

**dit, e** ► sogenannt

**le bec** ► Schnabel

**pendre** ► hängen

**le fouet** ► Schneebesen

**risquer** ► Gefahr laufen

---

**10.**
**le potager**

► Gemüsegarten

**antérieur, e à** ► älter als

**le bouillon** ► Brühe

**trémper** ► tunken

**copieux, se**

► reichhaltig

**faire le délice de**

► verzaubern

**fervent, e** ► begeistert

**appartenir** ► gehören

**soutenu, e** ► gehoben

bien connues: la soupe de poisson, la soupe à l'oignon. Deux autres recettes de soupe à savourer. Le «velouté» est une soupe de légumes à laquelle on ajoute de la crème et un jaune d'œuf afin de lui donner plus d'onctuosité. Les veloutés classiques sont les veloutés d'asperges, de champignons ou de courgettes. Enfin, la «bisque» est un potage dont la base est un coulis de crustacés: homard, crevettes, langoustines. Et maintenant que vous savez tout sur la soupe, je vais vous donner la définition du mot «verger». Le «verger» est un terrain planté d'arbres fruitiers: *der Obstgarten*.

2. Dans cette marmite, on fait cuire des aliments à la vapeur sous pression. En allemand: *der Schnellkochtopf*. Mais connaissez-vous son nom en français? S'agit-il d'une cocotte-minute ou d'une popote-minute?

Il s'agit d'une cocotte-minute. Le mot «cocotte-minute» a été créé en 1953 par la marque SEB pour nommer l'un de ses produits les plus populaires. Il est passé dans la langue courante pour désigner un «autocuiseur». Pourquoi

«cocotte» et pourquoi «minute»? Eh bien, on appelle «cocotte» une marmite munie d'un lourd couvercle dans laquelle on fait mijoter les aliments. Pourquoi «cocotte»? Le terme vient d'un verbe latin signifiant «cuire» et qui a également donné le mot «cuisine». Enfin, cette «cocotte» est «minute» parce que la cuisson s'y effectue rapidement. En l'espace de quelques minutes. Le mot «popote-minute» n'existe pas. En revanche, «popote» appartient bien au domaine culinaire. «Faire la popote» signifie en effet «faire la cuisine», «faire à manger». «Passe à la maison demain soir, on fera la popote ensemble!»

## RECETTE

### 11. La blanquette de veau

La blanquette de veau est un plat emblématique de la cuisine traditionnelle française au même titre que le bœuf bourguignon, le pot-au-feu ou le petit salé aux lentilles. C'est le chef Vincent de La Chapelle qui édite la première recette de blanquette dans un livre de cuisine en 1735. Mais ce plat existait sans doute bien avant. Le nom de «blanquette» vient de la cou-

savourer ► genießen

le velouté

► sämige Suppe

Ponctuosité (f)

► Cremigkeit

L'asperge (f) ► Spargel

la bisque ► Suppe mit Meeresfrüchten

le crustacé

► Schalen-/Krustentier

le homard ► Hummer

la marmite ► Kochtopf

nommer ► benennen

courant, e ► Alltags-

le couvercle ► Deckel

mijoter ► köcheln

s'effectuer ► erfolgen

en l'espace (m) de

► innerhalb von

11.

le veau ► Kalb

au même titre que

► ebenso wie

le pot-au-feu ► Eintopf

aus Nordfrankreich

la lentille ► Linse

sans doute

► höchstwahrscheinlich

leur blanche de la sauce au beurre et à la crème. La blanquette évoque plutôt des dîners d'automne ou d'hiver, partagés avec des amis sur une grande table. Et pourquoi pas au coin du feu. C'est Fanny qui va nous donner la recette de la blanquette de veau. Mais d'abord, quels ingrédients faut-il pour faire une bonne blanquette? Du veau, j'imagine...

Oui, bien sûr, il faut du veau. Et il y a plusieurs parties du veau qui conviennent pour la blanquette: certains prennent de l'épaule, d'autres du flanchet ou du collier. On peut aussi mélanger deux types de viandes. En tout cas, il faut que ce soit des viandes un peu grasses qui vont donner du goût et du liant à la sauce.

