



Министерство образования и науки, молодежи и спорта Украины
Севастопольский национальный технический университет
Гуманитарный факультет

**ВИДЕОКУРС
«МОЯ ФРАНЦИЯ»
9-16 ЭПИЗОДЫ
ЧАСТЬ 1
(СБОРНИК ТЕКСТОВ)**

Методические указания
к практическим занятиям по дисциплине
«Второй иностранный (французский) язык»
для студентов 1-2-го курсов
направления 6.020303 «Филология»
специальности 7.02030304 «Перевод»
дневной формы обучения

**Севастополь
2011**

УДК 800

Видеокурс «Моя Франция» 9-16 эпизоды. Часть 1 (сборник текстов) :
Методические указания к практическим занятиям по дисциплине
«Второй иностранный (французский) язык» для студентов 1-2-го
курсов направления 6.020303 «Филология» специальности 7.02030304
«Перевод» дневной формы обучения/ Сост. П.А.Привалов. –
Севастополь: Изд-во СевНТУ, 2011. – 32 с.

Настоящие методические указания предназначены для студентов 1-2-го курсов специальности «Перевод», изучающих французский язык как второй иностранный.

Цель методических указаний – совершенствование навыков понимания и владения разговорным французским языком.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры Теории и практики перевода СевНТУ (протокол №10 от 24.05.2011г.)

Допущено учебно-методическим центром СевНТУ в качестве методических указаний:

Рецензент: Махонина-Лонгинова А.В., ассистент кафедры теории и практики перевода



CONTENU

9. Wine talk	4
Vocabulaire	4
Transcription du vidéo	4
10. Eating out.....	6
Vocabulaire	6
Transcription du vidéo	7
11. Booking a gite.....	10
Vocabulaire	10
Transcription du vidéo	11
12. House buying	14
Vocabulaire	14
Transcription du vidéo	15
13. La randonnée.....	17
Vocabulaire	17
Transcription du vidéo	18
14. Les plats.....	21
Vocabulaire	21
Transcription du vidéo	22
15. La pharmacie.....	24
Vocabulaire	24
Transcription du vidéo	25
16. La chambre d'hôte	28
Vocabulaire	28
Transcription du vidéo	29
Библиографический список	32

9. WINE TALK

VOCABULAIRE

Français	English
une dégustation	a tasting
un vigneron	a wine-producer
une stagiaire	a trainee
plutôt	rather
boire	to drink
doux	soft
soyeux	silky
sec	dry
souple	smooth
pétillant	slightly sparkling
surprenant	surprising
plus	more
celui-ci	this one
celui-là	that one
déplaie	to displease
même	even
déguster	to taste
offrir	to give a present
l'étiquette	the label
la santé	health

TRANSCRIPTION DU VIDEO

Les vendanges dans le sud de la France. Entre les très célèbres villages de Gigondas et Séguret, le domaine du Pourra. Jean-Christian Mayordome est vigneron. Il produit deux sortes de vin: un Séguret et un Gigondas. Démonstration avec une dégustation de ces deux vins. Goûter le vin est essentiel pour Jean-Christian mais aussi pour Marie Clidière, stagiaire. Première bouteille, le Séguret.
Jean-Christian : « Alors? »



Marie : « On compare ? Mon premier, fruits rouges. »

Jean-Christian : « Moi, c'est... plutôt un vin très aromatique. Doux, je l'ai trouvé doux, en douceur et au fur (et) à mesure une intensité qui augmente avec une bonne tenue, une bonne tenue en bouche... c'est très fin. »

Marie : « Doux, soyeux et euh... en fin, au moment de... de recracher, le côté épicié. »

Jean-Christian : « Ça montre l'équilibre. Et l'équilibre, c'est ce qui fait aussi les bonnes choses quoi ! »

Deuxième bouteille : le Gigondas.

Marie : « Alors... on passe au Gigondas. »

Jean-Christian : « Ah !... Différent que le précédent... il est beaucoup plus souple, beaucoup plus souple que le prési... précédent. L'autre, il... était... est un vin qui est... plus typé, plus surprenant.

Celui-ci va très bien avec une bonne viande. »

Marie : « J'aime bien le Gigondas, le deuxième. On a l'impression qu'il nous prend par la main, on va tranquillement... on sent tranquillement les premiers arômes après il rentre en bouche. »

Jean-Christian : « Moi, je préfère le... ce côté original... du Séguret qui... qui surprend. »

Marie : « Moi, je préfère le Gigondas, même si le... le Séguret a ce côté surprenant et original qui est aussi intéressant. »

Jean-Christian : « Celui-ci me va bien, celui-là ne me déplaît pas.

Le vin. Le domaine du Pourra, près de Gigondas dans le sud de la France.

Jean-Christian Mayordome est propriétaire de ce domaine depuis 7 ans. En fait, il a deux activités professionnelles peu communes :

Jean-Christian est médecin et vigneron.

Nathalie : « Comment vous êtes venu au vin ? Qu'est ce qui vous a poussé, vous a donné envie de devenir vigneron ? »

Jean-Christian : « Tout simplement à l'occasion de... de... de mon anniversaire, de... de mes trente-cinq ans, on m'a offert une bouteille qui avait trente-cinq ans. Ce sont des amis de mes parents qui déménageaient et qui savaient pas quoi faire de tout le vin qu'ils avaient et qui ont donné à mon frère et à moi des bouteilles qui avaient nos âges. Et quand j'ai dégusté ce vin pour la première fois, je suis resté surpris. Et j'ai tenu à re-déguster ça. Et c'est comme ça que je suis arrivé au vin, parce que je n'aimais pas du tout... du tout le vin. »

Nathalie : « Faire bien un vin, ça veut dire quoi ? »

Jean-Christian : « Quand on réussit à faire simplement les choses, en les dépouillant de tout, et qu'on arrive à quelque chose de bon... très souvent, c'est presque... le parfait... Et plus on le sophistique, plus on le modifie, plus on le charge et... moins on a la touche vraie. »

Nathalie : « Le marketing, l'étiquette, c'est important aussi ? »

Jean-Christian : « Aujourd'hui, on ne peut pas travailler sans marketing. On ne peut pas travailler sans ... sans une belle image parce qu'on est obligé de capter l'attention... mais je pense qu'il est... qu'il serait bon que les gens cherchent plutôt c'qu'y a dans la bouteille. Ce qu'on boit, c'est d'abord le vin qu'on boit. C'est peut-être l'inverse qu'il faudrait qu'on fasse. D'abord, demander un très bon produit, avant de demander une très belle bouteille, une très belle étiquette. »

Nathalie : « Dites-moi, le vin, c'est bon pour la santé ? »

Jean-Christian : « Un... Un patron en médecine avait dit 'je ne connais rien de bon pour la santé... le plus dur me paraît de vivre, car ça conduit vers la mort.' Donc, quand on a un équilibre dans tout ce qu'on peut faire, de l'eau, le vin, la bière... Tout doit être modéré et on a un équilibre donc tout est bon ! »