Je me régale déjà, rien qu'à l'évocation de ces noms! Bon, la recette est calculée pour combien de personnes?

Six personnes. Donc, il nous faut 1,5 kg de viande, du persil, du thym, une feuille de laurier, deux gros oignons... Attends! Attends, je prends un papier pour noter. Oui, alors, tu dis...

Tu as le laurier et les oignons?

Oui, oui.

Bon. Alors ensuite une tablette de bouillon de poule, un clou de girofle,

quatre carottes, un poireau...

Un poireau...

Douze petits navets... Voilà... Et pour la sauce, on va avoir besoin de 20 grammes de beurre, de 20 grammes de farine, de 400 grammes de crème fraîche épaisse, d'un jaune d'œuf, d'une pincée de noix de muscade, d'un demi-citron... Et puis du sel et du poivre, bien sûr.

J'ai tout!

Jusque-là, ça n'a pas l'air trop compliqué. C'est dans mes cordes.

Pour info, «c'est dans mes cordes» est une expression qui signifie «je peux le faire».

Oui, en effet c'est sûrement dans vos cordes à tous les deux, car j'ai déjà eu l'occasion de constater que vous ne cuisinez pas trop mal.

Merci!!

Mais on est surtout de gros gourmands!

Allez, on va commencer par couper la viande en morceaux de 50 grammes. 1,5 kilo divisé par 50 grammes, ça nous fait une trentaine de morceaux. Voilà, à peu près. Et après on les dépose dans une cocotte. On les couvre avec de l'eau et on fait bouillir. On ficelle le persil, le thym et le laurier et

#### au coin du feu

► am Kaminfeuer

**convenir** ► sich eignen

**l'épaule (f)** ► Schulter

#### le flanchet

► Bauchklappen

**le collier** ► Halsfleisch

#### en tout cas

► auf jeden Fall

**le goût** ► Geschmack

**le liant** ► Bindung

**se régaler** ► hier: sich auf das Essen freuen

**rien qu'à l'évocation de qc** ► wenn man nur an etw. denkt

**le laurier** ► Lorbeer

**le poireau** ► Lauch

**le navet** ► Rübe

**la farine** ► Mehl

**épais,se** ► dickflüssig

**la pincée** ► Prise

**avoir l'air** ► scheinen

**c'est dans mes cordes** ► ich kann das schaffen

#### l'occasion (f)

► Gelegenheit

**surtout** ► vor allem

**le morceau** ► Stück

**divisé,e par**

► geteilt durch

**déposer** ► legen

**faire bouillir**

► kochen lassen

#### ficeller

► zusammenbinden

on les ajoute à la viande. Puis on pèle les oignons, on les coupe en huit, on coupe les carottes en longueur, et on met tout ça dans la cocotte avec le clou de girofle et la tablette de bouillon. On laisse frémir une quarantaine de minutes.

Et les poireaux et les navets, on ne les ajoute pas ?

Si. Mais d'abord on retire la viande et les légumes de la cocotte avec une écumoire, parce que les navets et les poireaux cuisent plus vite. 20 minutes, ça sera suffisant.

On les met entiers, les poireaux et les navets ?

Ah non, j'avais oublié, on les coupe en morceaux. Et au bout de 20 minutes, on les retire et on les réserve.

Ça veut dire qu'on les met de côté.

Voilà !

On garde le bouillon ?

On va le faire réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il nous reste deux grosses louches de bouillon.

Ok. Deux grosses louches de bouillon.

Maintenant, on va réaliser un «roux blanc». Un «roux», c'est un mélange de beurre et de farine. On fait fondre le beurre dans une casserole, on ajoute la farine hors du feu, on mélange, puis

on fait chauffer. On verse ensuite les deux louches de bouillon dans la casserole de roux et on épaissit en fouettant. On reverse le tout dans la cocotte. C'est presque fini.

J'imagine que ça doit commencer à sentir très bon.