Nathalie : « Un verre par jour ? »

Jean-Christian : « Il faut adapter sa consommation à ses besoins, mais ne pas être excessif ! Donc Modérer ! »

Nathalie : « Voilà, vous ne voyez rien, je vais vous donner un verre à la main... deux minutes, on va vous servir du vin... Oui allez, et vous allez me dire ce que vous en pensez... ça, c'est un jeu très difficile. »

Nathalie : « S'il est mauvais, il faut nous le dire... S'il est bon aussi. »

Jean-Christian : « Il est rond, il est souple... C'est un vin qu'il faut boire maintenant pour moi. »

Nathalie : « Oui. »

Jean-Christian : « C'est un vin, c'est un vin qui est très bien... Il est dans... au goût du jour, c'est pas le genre vin que j'essaie de faire. »

Nathalie : « Non. »

Jean-Christian : « C'est pas le genre de vin que je ferais du tout. »

Nathalie : « Non... Non, vous voulez savoir ce que c'est... comme vin ? »

Jean-Christian : « Oui. »

Nathalie : « C'est un vin de Nouvelle-Zélande ! »

Jean-Christian : « Oui... Je n'ai rien contre ce vin. »

Nathalie : « Oui. »

Jean-Christian : « Il est fait ... mais je ne ferais jamais ça ! »

10. EATING OUT

VOCABULAIRE

Français	English
à emporter	to take away

je préfère	I prefer
avoir faim	to be hungry
épicé	spicy
je voudrais	I'd like
ça m'est égal	I don't mind
moi aussi	me too
la carte	the menu
pourquoi pas	why not
l'entrée	the starter
tendre	tender
goûteux	tasty
trouver (bon)	to find good
fait maison	home-made
je suis allergique à	I'm allergic to
succulent	succulent
un mélange de saveurs	a blend of flavours
sucré	sweet
salé	savoury
végétarien	vegetarian

TRANSCRIPTION DU VIDEO

À Lyon, capitale gastronomique de la France, il y a des restaurants de toutes catégories. Vous pouvez faire un repas somptueux ou trouver un plat simple à emporter.

Laurent : Ah ! J'ai faim.

Levent : Moi aussi !

Fabrice : Vous voulez manger quoi ?

Levent : Un kebab ?

Fabrice : D'accord, un kebab.

Levent : Avec quelle sauce ?

Laurent : Comme sauce, moi je prendrais bien sauce tomate épicée.

Fabrice : Hum... Moi, je vais prendre sauce blanche.

Levent : Sauce tomate épicée pour moi aussi.

Fabrice : D'accord. Vous voulez autre chose ?

Laurent : Des frites.

Levent : De la salade avec le kebab.

Fabrice : D'accord. Bon, écoute, je vais chercher ça.

Fabrice : Bonsoir !

Vendeur : Bonsoir monsieur !

Fabrice : Je peux avoir deux kebabs, s'il vous plaît, sauce tomate épicée, harissa, un kebab sauce blanche et des frites s'il vous plaît. OK, merci.

Pour la restauration rapide, le Fast Food, les kebabs, comme les pizzas ou les sandwiches sont aussi très appréciés des français.

Vendeur : Voilà, monsieur.

Fabrice : Ok merci, je vous dois combien, s'il vous plaît ?

Vendeur : 15 euros.

Fabrice : 15 euros ?

Vendeur : Oui, s'il vous plaît.

Fabrice : Merci beaucoup. Bonne soirée.

Vendeur : Bonsoir, au revoir. Bon appétit !

Fabrice : Bonne soirée, au revoir !

Par contraste, j'ai dîné dans un restaurant très chic, accompagnée d'un critique gastronomique... Guillaume Tania.

Nat : Alors, il y a un menu à vingt-sept... Est-ce qu'il y en a d'autres ? Est-ce qu'on pourrait regarder d'autres ?

Guillaume : Oui, il y a plusieurs menus. Plusieurs menus dans ce restaurant. Par exemple, y'a plusieurs menus, y'a un menu dégustation pour goûter un peu de tout, ce qui est proposé à la carte.

Nat : Alors, qu'est-ce qu'il y a à la carte ? Expliquez moi la carte un petit peu !

Guillaume : Y'a profusion de choses ! C'est... c'est l'avantage de ce restaurant, des restaurants lyonnais. Y'a... y'a des choses extraordinaires. Bon... les choses très classiques, par exemple la terrine de foie gras mais elle est avec des figues euh... y'a... y'a dans les classiques aussi, des choses très, très françaises le pâté en croûte fait maison.

Nat : Qu'est-ce que vous préférez vous comme entrée ?

Guillaume : Un peu tout mais c'est vrai que ma préférence, c'est le pâté en croûte. C'est vraiment... c'est vraiment un plat français étonnant, formidable.

Nat : Et dans les poissons, vous préférez quel... quel plat ?

Guillaume : Je mange très peu de poisson en réalité, mais j'aime pas l'andouillette lyonnaise, mais euh... une andouillette de homard, ça m'attire parce que c'est assez original, ça peut être assez étrange et intéressant.

Nat : Et les viandes, qu'est-ce que vous préférez ?

Guillaume : Définitivement, je préfère le filet de bœuf. C'est un grand classique, mais une viande très tendre, une grosse pièce de bœuf euh... très goûteuse, ça... c'est ma préférence.

Effectivement, on a très bien mangé. Même chose pour Levent, Fabrice et Laurent qui eux ont commandé des kebabs à emporter ?

Laurent : Ah ! J'adore la sauce épicée.

Levent : Hum... j'adore ça.

Fabrice : Oh ! Les frites.

Laurent : Ah ! oui, les frites.

Fabrice : Voilà, servez-vous en frite !

À Lyon, il y a des restaurants pour tous les goûts et pour toutes les bourses.

Nat : Vous allez où pour manger pas cher ?

Fabrice : Alors, pour manger pas cher, on va dans un restaurant qui propose des tartines, en général. Des petits sandwichs avec des salades dedans. C'est excellent, c'est pas très cher et c'est très convivial.

Levent : Moi, je vais manger dans un snack, un steak frites ou une salade éventuellement, dans une 'saladerie'. Voilà.

Nat : Vous préférez quoi comme cuisine ?

Levent : J'aime bien la cuisine française mais j'aime également la cuisine turque, grecque, de manière générale la cuisine méditerranéenne, j'aime bien.

Nat : Et vous, vous préférez quoi comme cuisine ?

Fabrice : Moi, je trouve, rien ne vaut la cuisine française. J'adore ça ! La cuisine du sud-ouest avec le foie gras, tout ce qui concerne le canard, je trouve ça excellent !

Nat : Vous allez aussi dans les grands restaurants et pour quelles occasions ?

Levent : Euh, il m'arrive d'aller dans les grands restaurants pour des occasions particulières comme un anniversaire, un réveillon du jour de l'an ou un mariage etc. Donc, voilà.