Oui, et ça prend une jolie couleur blanche caractéristique de la blanquette. On va mélanger la crème épaisse et le jaune d'œuf, y ajouter une pincée de noix de muscade et une demi-cuillère à café de jus de citron. Cette préparation va rejoindre notre roux dans la cocotte. On mélange bien. Puis on remet la viande et on laisse cuire encore une quinzaine de minutes à feu très doux sans bouillir. Et voilà, c'est terminé ! Il ne reste plus qu'à saler et poivrer à son goût.

Wah, je sens qu'on va se régaler !

Et qu'est-ce qu'on boit avec la blanquette ?

Du vin blanc. Surtout pas de rouge. Un Chardonnay ou un vin d'Alsace.

À table les amis !

frémir ➔ köcheln

suffisant, e ➔ genug

entier, ère ➔ als Ganzes

garder ➔ behalten

faire réduire

➔ einkochen lassen

à feu vif

➔ bei starker Hitze

le roux

➔ Mehlschwitze

fondre ➔ schmelzen

hors de ➔ abseits von

imaginer

➔ sich vorstellen können

rejoindre qc

➔ zu etw. hinzukommen

## BREVE DE CUISINE

### 12. Pas bête, le cornichon!

Petit, croquant, vinaigré, épicé, il est indispensable aux sauces ravigote et gribiche, deux piliers de la cuisine bistrot, mais aussi pour accompagner une terrine campagnarde ou un sandwich jambon-beurre. Le mot «cornichon» signifie «petite corne». Il a servi jadis à désigner le téléphone, mais aussi, curieusement, les élèves de classe préparatoire à l'École spéciale militaire de Saint-Cyr. Un cornichon, c'est aussi une personne niaise, que l'on trompe facilement. Le terme n'est pas réservé aux hommes, le dictionnaire reconnaît également «la cornichonne».

## HISTOIRE

### 13. Que suis-je?

Dans ce «Que suis-je?», vous allez essayer de deviner le nom d'un célèbre restaurant parisien.

Je suis sans doute l'un des plus beaux restaurants de Paris. Et même, sans trop de forfanterie, j'irais jusqu'à dire le plus beau! Un vrai décor de palais Belle Époque. Un petit salon, un salon doré, une grande salle, des salons

tunisiens et algériens... Et des peintures sur les murs, sur les plafonds. 700 mètres carrés de tableaux, une débauche de dorures, de sculptures, de fresques, des lustres somptueux, des miroirs, des boiseries étincelantes et des meubles en acajou qui en jettent. Sans compter mes fameuses tables bleues emblématiques. On me visite comme un musée et pourtant, je suis avant tout un délicieux restaurant. Jean Cocteau, Coco Chanel, Sarah Bernhardt, Salvador Dali, Brigitte Bardot ou François Mitterrand se sont délectés de mon légendaire saucisson pistaché ou de mon saumon d'Écosse à l'essence de hêtre. Certes, l'addition est un peu salée – c'est un peu cher –, mais j'ai fait le calcul, en vous privant une vingtaine de fois d'un hamburger-frites-boisson gazeuse dans un fast-food éclairé de néons, vous pourriez vous en mettre plein les mirettes – les yeux – et laisser à vos papilles le souvenir d'un festin inoubliable! Alors, je vous aide un peu: je suis le buffet d'une gare d'où l'on part pour la Côte d'Azur. Une gare dont le nom est l'homonyme de celui d'un carnivore à grosse crinière. Alors... Que suis-je?

12.

vinaigré, e ► säuerlichle pilier ► Grundpfeilerla corne ► Hornjadis ► früherniais, e ► einfältigtromper ► täuschen

13.

deviner ► erratenla forfanterie

► Prahlerei

doré, e ► goldenla débauche

► Unmenge

le lustre

► Kronleuchter

somptueux, se

► prächtig

la boiserie

► Holzvertäfelung

étincelant, e

► glitzernd

l'acajou (m)