Nat : Et vous ?

Fabrice : Très rarement parce que c'est vrai que c'est très cher. Donc en général, c'est quand on est invité ! Donc, on a été invité à l'occasion de mariage, d'anniversaire, pour des jours de l'an. Mais c'est vrai que ça reste vraiment de manière exceptionnelle.

Nat : Quel est le meilleur restaurant que vous avez jamais fait ?

Guillaume : À Lyon, c'est la Tour Rose de Philippe Chavant. C'est un mélange de saveurs sucrées, salées... C'est un mélange de... de produits qui devraient ne rien... ne pas fonctionner ensemble. Chez Philippe Chavant, il y a un poisson, un rouget avec une viande sur un lit de lentilles à l'ail et c'est quelque chose... où on a peu l'habitude de faire, mélanger le poisson et la viande ! Il l'a fait et c'est succulent !

Nat : « Voici le menu, c'est votre défi. Vous allez choisir une entrée pour moi. Je suis végétarienne, je ne mange pas de tomates, je suis allergique aux épices. Top chrono ! »

Guillaume : « Dieu du ciel ! Alors une entrée aux é... ben c'est impossible, il n'y a... y'a que des épices ici. Ça commence mal. »

Nat : « Allez, trouvez-moi... faites un effort, voulez pas que je mange avec vous, hein c'est ça ? »

Guillaume : « Donc forcément végétarienne ? »

Nat : « Végétarienne... Pas de tomate et allergique aux épices. »

Guillaume : « Salade de chèvre frais de la ferme du Puy avec un cour de laitue et de betterave cuite en croustillant de lard. »

Nat : « De lard ! Non, mais attendez... ! »

Guillaume : « De lard ! ... C'est impossible. »

Nat : « Alors, qu'est-ce que vous pouvez faire pour moi ? »

Guillaume : « La tomate ? Pas du tout ? »

Nat : « Ah ! Non pas du tout, je deviens toute rouge... j'explose ! »

Guillaume : « Eh ben ! La soupe... la soupe d'olive verte sans tomate. »

Nat : « Vous pouvez demander pour moi ? »

Guillaume : « C'est possible, bien sûr ? »

Nat : « Ouais ? Alors, on peut changer des choses ? »

Guillaume : « On peut changer des choses !... C'est malin ! »

11. BOOKING A GITE

VOCABULAIRE

Français	English
réserver	to book
disponible	available
près de	near to
à côté de	next to
les arrhes	the down-payment
une caution	the returnable deposit
environ	about
la supérette	the mini-market
le distributeur de billets	the cash dispenser
envoyer	to send
un micro-ondes	a microwave
un four	an oven
une cuisinière	a cooker

loin de	far from
un lave-linge	a washing-machine
un congélateur	a freezer
un lit (d'enfant)	a cot
il y a	there is/there are
le prix	The price
les draps	sheets

TRANSCRIPTION DU VIDEO

En un clic, il est facile de réserver un gîte. Nathalie et Fred Martin préparent une semaine de vacances avec des amis dans les Alpes.

Sylvie : Euh... celui-ci... Non.

Fred : Non, il ne me plaît pas celui-là.

Sylvie : Celui-là... Ah ! Attends, regarde celui-ci.

Fred : Ouais, il est joli, mais il n'est pas très grand !

Sylvie : Bon alors, attends... je regarde. Ah ! Ben celui-là, à St-Jean-de-Sixt !

Fred : Celui pour dix personnes ?

Sylvie : Oui.

Fred : Oui, il a l'air pas mal, il coûte combien ?

Sylvie : Alors, je regarde... Il est à six cent dix euros la semaine.

Fred : Six cent dix euros la semaine ? Pour dix personnes ? C'est pas cher, c'est un bon prix. On réserve tout de suite, pour le week-end du 11 ?

Sylvie : Oui, c'est mieux. Euh... OK, je téléphone tout de suite !

S Fred : Hum...

Sylvie : Bonjour, on a vu votre gîte sur Internet. Est-ce qu'il est disponible pour le week-end du onze ?

Mme Billard : Euh Bonjour. Attendez je regarde... Oui, pas de problème, il est disponible le week-end du onze et toute la semaine.

Sylvie : Il est près des pistes ?

Mme Billard : Oui, les pistes sont à cent mètres du chalet mais ce sont des pistes pour débutants.

Sylvie : Et vous prenez des arrhes ? Et une caution ?

Mme Billard : La caution est de deux cent trente euros et les arrhes de cent cinquante euros. Vous voulez réserver ?

Sylvie : Oui, s'il vous plaît. Mon nom est Nathalie Martin et je vous envoie le chèque d'arrhes par la poste dès demain. Merci et à bientôt.

Mme Billard : Parfait et à très bientôt !

Fred : Super !

Mme Billard : Bonjour, messieurs-dames.

Sylvie : Bonjour !

Mme Billard : Avez-vous fait bon voyage ?

Fred : Ah ! Oui, un très bon voyage.

Mme Billard : Bienvenue au Villon.

Sylvie Fred : Merci.

Mme Billard : Et vos amis arrivent dans l'après-midi, je crois ?

Fred : Voilà, ils arrivent cet après-midi.

Mme Billard : Très bien. Eh bien, on va visiter le gîte tout de suite.

Mme Billard : Alors voilà, je vais vous faire visiter. Entrez...

Fred : C'est joli !

Mme Billard : Donc, vous avez tout ce qu'il faut. Le frigo, congélateur, micro-onde. Le four... four qui est électrique et la cuisinière gaz.

Fred : D'accord.

Mme Billard : Pour le gaz, il y a une bouteille qu'on ferme par sécurité, pour les enfants.

Sylvie & Fred : D'accord.

Mme Billard : Voilà. Ici, vous avez les réchauds à fondue, si vous voulez faire de la fondue hein. Vous connaissez la fondue fromage ?

Sylvie : Oui !

Mme Billard : Voilà des petits pots de confitures faits maison.

Sylvie & Fred : C'est gentil ! Merci !

Mme Billard : Voilà et autrement, il y a la salle de séjour.

Mme Billard : Alors voilà le salon, qui était une ancienne écurie dans laquelle il y avait les vaches. Donc dans la crèche vous pouvez mettre vos chaussures de ski.

Sylvie : Et il y a une supérette près d'ici ?

Mme Billard : Bien sûr, au village à côté de l'église.

Sylvie : Et un distributeur de billets ?

Mme Billard : Bien sûr. À la poste qui se trouve entre l'église et l'office du tourisme.

Sylvie : Et on peut y aller à pied ?

Mme Billard : C'est pas très loin, un kilomètre environ... donc quinze minutes.

Sylvie : D'accord.

Mme Billard : Voilà, donc il y a une cheminée avec le coffre à bois pour la semaine.

Mme Billard est propriétaire d'un gîte rural à St-Jean-de-Sixt, dans les Alpes en Haute-Savoie.