► Mahagoni

en jeter

► es in sich haben

se délecter

► sich erfreuen

le hêtre ► Buchenholzse priver de qc

► auf etw. verzichten

éclairé, e ► beleuchtets'en mettre plein les mirettes ► einen

Augenschmaus erleben

le festin ► Festmahlla crinière ► Mähne

Il s'agissait du Train Bleu, le restaurant de la gare de Lyon. La gare de Lyon est construite à l'occasion de la grande Exposition Universelle de 1900. Un buffet est alors créé. Son décor extraordinaire attire de nombreuses personnalités. Sa carte aussi. En 1963, le Buffet de la gare de Lyon devient le Train Bleu en référence au train de luxe mythique de la ligne Paris-Vintimille qui lui-même traîne son nom de la couleur de la Méditerranée. Dans les années 60, le Train Bleu est sauvé de la démolition par André Malraux qui est alors ministre des Affaires Culturelles. Et quelques années plus tard, il est classé monument historique. Les peintures et les fresques du Train Bleu représentent le Paris du XVIII<sup>e</sup> siècle ainsi que les villes de Lyon, de Nice ou de Monaco, mais aussi le vieux port de Marseille ou le théâtre antique d'Orange. Bien sûr, il n'est pas nécessaire de prendre un train pour ces destinations, pour déjeuner ou dîner au Train Bleu.

## CULTURE

### 14. Évolution de la gastronomie

La France est aujourd'hui indissociable de sa gastronomie, et la cuisine française a une longue histoire dont nous allons vous donner les étapes les plus importantes. Et pour cela, nous allons remonter jusqu'à la Gaule.

Pour savoir à quoi ressemblait la cuisine au temps des Gaulois, il aurait fallu qu'ils nous laissent des recettes. Malheureusement, ils n'écrivaient pas. On sait en revanche que certaines de leurs préparations culinaires – les rillettes ou l'andouillette – réjouissaient les palais romains. Les Gaulois mangeaient beaucoup de légumes et faisaient bouillir la viande dans un chaudron suspendu au-dessus d'un feu. La légende veut qu'ils aient ainsi inventé le pot-au-feu.

On ne peut pas encore parler de « gastronomie française » ?

Bien sûr que non. C'est seulement au XIV<sup>e</sup> siècle que l'on commence à transcrire les recettes. Elles vont l'être par le premier chef qui a laissé une trace dans l'Histoire: Guillaume Tirel, dit Taillevent.

Ah, comme le célèbre restaurant parisien ?

### à l'occasion (f)

► anlässlich

**attirer** ► anziehen

**tirer** ► hier: ableiten

**alors** ► hier: damals

**le port** ► Hafen

## 14.

### indissociable

► untrennbar verbunden

**remonter jusqu'à**

► zurückgehen bis

**la Gaule** ► Gallien

**ressembler à**

► hier: aussehen

**les rillettes (f/pl)**

► frz. Brotaufstrich

**l'andouillette (f)**

► Wurst aus Schweine-darm

**réjouir** ► erfreuen

**le palais** ► Gaumen

**le chaudron** ► Kessel

**suspendu, e** ► hängend

**vouloir** ► hier: besagen

**la trace** ► Abdruck



Oui. Le restaurant a été appelé ainsi en hommage à Taillevent.

Qui était Taillevent ?

Taillevent était le cuisinier des rois Charles V et Charles VI. C'est ce dernier qui lui demande de rédiger un livre de cuisine, *Le Viandier*. On trouvait dans cet ouvrage des conseils pour la cuisson des viandes et la confection de sauces épicées. Au Moyen Âge, la conservation des viandes n'était pas facile et, dans le pire des cas, les épices atténuaient l'odeur de celles qui étaient avariées. On mangeait aussi la viande d'animaux qui ont complètement disparu de nos tables: des paons, des cygnes, des cigognes. *Le Viandier* est resté longtemps la référence de la gastronomie française.

Et ensuite ?

Ensuite, nous faisons un bond au XVII<sup>e</sup> siècle. Entre-temps, la découverte de l'Amérique a ajouté de nouveaux ingrédients dans les assiettes françaises. La dinde, le chocolat, le café, le piment, les tomates ou les pommes de terre permettent la confection de nouvelles recettes. Un chef va se distinguer à cette époque: La Varenne, le cuisinier particulier

d'un riche diplomate, le marquis d'Uxelles. La Varenne est l'auteur de deux livres d'anthologie: *Le Cuisinier français* et *Le Pâtissier français*.

En quoi ces livres sont-ils importants ?