Nat : Vous êtes ouverts toute l'année ?

Mme Billard : Oui, nous sommes ouvert toute l'année. Et nous avons quelques périodes quand même calmes, d'octobre à mi-décembre. Et les périodes les plus chargées sont Noël, nouvel an et les vacances de février.

Nat : Il y a des draps dans le gîte ? Vous fournissez les draps ?

Mme Billard : Oui, les draps sont fournis. Oui, les lits sont faits quand vous arrivez.

Nat : C'est pratique !

Mme Billard : C'est bien pratique, il n'y a plus rien à faire !

Nat : Vous avez des lits d'enfants ?

Mme Billard : Oui, nous avons trois petits lits en toile pour les petits, plus deux lits pour les enfants un peu plus grands, trois, quatre ans que l'on peut rajouter. Oui.

Nat : Le gîte est bien aménagé ? Il est bien équipé ?

Mme Billard : Ah ! Il est quatre étoiles donc il a... il a tout ce qu'il faut ! En cuisine, il y a des frigos, un congélateur, des réchauds à fondue, un four à micro-onde, une bouilloire, bouilloire électrique, deux cafetières électriques. Et pour les distractions, la télévision, le lecteur DVD, lecteur de cassettes. Il y a aussi un poste de radio pour... lecteur de CD... Y'a tout de qu'il faut.

Nat : Il y a des choses à faire le soir ?

Mme Billard : Ah ! Il y a pas mal d'animations surtout en période de vacances scolaires, l'été... l'été il y a beaucoup d'animations au village avec des repas organisés pour les touristes et les gens du village aussi. Il y a les boîtes de nuit évidemment, les restaurants, autrement il y a des spectacles, y'a des pots d'accueil, y'a des...

Nat : Des petites choses comme ça !

Mme Billard : Oui, des petites choses comme ça, en fait oui !

Nat : Alors, Mme Billard vous quand vous partez en vacances, est-ce que vous allez aussi en gîte ?

Mme Billard : En général non ! Mais on va peut-être s'y mettre avec l'âge. Parce qu'avant nous partions très loin de la France en avion donc on... mais nous aimons beaucoup les gîtes, c'est sûr !

Nat : Fred et Nathalie vous voulez faire un petit jeu avec moi ?

Fred & Nathalie : Oui...

Nat : D'accord ? Regardez ces gîtes de France et trouvez la région d'origine !

Sylvie : Oui, alors la Bretagne...

Fred : La Bretagne, oui.

Nat : Hum hum pas mal... celui du haut.

Fred : C'est l'Alsace là.

Nathalie : Oui.

Nat : D'accord... et le dernier.

Fred : Et le dernier...

Nathalie : Dans le sud de la France ?

Nat : Alors, réponse finale !

Fred : Donc, le premier gîte, l'Alsace.

Nat : Pourquoi ?

Fred : Par rapport à l'architecture, les poutres apparentes.

Le deuxième la Bretagne, avec les pierres apparentes et la cheminée... et là... le troisième, j'hésite avec... je pensais dans le sud-ouest, pas loin des Pyrénées.

Nat : OK, alors, je vous donne le truc... Vous en avez un sur trois !

Fred : C'est déjà bien !

Nat : Pays Basque...

Nathalie : J'y suis jamais allée !

Nat : Bretagne bravo et le Quercy !

Nathalie : Remarque avec la piscine euh... C'est pas un détail qui nous aide !

12. HOUSE BUYING

VOCABULAIRE

Français	English
à vendre	for sale
une agence immobilière	an estate agents
on peut négocier ?	can we negotiate?
une porte-fenêtre	a French window
on va réfléchir	I'll think it over
la pièce principale	the main room
le séjour	living room
un appartement	a flat
au premier étage	on the first floor
en bon état	in good condition
des dépendances	outbuildings
un escalier	a staircase
le terrain	plot
12 mètres carrés	12 square metres

une villa	a detached house
encore	yet
une chambre	a bedroom
un garage	a garage
un balcon	a balcony
visiter	to visit

TRANSCRIPTION DU VIDEO

Une maison à vendre Marseille. Peut-on acheter ici une maison pas chère ? On est allés voir dans une agence immobilière une spécialiste : Pascale Nerguisian.

Nathalie : « Alors, on cherche une maison. Qu'est-ce que vous... vous avez à nous proposer ? »

Pascale : « Alors, j'ai une très jolie maison à vous proposer en ce moment. Euh... C'est un type quatre, donc trois pièces principales, trois chambres et une pièce principale euh... sur un petit terrain, dans un petit lotissement. »

Nathalie : « Il y a des dépendances ? »

Pascale : « Il n'y a qu'un garage. »

Nathalie : « Est-ce que l'électricité, la plomberie est en bon état ? »

Pascale : « Effectivement, il y a quelques petites propretés à faire, des révisions on va dire. »

Nathalie : « D'accord. Elle fait combien de mètres carrés ? »

Pascale : « Elle fait cent deux mètres carrés exactement. »

Nathalie : « Euh... elle coûte combien ? »

Pascale : « On est aujourd'hui à trois cent vingt-neuf mille euros. »

Nathalie : « À quoi ? »

Pascale : « On est aujourd'hui à trois cent vingt-neuf mille euros. »

Nathalie : « On peut visiter ? »

Pascale : « Bien sûr ! »

Nathalie : « Alors, c'est la maison ? »

Pascale : « Voilà, la maison en question. Donc petite maison en lotissement, très, très calme, mitoyenne d'un côté. »

Pascale : « Donc, nous voilà dans le séjour ! Donc la première pièce porte deux fenêtres. Une porte-fenêtre qui donne sur le jardin qu'on a vu à l'entrée, plus une deuxième fenêtre qui donne sur le jardin principal. De ce côté-ci, vous avez accès à une chambre avec une salle de bains et un WC donc avec une sortie aussi sur le jardin, et de ce côté-ci vous avez la cuisine. Cuisine, toujours avec porte-fenêtre qui donne sur l'entrée, bon vous voyez malheureusement il y a des choses à faire, le carrelage notamment. La... la

cuisine qui n'est pas équipée où il faudrait mettre des éléments etc. Et là, vous avez l'accès au garage. L'escalier donc nous mène à l'étage où vous avez encore deux chambres, une salle de bains et un WC. »

Nathalie : « Il y a quatre chambres ? »

Pascale : « En tout ? Non, il y en a trois ! Voilà, nous voilà, au premier étage. Donc comme je vous le disais tout à l'heure, nous avons plusieurs chambres de ce côté-ci. Le côté salle de bains avec les WC, et là donc, la chambre des parents. Venez voir ! Donc c'est la pièce la plus grande du logement. »

Nathalie : « Elle fait combien de mètres carrés ? »

Pascale : « Onze mètres carrés. »

Nathalie : « Vous pouvez me rappeler le prix de la maison ? »

Pascale : « De la maison ? Trois cent vingt-neuf mille euros. »

Nathalie : « Vous pensez que l'on peut négocier ? »

Pascale : « On verra. Mais vous n'avez pas vu encore le plus beau. Regardez l'atout majeur, le balcon de la chambre des parents avec une vue imprenable sur Marseille ! »

Nathalie : « Ah ! Oui, c'est beau ! »

Pascale : « C'est pas mal, hein ! »

Nathalie : « Très bien, on va réfléchir ! »

Ici, dans une agence immobilière près de Marseille, on a l'embarras du choix, quand on cherche une maison. On a parlé avec Pascale Nerguisian.

Nathalie : « Personnellement, qu'est-ce que vous préférez comme type de logement ? »

Pascale : « Ah ! Je crois que la villa, ça plaît à tout le monde. Surtout chez nous parce que... on est... on vit à l'extérieur. »

Nathalie : « Et vous, vous habitez où ? »

Pascale : « Moi, je vis en appartement malheureusement ! Je cherche désespérément une belle maison avec un petit terrain pour profiter ! »

Nathalie : « En combien de temps vous vendez une propriété ? »

Pascale : « Entre deux et trois mois ! »

Nathalie : « Ah ! Ça prend du temps ? »

Pascale : « Ça prend du temps parce que l'acquéreur, je vous dis est plus difficile, donc il va visiter, il va... il va négocier le prix, il va pas se jeter sur la première maison qui... qu'il va voir ! »

Nathalie : « Est-ce que vous pouvez m'expliquer ce que veut dire type deux, type trois, type quatre ? »

Pascale : « Alors, la différence entre type deux, type trois, type quatre, c'est le nombre de pièces principales. Un type trois a un séjour et deux chambres. Un T quatre, un séjour et trois chambres, etc. »

Nathalie : « Alors, si moi je lis dans une annonce SDB, ça veut dire quoi ? »

Pascale : « Salle De Bains ! »
 Nathalie : « Si je vous dis CH. CG. »
 Pascale : « CG ? »
 Nathalie : « CH un point CG. »
 Pascale : « Chauffage Collectif au Gaz, même nous, on n'essaie de [pas] s'y perdre de temps en temps ! »
 Nathalie : « Si je... Cuis. Eq. ? »
 Pascale : « Cuisine équipée ! »
 Nathalie : « Si je vous dis Dep ? »
 Pascale : « Dep, ça veut dire Dépendance. »
 Nathalie : « C'est quoi les dép... ? Ce sont quoi les dépendances ? »
 Pascale : « Ça peut être une petite... un petit atelier, un petit studio qui est à côté de la maison. »
 Nathalie : « TTC. »
 Pascale : « TTC, Toutes Taxes Comprises. »
 Nathalie : « Très bien, ben... c'est bon ! »
 Pascale : « Je pense ! »
 Nathalie : « Est-ce que vous voulez bien faire un petit jeu avec moi »
 Pascale : « Bien sûr ! »
 Nathalie : « Oui, vous voulez jouer ? »
 Pascale : « Oui ! »
 Nathalie : « Alors, j'ai pour vous une annonce avec le prix de la propriété caché. Vous allez lire à haute voix l'annonce, c'est un appartement à Marseille. »
 Pascale : « D'accord ! »
 Nathalie : « Et vous allez essayer de deviner le prix ! »
 Pascale : « D'accord ! T quatre/cinq vue sur mer, au deuxième étage. Quatre-vingt-dix mètres carrés en parfait état, grand balcon, séjour double, trois chambres, possibilité quatre chambres. Parking privé fermé, très calme. Je vais dire dans les deux cent soixante mille euros ! »
 Nathalie : « Combien ? »
 Pascale : « Deux cent soixante mille euros ! »
 Nathalie : « D'accord, on va vérifier. Vérifiez vous-même ! »
 Pascale : « Deux cent quatorze mille euros ! J'ai été généreuse ! »
 Nathalie : « Pas mal, quand même ! »

13. LA RANDONNEE

VOCABULAIRE

Français	English
faire une randonnée	to go on a hike

une balade	a walk
on va continuer	we'll continue
marcher	to walk
aux alentours	in the vicinity
une promenade	a walk
des oiseaux	birds
un chemin	a path
des herbes	plants
le col	mountain pass
raide	steep
monter	to climb
descendre	to go down
s'arrêter	to stop
au-dessous de	below
au-dessus de	above
le paysage	scenery
un bel endroit	a pretty spot
une voiture	a car
ça vaut le coup	it's worth it

TRANSCRIPTION DU VIDEO

Serge Mercier aime la nature. Il adore faire des randonnées. Aujourd'hui, il nous guide dans un des plus beaux circuits aux alentours de Marseille.

Nathalie : « Alors on va où ? »

Serge : « On va aller aujourd'hui jusqu'à la Grande Candelle, en passant par le col de Sugiton. »

Nathalie : « Et on marche pendant combien de temps pour aller jusqu'au col de la Candelle ? »

Serge : « Depuis la voiture... on va marcher pendant une heure et demie à peu près. »

Nathalie : « Ben alors on se tutoie ? »

Serge : « Ben je préfère, oui, c'est mieux. Oui... oui. On est dans la nature là. »

Nathalie : « On y va ? »

Serge : « Allez, on y va ! »

« On va arriver dans cinq minutes au col de Sugiton. On va continuer sur notre gauche, on va aller chercher le fameux GR98. Il va nous falloir encore un petit quart d'heure pour le rejoindre et là on va commencer à monter. »

Serge : « Bon, nous ce qu'on suit aujourd'hui, c'est ce trace, là. C'est un trace, c'est un GR.
 Donc avec la marque blanche et la marque rouge. Donc ce qui veut dire que c'est un sentier de grande randonnée. »
 Nathalie : « Donc GR ça veut dire... »
 Serge : « Grande Randonnée. »
 Nathalie : « D'accord. »
 Serge : « Hein, c'est le GR98. »
 Nathalie : « C'est le GR98 que nous allons prendre ? »
 Serge : « On va prendre une partie du GR, oui. »
 Nathalie : « D'accord. »
 Serge : « Et après, on va prendre le chemin en balcon, qui va nous emmener à la grande Candelle, le but de notre balade aujourd'hui. »
 Nathalie : « Est-ce que le chemin est difficile ? »
 Serge : « C'est un petit peu raide. Et puis il faut bien calculer pour poser ses pieds. »
 Nathalie : « D'accord, mais la vue est magnifique là haut ? »
 Serge : « Il faut y aller tu vas voir ! Oui, oui, c'est très beau, c'est très, très beau ! »
 Nathalie : « Ça vaut le coup ? »
 Serge : « Oui, ça va être très, très beau ! »
 Nathalie : « Je te fais confiance ? »
 Serge : « Viens, viens tu vas voir ! »
 Nathalie : « Allez, on attaque ! »
 Nathalie : « On s'arrête pourquoi ? Pour regarder le paysage ? »
 Serge : « Pour regarder la mer, pour regarder des oiseaux s'ils passent. Pour sentir les herbes, pour euh... regarder les cailloux, pour profiter. »
 Serge : « Et voilà ! On y est ! »
 Nathalie : « On est arrivés ? »
 Serge : « C'est le col de la Candelle ! »
 Nathalie : « C'est à combien d'altitude à peu près ? »
 Serge : « Quatre cent vingt mètres, quatre cent trente mètres. Donc tu as quitté ta voiture, t'étais dans la ville avec huit cent mille personnes... et là tu es... la mer, la roche, le... enfin, bon c'est magnifique cet endroit ! »
Serge Mercier est un vrai passionné. Il est passionné de nature, d'animaux et de randonnées.
 Nathalie : « Est-ce que tu fais des randonnées souvent ? »
 Serge : « Le plus souvent possible. On essaye d'en faire... on va dire deux, trois par mois. »
 Nathalie : « Et est-ce que tu en fais aussi des randonnées l'hiver ? »