La Varenne est considéré comme le pionnier de la cuisine française moderne. Il va simplifier les recettes, alléger les sauces et utiliser moins d'épices afin de valoriser le produit. Sa devise est d'ailleurs: «Santé, modération et raffinement». C'est ainsi qu'il met au goût du jour la sauce hollandaise, beaucoup plus digeste que les sauces grasses héritées du Moyen Âge. Ou encore les œufs à la neige. Il aurait en outre inventé le millefeuille, l'un des desserts favoris des Français. La grande cuisine française trouve avec La Varenne un essor qui ne va cesser de s'amplifier avec le temps. Elle n'est plus seulement cantonnée aux riches aristocrates et à la cour, mais se retrouve également dans les maisons bourgeoises.

Aujourd'hui, les chefs travaillent principalement dans des restaurants. Ce n'était donc pas le cas au XVII<sup>e</sup> siècle ? Il faut attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que s'ouvre le premier restaurant

**en hommage à**

► zu Ehren von

**l'ouvrage (m)** ► Werk

**dans le pire des cas**

► im schlimmsten Fall

**atténuer** ► mildern

**avarié,e** ► verderben

**disparaître**

► verschwinden

**le paon** ► Pfau

**le cygne** ► Schwan

**la cigogne** ► Storch

**le bond** ► Sprung

**la dinde** ► Truthahn

**se distinguer**

► sich hervorheben

**alléger**

► leichter machen

**la modération**

► Mäßigung

**mettre au goût du jour**

► einführen

**digeste**

► leicht verdaulich

**hérité,e** ► überliefert

**en outre** ► außerdem

**le millefeuille**

► Cremeschnitte aus

Blätterteig

**l'essor (m)**

► Aufschwung

**cesser** ► aufhören

**s'amplifier**

► größer werden

**cantonné,e**

► beschränkt

**la cour** ► Hof

parisien, en 1765 exactement. Situé dans le quartier du Louvre, il propose un choix de plats variés et les tables sont individuelles. Ce qui nous semble naturel aujourd'hui est un changement radical dans la manière de se restaurer. Il existait bien sûr des auberges où l'on pouvait manger pendant un voyage, mais la cuisine y était médiocre et le service inexistant.

Le succès est immédiat. Quelques années plus tard, c'est la Révolution Française. Les nobles s'exilent et leurs cuisiniers particuliers sont mis au chômage. Beaucoup ouvrent alors des restaurants dont le nombre va rapidement s'accroître.

Et les grands chefs vont commencer à régner sur la gastronomie française. Exactement. Et à ce titre, il nous faut évoquer Auguste Escoffier, considéré comme le « roi des cuisiniers » pour tous les chefs français. Escoffier est actif à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle. Il dirige de grands établissements en France et à l'étranger. Et c'est lui qui, le premier, prend conscience de la spécificité et de la qualité unique de la cuisine française. Tout au long de sa carrière, il cherchera à la mettre en valeur. D'abord en concevant un

nombre impressionnant de recettes, puis en publiant plusieurs livres, comme son *Guide culinaire* qui est encore une référence aujourd'hui. Il est aussi celui qui a organisé les cuisines en brigades afin que le service soit plus efficace. Enfin, il s'est intéressé à l'hygiène et à la diététique.

### 15. Questions et réponses F

Répondez aux questions de Jean-Paul.

#### Questions :

1. Vrai ou faux? Au Moyen Âge, les sauces étaient légères.
2. Quel est l'un des desserts favoris des Français inventé par La Varenne?

#### Solutions :

1. Faux : elles étaient grasses.
2. Il s'agit du millefeuille.

### RECETTE

#### 16. Les œufs à la neige M

Les œufs à la neige – que l'on appelle aussi « île flottante » – sont un dessert très léger à base d'œufs, de lait et de sucre. On en trouve souvent dans les restaurants, mais on peut égale-

sembler ► vorkommen

l'auberge (f)

► Gasthaus

médiocre ► schlecht

le succès ► Erfolg

être immédiat,e

► sich sofort einstellen

être mis,e au chômage

► arbeitslos werden

s'accroître ► wachsen

régner ► beherrschen

à ce titre ► in diesem

Zusammenhang

évoquer ► erwähnen

l'établissement (m)

► Betrieb, Lokal

prendre conscience

de qc ► sich einer S.

bewusst werden

mettre en valeur

► zur Geltung bringen

concevoir

► entwickeln

impressionant,e

► beeindruckend

16.

flottant,e

► schwimmend

ment les préparer à la maison. Il suffit d'avoir la bonne recette. Et c'est Fanny qui nous la donne.