Serge : « Ah ! Oui. Oui, oui on prend les raquettes, on va dans les Alpes et puis on va marcher dans la neige, ouais. »
 Nathalie : « Qu'est-ce qui peut se passer au cours d'une promenade ? »
 Serge : « Ben tu entends plein d'oiseaux. Quand tu es attentif... Hein tout à l'heure on a vu des faucons, on a vu des... on a vu des hirondelles, on a vu des petits passereaux. Là, j'ai pas, j'ai pas réussi à les reconnaître. Euh... Quand on a de la chance, il paraît qu'il y a un couple d'aigles de Bonelli ici, moi je l'ai pas encore vu. Y'a un très beau rapace qui s'appelle Circaete Jean-le-blanc, moi je l'ai vu une fois. Donc ça, c'est vraiment les rarètes... qu'on adore voir ici. Puis bon, c'est ce que je te disais tout à l'heure, on voit du goélan, on voit de la mouette. Euh... Une fois je suis tombé sur une huppe fasciée... C'est magnifique. »
 Nathalie : « Est-ce que ça vous arrive de vous perdre au cours de vos promenades ? »
 Serge : « On a failli une fois en Corse. Euh... Bon... Nous... moi j'ai toujours la carte. J'essaie d'être un minimum outille... Tiens, il y a un oiseau qui vient de passer là... Donc boussole, carte euh... On demande avant de partir au niveau météo si ça craint pas. Euh... donc on essaie de... précautions tu vois... toujours faire gaffe. »
 Nathalie : « Bon, racontez-moi votre plus belle et longue promenade. La plus belle randonnée ou la plus longue. »
 Serge : « Alors, on dit souvent que c'est la prochaine ! Mais euh... moi ça va être la précédente ! Non, on a fait de superbes balades, y'a pas longtemps au dessus de Barcelonnette, dans les Alpes de Haute-Provence, on touche le Mercantour, c'est... c'est somptueux ! Tu fais des promenades de... de enfin on peut dire des balades de six, sept heures. Ça peut être aujourd'hui parce qu'après la balade ça va dépendre aussi de ton état d'esprit, des gens avec qui tu es... Euh... Là, aujourd'hui... moi... tu ne connaissais pas, j'suis content de t'avoir amenée là quoi ! C'est un truc euh... Moi ça me fait plaisir de montrer les endroits que j'aime, voilà. »
 Nathalie : « Tu vas essayer de reconnaître les oiseaux, c'est difficile ! »
 Serge : « J'en connais un petit peu mais pas trop... Mais on peut essayer, voilà ! »
 Nathalie : « Oui ? Tu veux bien ? Alors attention, le premier oiseau. »
 Nathalie : « Alors, je vais te... »
 Serge : « ... Un pinson peut-être ? »
 Nathalie : « Un pinson t'as dit ? Est-ce qu'un pinson ça ressemble à un pouillot veloce ? »
 Serge : « Oh ! Là ! Mais non, je connais pas le chant du pouillot veloce ! »
 Nathalie : « Non ? Alors le deuxième ! »

Serge : « Ça, ça peut-être un rapace, comme on a entendu tout à l'heure ! Ça peut être un faucon. »
 Nathalie : « Très bien, t'es pas loin, c'est une buse ! »
 Serge : « Oui, oui ben... voilà ! »
 Nathalie : « Très bien. Attention, troisième oiseau ! »
 C'est la nuit ! »
 Serge : « Oui mais, moi... je saurais... je connais pas trop les... J'entends un peu les ra... les petits ducs et tout ça tu vois ! Ça fait bouboubou. »
 Nathalie : « Ah ! Les petits ducs tu y es, tu y es... vas-y, vas-y ! »
 Serge : « Ça serait dans les chouettes ça ? »
 Nathalie : « Très bien ! C'est une chouette hulotte ! »
 Serge : « Ah ! D'accord OK ! »
 Nathalie : « Ben bravo ! Bon il te faut du temps quand même ! »
 Serge : « Non, mais attends moi, je suis pas très, très fort. »

14. LES PLATS

VOCABULAIRE

Français	English
d'abord	first of all
ensuite	next
il faut	you need
alors	then
ça a l'air bon	that looks good
mijoter	to stew
cuire	to cook
laisser	to leave
refroidir	to cool
il faut compter	you need to allow
le bouillon	the stock
le savoir-faire	know-how
le persil	parsley
l'ail	garlic
des produits frais	fresh produce
fermier	from the farm
pendant	during / for
sauter	to fry
faire revenir	to soften
doucement	gently

TRANSCRIPTION DU VIDEO

3 chefs sont invités à déjeuner chez un autre chef, Yves Rivoiron.

Au menu : des spécialités lyonnaises.

Des pieds de cochon

Une queue de bœuf

Du gras-double, c'est-à-dire des tripes

Et une tarte à la praline.

Nathalie : « Hum, ça a l'air bon, c'est quoi ? »

Jean-Louis : « Alors là, je vous fais une queue de bœuf mijotée aux tomates et aux échalotes. »

Nathalie : « Alors, il faut faire quoi en premier ? »

Jean-Louis : « D'abord, on cuit la queue de bœuf. Hein, on cuit la queue de bœuf en pot-au-feu, pendant trois heures, trois heures et demie. Parce que ça, c'est très long. Il faut juste que ça mijote. Qu'on entende le bloublou du bouillon. »

Nathalie : « Le quoi ? »

Jean-Louis : « Le bloublou du bouillon. »

Nathalie : « Ça fait quoi le... »

Jean-Louis : « Oh, là là, bloubloublou hein, voilà, tout doucement. »

Nathalie : « Hum, mais ça l'air délicieux ! »

Jean-Louis : « Oh ! C'est délicieux. »

Nathalie : « Qu'est-ce que c'est ? »