Oui, vous allez voir que ce n'est pas trop compliqué à réaliser. On va commencer par la crème anglaise.

Qui aurait été créée au début du XIX<sup>e</sup> siècle par Marie-Antoine Carême, un célèbre pâtissier français ayant travaillé au service du roi d'Angleterre George IV.

Il se retournerait sans doute dans sa tombe s'il savait qu'on peut aujourd'hui en trouver en poudre.

Mais c'est bien meilleur quand on la fait soi-même!

Avec de bons produits frais! Alors, il vous faudra 75cl de lait, une gousse de vanille, les jaunes de six œufs, et 75 grammes de sucre. Vous faites bouillir le lait dans une casserole avec la gousse de vanille grattée. Vous mélangez les jaunes et le sucre dans un saladier, vous ajoutez le lait et vous remettez le tout dans la casserole. Il suffit ensuite de faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse. On laisse refroidir puis on réserve au réfrigérateur plusieurs heures.

Jusqu'ici, ce n'est pas très compliqué.

Oui, ça ne nécessite pas d'être un maître queux – un grand cuisinier, quoi!

Haha, non! Des œufs, du sucre, du lait...

Bon ça va, tous les deux! Vous allez voir que c'est maintenant que ça se corse – que ça se complique. Parce qu'il va falloir réaliser les œufs à la neige, et là, ça devient coton – ça devient...

... moins facile!

Oui, c'est ça! Bon. Vous récupérez le blanc de six œufs et à l'aide d'un batteur, vous les faites monter en neige. Vous ajoutez 20 grammes de sucre et vous continuez à battre. Puis vous montez au maximum la puissance du batteur et vous rajoutez encore soixante grammes de sucre et vous attendez que les blancs soient bien fermes. Vous remplissez des moules en formes de demi-sphères avec ces blancs et vous enfournez à 180 degrés pendant trois minutes. Certaines recettes recommandent de faire cuire les œufs à la neige dans une casserole d'eau frémissante. Dans ce cas, on dépose délicatement une cuillère de blanc dans l'eau et on laisse cuire deux minutes de chaque côté. L'une

suffire ► genügen

se retourner

► sich umdrehen

la tombe ► Grab

la gousse ► Schote

gratté,e ► ausgekratzt

le saladier

► Salatschüssel

refroidir ► abkühlen

le maître queux

► Meisterkoch

quoi ► hier: eben, halt

à l'aide de

► mithilfe von

le batteur ► Mixer

faire monter en neige

► zu Schnee schlagen

battre

► mischen, rühren

monter au maximum la puissance de qc

► etw. auf die höchste

Stufe stellen

ferme ► steif

remplir ► füllen

le moule ► Form

la demi-sphère

► Halbkugel

recommander

► empfehlen

délicatement

► vorsichtig

comme l'autre de ces opérations doivent être réalisées avec doigté, car il n'est pas facile d'obtenir la consistance idéale. On sort du four ou de la casserole les portions de blancs et on les laisse refroidir. Puis on les place au réfrigérateur pendant quelques heures. Au moment de servir, on verse de la crème anglaise dans une assiette creuse et on y dépose le blanc en neige dessus. Il ne reste plus qu'à ajouter du caramel sur les blancs. Vous le ferez vous-mêmes avec de l'eau et du sucre ou l'achèterez tout prêt dans le commerce. On peut aussi parsemer les blancs d'amandes effilées, c'est très bon!

C'est très bon et, comme on dit...

Ça se mange sans faim!

Merci Fanny!

Il n'y a pas de quoi, les garçons!