Félix : « Alors, c'est un pied de cochon, pieds de porc. En anglais, pig feet. Alors on le reçoit salé. On le fait dessaler d'abord, ensuite on l'attache avec des... des bandelettes. On le fait cuire toute la nuit et ensuite on le laisse refroidir. Ce qui fait qu'il faut au moins trois jours pour préparer ce plat. »

Nathalie : « Il faut des produits frais ? »

Félix : « Il faut des produits frais et sains bien sûr. C'est des porcs fermiers qu'on prend uniquement. Si vous voulez, c'est des choses très simples mais qui demandent beaucoup de temps et de travail... et d'amour surtout... »

Nathalie : « Ah ! Vous avez dit amour ! »

Félix : « À Lyon, on aime ça. On aime beaucoup ces choses là. »

Yves : « Alors, pour le gras-double, il faut : le bonnet, la tripe noble hein, l'estomac du bœuf, il faut de l'oignon, il faut du vin blanc, de l'ail, du persil, sel, poivre et un très bon vinaigre. »

Nathalie : « Et du savoir-faire ? »

Yves : « Et du savoir-faire, bien entendu. »

« Bon ben là, il faut compter vingt minutes et on arrive à ce... à ce plat là. »

Nathalie : « Ça, c'est le secret ? »

Yves : « Ah ! Ça, c'est le secret, ça. Le très bon vinaigre. »

Nathalie : « Hum, ça l'air bon ! Qu'est-ce que c'est ? »

Eric : « Ça s'appelle la tarte à la praline. Donc, c'est une bonne réduction de crème et de praline qui est... la praline, un... une dragée très lyonnaise. »

Nathalie : « Est-ce que c'est long à faire ? »

Eric : « Il faut compter... il faut compter une bonne demi-heure, trois quarts d'heure. »

Tout le monde : Allez, santé ! À la nôtre ! À l'amitié... Santé, santé à tous.

Le café des Fédérations, bouchon lyonnais.

Ici, on mange presque en famille.

Même le patron... Yves Rivoiron, ici à table avec des amis.

Nathalie : « Alors, expliquez-moi, c'est quoi le bouchon ? »

Yves : « Le bouchon eh ben... c'est ça, c'est cette ambiance, c'est la convivialité, euh le bien manger. Les gens qui viennent chez nous, ils viennent passer la soirée. »

Nathalie : « C'est un restaurant ? C'est... »

Yves : « Non, c'est pas un restaurant, c'est un bouchon. Un restaurant, c'est autre chose. Nous, c'est un bouchon, c'est plus personnel. »

Jean-Louis : « Alors, le bouchon d'abord, c'est un lieu convivial où on aime accueillir les gens qui ont le sens du bien vivre. »

Nathalie : « Quelles sont les origines de la cuisine lyonnaise ? »

Félix : « La cuisine lyonnaise a une grosse influence italienne. La Renaissance italienne dans Lyon était extrêmement importante, elle a apporté les oignons, on a énormément d'oignons dans notre cuisine, ça vient du Piémont, ça vient de la cuisine italienne. »

Jean-Louis : « Chez nous, c'est les oignons. »

Félix : « Chez nous, c'est les oignons. Pourquoi tu me dis ça ? »

Nathalie : « Les quoi ? »

Félix : « Les oignons. »

Nathalie : « Alors, on dit oignons ou oignons ? »

Félix : « Des oignons ! Des oignons nom de nom, ben ça, c'est l'accent lyonnais. »

Nathalie : « Eric, quelle est votre spécialité à vous ? » Eric : « Moi, c'est... ma spécialité, c'est la blanquette de veau. On la fait sauter ... on fait sauter des tendrons de veau, on les fait revenir dans du beurre et après on fait une belle sauce à la crème avec. Puis bon, bien sûr, il y a un petit secret donc... je ne voudrais pas que Monsieur Rivoiron. »

Nathalie : « Bouche... ok, allez-y, c'est quoi le secret ? »

Eric : « Y'a un petit peu de citron. »

Nathalie : « Quoi ? »

Eric : « Un peu de citron pour l'acidité, mais une petite pointe. »

Nathalie : « Très bien. Et qui c'est qui vous a fait connaître ce plat ? »

Eric : « Ma maman. C'est ma maman ! »

Nathalie : « Jean-Louis ! »

Jean-Louis : « Ma spécialité en plat, ben c'est notamment la queue de bœuf mijotée aux tomates et aux échalotes. J'en vends des kilomètres, et puis j'en mange aussi. Parce que d'abord, il faut la partager pour l'aimer. »

Nathalie : « Je peux goûter s'il vous plaît ? »

Jean-Louis : « Oh là là, faites-vous plaisir ! »

Yves : « Ben, vous avez de la chance parce que normalement nous, on n'a pas le droit de toucher dans son assiette... Vous avez la cote ! »

Jean-Louis : « Ah ! C'est très spécial ! »

Nathalie : « Hum... hum... »

Jean-Louis : « Même le goût est chantant. » mais là c'est un prix d'amis hein ! »

Nathalie : « Eh Yves, j'ai encore un... un truc à vous demander, ouais. »

Yves : « Il faut que j'avale. »

Nathalie : « Voilà, je vous donne dix euros, prenez les dix euros... Non, non. C'est Yves... Regardez-moi Yves, vous avez trente secondes pour me faire un menu de roi pour moi, le cameraman, le son, l'ingénieur du son, on veut manger une entrée, un plat et un dessert. Top chrono. Vous avez dix euros, qu'est-ce vous me donnez à manger ? »

Yves : « Qu'est-ce que je vous donne à manger ? Alors, pour 10 euros, une entrée, un plat... Alors ouais, on va commencer, une salade lyonnaise. »

Nathalie : « Salade lyonnaise. »

Yves : « Salade lyonnaise, la salade frisée, croûtons, œufs pochés et les petits lardons, un ... une petite tripe. »

Nathalie : « Une quoi ? »

Yves : « Un gras-double, une tripe sautée à la poêle et puis une tarte praline. Oui, mais là c'est un prix d'amis hein ! »

15. LA PHARMACIE

VOCABULAIRE

Français	English
ça me fait mal	it's hurting me
(avoir) une allergie	(to have) an allergy
la grippe	flu
le médecin	doctor
la pâte dentifrice	toothpaste
le dentifrice	toothpaste
avoir mal	to ache
prendre un comprimé	to take a tablet

un gros rhume	a heavy cold
sucez des pastilles	suck some lozenges
j'ai le nez qui coule	my nose is running
j'ai mal à la tête	I've a headache
un préservatif	a condom
des gouttes	drops
un sparadrap	a plaster
un mal de ventre	stomach ache
deux fois par jour	twice a day
les yeux qui piquent	stinging eyes
ça va mieux	I'm feeling better
un mal de gorge	a sore throat
j'ai une indigestion	I've indigestion

TRANSCRIPTION DU VIDEO

En France, il y a une pharmacie pour 2500 habitants. À Lyon, Bénédicte Tassart prend soin de ses clients. Vous avez un problème ?