## BRÈVE DE CUISINE

### 17. Honneur aux dames

Sexiste, la cuisine? Sûrement pas. Les cuisiniers célèbres ont beau être en majorité des hommes, ils citent tous, comme source d'inspiration, leur mère ou leur grand-mère. Et tous s'accordent pour souligner le rôle de

ces fabuleuses cuisinières, les mères lyonnaises, bourguignonnes et parisiennes, Maury, Brazier, Blanc et bien d'autres, dans la cuisine française moderne.

Beaucoup de recettes et de produits portent des noms féminins. La charlotte porte le nom de la reine Charlotte, épouse du roi Georges III d'Angleterre et grand-mère de la reine Victoria. C'est en son honneur qu'on créa un gâteau à base de brioche et de compote de pommes. La recette a beaucoup évolué depuis, mais le moule s'appelle toujours «moule à charlotte». La madeleine serait nommée d'après Madeleine, la cuisinière du roi Stanislas de Pologne, qui résidait au château de Commercy, en Lorraine. C'est là que la jeune femme aurait créé la douceur, en 1755. Des pêches blanches pochées dans un sirop de sucre, du coulis de framboises, de la glace à la vanille, des amandes et un voile de sucre filé. La recette de la célèbre pêche Melba, du génial Auguste Escoffier, est dédiée à Nellie Melba, une cantatrice australienne qui a eu un énorme succès en Europe à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Citons encore les crêpes Suzette, dédiées par Escof-

#### le doigté

► Fingerspitzengefühl

#### le commerce

► hier: Laden

#### parsemer de qc

► mit etw. bestreuen

#### l'amande (f) effilée

► Mandelblättchen

#### ça se mange sans faim

► man kann es auch ohne Hunger essen

#### il n'y a pas de quoi

► nichts zu danken

#### 17.

#### en majorité

► größtenteils

#### citer ► angeben

#### la source ► Quelle

#### s'accorder

► sich einig sein

#### souligner

► unterstreichen

#### en l'honneur de qn

► jm zu Ehren

#### la pêche ► Pfirsich

#### la framboise

► Himbeere

#### le voile ► Schleier

filé, ► gesponnen

#### dédié,e à qn

► jm gewidmet

#### la cantatrice

► Sängerin

fier à une certaine Suzanne Reichenberg, qui partageait la table du futur roi Edouard VII. Et la poire Belle-Hélène, qu'Escoffier (encore lui!) baptisa en l'honneur de l'opéra-bouffe éponyme de Jacques Offenbach.

## COMPRÉHENSION ORALE

### 18. Et si on dînait au restaurant?

Amélie, Justin et David décident d'aller dîner au restaurant.

**Justin:** Ça vous dirait de vous faire un petit restau ce soir?

**Amélie:** Ah ça oui, je suis partante. En plus, je n'ai plus rien dans mon réfrigérateur. Je devais dîner chez Samuel, mais il a annulé...

**Justin:** Le lâcheur! Bon, et toi David?

**David:** Je suis libre comme le vent! Mais où est-ce qu'on mange? Moi, j'essayerais bien la pizzeria Al Gigolo.

Il paraît qu'elle n'est pas mal du tout...

**Amélie:** Il y a le chinois près de la gare, sinon... Ou la crêperie Saint-Pierre. Ils sont très sympas et ce n'est pas cher. En plus, la première bolée de cidre est offerte.

**David:** Rapport qualité-prix, tant qu'à faire, je préfère Le Texan. Les

hamburgers-frites sont délicieux et ils prennent les tickets restaurant.

**Amélie:** Oui, mais il ne fait que le service du déjeuner.

**David:** Ah oui, c'est vrai!

**Justin:** Et si pour une fois, on dînait dans un bon petit restaurant? Avec des nappes à carreaux, des garçons en chemise blanche et gilet noir, un sommelier et une ambiance tamisée... Hein?

**David:** Tu es drôle! Je n'en ai pas les moyens, moi.

**Justin:** Et si c'est moi qui régale?

**Amélie:** Tu as gagné au loto? Tu as dévalué une banque?

**Justin:** Non. J'ai touché mon treizième mois et j'ai envie de faire une petite folie pour une fois. Et comme vous êtes mes meilleurs potes, je veux vous en faire profiter. Tiens, regardez. Ça s'appelle Les Embruns. C'est leur site.

**Amélie:** Wah... La déco est superbe!

**David:** La déco, c'est bien, mais moi ce qui m'intéresse, c'est la carte... Fais voir!

**Justin:** Le menu découverte à 75 euros est tendant, vous ne trouvez pas? Huîtres, langoustines, moules, oursins... J'en ai l'eau à la bouche!

**certain,e** ► gewisse,r

**la poire** ► Birne

**baptiser** ► benennen

**éponyme**

► gleichnamig

**18.**

**ça vous dirait**

► was haltet ihr davon

**être partant,e**

► dabei sein

**le lâcheur**

► treulose Tomate

**il paraît que**

► angeblich

**la bolée** ► Trinkschale

**tant qu'à faire** ► etwaa:  
wenn wir schon dabei sind

**le ticket restaurant**

► Essensgutschein

**la nappe** ► Tischdecke

**à carreaux** ► kariert

**le gilet** ► Weste

**l'ambiance (f)**

► Atmosphäre

**tamisé,e** ► gedämpft

**en avoir les moyens**  
► es sich leisten können

**régaler**

► hier: jm ausgeben

**dévaliser** ► ausrauben

**toucher** ► bekommen

**le pote** ► Kumpel

**le site** ► Webseite

**fais voir!** ► zeig mal!

**tendant,e** ► verlockend

**l'oursin (m)** ► Seeigel

**David:** Chaussons de coquilles Saint-Jacques au curry...

**Amélie:** Tarte Tatin... Éclairs à la mangue... Je craque!

**Justin:** Bon, j'appelle pour retenir une table.

**David:** Ça a l'air un peu chic... Il faudra mettre un costume?

**Amélie:** Mais non! Et puis tu es très élégant avec ton pull à col roulé!

**Solutions:**

1. Vrai.
2. Faux: Il est près de la gare.
3. Faux: Il a touché son treizième mois.
4. Vrai.
5. Vrai.
6. Faux: Il peut y aller avec son col roulé.

## 19. Questions et réponses

Répondez aux questions de Jean-Paul par vrai ou faux.

### Questions:

- |   | V                        | F                        |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Amélie n'a rien dans son réfrigérateur.    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Le restaurant chinois est loin de la gare. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Justin a gagné au loto.                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. La déco des Embruns est superbe.           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Le menu à 75 euros est tentant.            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. David devra mettre un costume.             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## AU REVOIR

### 20. À venir

Voilà, notre programme s'achève maintenant. Nous espérons qu'il vous a plu, qu'il a vous permis d'améliorer votre français... et qu'il vous a donné faim!

Jean-Yves va vous communiquer les sujets de notre prochain audio. Quant à moi, je vous dis à très bientôt!

Dans notre prochain audio, notre rubrique principale aura comme thème le cinéma de Jacques Tati. À l'occasion des 40 ans de la mort de ce grand scénariste et acteur, découvrez avec nous la France sur les pas de Tati! Quant à notre partie grammaire, elle abordera les pronoms compléments indirects, comme «lui» ou «leur».

D'ici là, portez-vous bien. Au revoir!

le chausson

• Teigtasche

la coquille Saint-Jacques

• Jakobsmuschel

la tarte Tatin

• frz. Apfelmuchen

craquer

• schwach werden

retenir • reservieren

le costume • Anzug

le col roulé

• Rollkragen

**20.**

s'achever

• zu Ende gehen

quant à...

• was ...betrifft

sur les pas de

• auf den Spuren von

aborder qc • sich mit etw. beschäftigen

d'ici là • bis dahin

portez-vous bien

• bleiben Sie gesund

## Lehnen Sie sich zurück mit einer Lektion *Savoir-vivre*.



Jetzt  
gratis  
testen!

Mit *Écoute* mehr als nur eine  
Sprache entdecken.

Verbessern Sie ganz einfach Ihre  
Französischkenntnisse und lernen  
Sie mit jeder Ausgabe mehr über das  
Land, die Menschen und die Kultur  
einer einzigartigen Sprache.

Jetzt einfach bestellen unter:

[WWW.ECOUTE.DE/GRATIS](http://WWW.ECOUTE.DE/GRATIS)