Cliente : « Bonjour. »

Bénédicte : « Bonjour madame. »

Cliente : « J'ai mal à l'oreille. Vous avez quelque chose ? »

Bénédicte : « Oui, bien sûr. Est-ce que l'oreille a coulé cette nuit ? »

Cliente : « Non ! »

Bénédicte : « Non. Est-ce que ça lance ? »

Client : « Oui. »

Bénédicte : « Bon, j'ai quelque chose pour vous. Voilà, ce sont des gouttes. Une goutte, trois fois par jour pendant cinq jours. Vous vouliez autre chose ? »

Client : « Oui, également du sparadrap et un dentifrice de base. »

Bénédicte : « Oui, bien sûr ! Voilà, sparadrap, dentifrice. Ça sera tout madame ? »

Cliente : « Oui. »

Bénédicte : « D'accord ! Alors, neuf euros quatre-vingt-dix, s'il vous plaît.

Merci. Et si, ça ne va pas mieux demain, allez voir votre médecin. »

Cliente : « Merci. Au revoir. »

Bénédicte : « Au revoir, madame. »

Nathalie : « Alors, les gens qui viennent vous voir, qu'est-ce qu'ils vous disent ? »

Bénédicte : « Par exemple, certaines personnes arrivent et disent 'J'ai mal au ventre, j'ai trop mangé hier soir, je crois que j'ai une indigestion' ou bien alors euh... 'Oh ! J'ai un gros rhume, j'ai pris froid hier soir, je suis sorti' par

exemple, ou bien 'Oh ! J'ai pris trois kilos cet été. Qu'est-ce que je pourrais faire, s'il vous plaît ? Faites un miracle !' Ça, ça arrive très souvent. »

Nathalie : « Madame, j'ai la tête qui tourne, j'ai le nez qui coule, j'ai les yeux qui piquent, je... »

Bénédicte : « Woaw ! »

Nathalie : « Qu'est-ce que vous me dites ? »

Bénédicte : « Alors, pour le nez qui coule, je leur dis 'est-ce que vous êtes allergique ?' 'est-ce que...', nous sommes dans une saison printanière, 'Est-ce que vous avez des problèmes d'allergie ?' 'Est-ce que les yeux grattent ? Est-ce qu'il y a d'autres symptômes qui correspondent à un problème allergique ?' »

Ambiance : « Merci bonne journée, merci ! »

Bénédicte : « Pour un mal de gorge, je vous conseille, sucez six à huit pastilles par jour avec un petit comprimé d'aspirine trois fois par jour, pendant quarante-huit heures ! »

La pharmacie est une institution en France. Ici à Lyon, Bénédicte Tassart peut faire des miracles pour vous et répondre à toutes vos questions.

Nathalie : « Alors, les gens viennent vous voir pour quoi ? »

Bénédicte : « Pour quoi ? Pour tous les types de maux. Alors, soit ils viennent chercher une ordonnance, soit ils viennent demander un conseil, soit ils viennent pour discuter de problèmes divers et variés qui n'ont parfois... parfois rien à voir avec la pharmacie. Mais ça fait rien, on est là pour ça aussi. »

Nathalie : « Est-ce que les jeunes viennent aussi vous voir ? Et pourquoi ? »

Bénédicte : « Ils viennent beaucoup nous voir parce qu'ils n'osent pas discuter avec d'autres personnes, avec leurs parents ou leurs professeurs. Et ils viennent nous demander des petits conseils sur euh... les pilules, les... ou sur la protection par rapport à leur mode de vie, les préservatifs à utiliser, comment et pourquoi ? »

Nathalie : « La France est renommée pour quelque chose de très spécial, les suppositoires ! »

Bénédicte : « Sans blague ! Et c'est pourtant une forme que les français détestent. C'est étonnant ! À chaque fois que je conseille un suppositoire pour un mal de gorge, je vois une moue en face de moi terrible ! Et c'est pourtant la seule forme idéale pour soigner des maux de gorge. »

Nathalie : « Vous avez une histoire amusante à nous raconter ? »

Bénédicte : « Un vieux grand-père vient un jour à la pharmacie, une pharmacie de campagne, et vient demander un stéthoscope, un stéthoscope pourquoi donc ? Eh bien, il a avoué qu'il avait oublié le code de son coffre-fort et que le seul moyen pour lui de retrouver le code c'était d'acheter un

stéthoscope. C'était assez étonnant parce que vraiment quelque chose d'assez rare comme demande en pharmacie !

Nathalie : « On va faire un petit jeu toutes les deux ! »

Bénédicté : « Ah ! Bon, dites-moi tout. »

Nathalie : « Vous voulez jouer avec moi ? »

Bénédicté : « Oh ! Oui. Avec plaisir. »

Nathalie : « Fermez vos yeux et quand je vous le dirai, vous ouvrez vos yeux, d'accord ? C'est bon ? Fermez vos yeux, ne trichez pas ! »

Bénédicté : « Je ne bouge pas ! C'est promis. »

Nathalie : « Ne trichez pas ! »

Bénédicté : « J'ai horreur de ça. »

Nathalie : « Ne trichez pas... Alors ouvrez les yeux. »

Bénédicté : « Woaw ! Magnifique ! »

Nathalie : « Ce sont des champignons. »

Bénédicté : « C'est somptueux. »

Nathalie : « Alors, on m'a dit qu'en France, je pouvais vérifier si ils étaient bons chez... »

Bénédicté : « Oh ! Oh ! My god, j'adore les champignons, je trouve ça magnifique mais je ne les connais pas du tout. »

Nathalie : « Alors, essayez de deviner ! »

Bénédicté : « C'est une catastrophe ! »

Nathalie : « Allez, prenez-en un ! »

Bénédicté : « Vous savez qu'en ville on les voit plus jamais. »

Nathalie : « Prenez-en un ! »

Bénédicté : « Prenez-en un ... Alors mon petit assistant... »

Nathalie : « Qu'est-ce que c'est ? »

Bénédicté : « va venir m'aider. Qu'est-ce que t'en penses de ça ? Il est superbe ! »

Assistant : « Ouais. Ça, je pense que c'est une sorte de clavaire, quelque chose comme ça ? »

Nathalie : « Très bien, reposez le clavaire, c'est bon ... Allez ! »

Bénédicté : « Parce que vous êtes une spécialiste ! »

Nathalie : « Ah ! Oui, oui. »

Bénédicté : « Mine de rien... Ça, c'est un bolet ? Un cèpe ? Mais lequel ? »

Assistant : « Un bolet de Bordeaux ! Un cèpe de Bordeaux. »

Bénédicté : « Hyper... »

Assistant : « Hyper bon ! »

Bénédicté : « Comestible ! »

Nathalie : « Je peux les manger ? Je vais pas mourir ? »

Assistant : « Ceux-ci vous pouvez ! »

Bénédicté : « Et ça, c'est des... ? »

Assistant : « Ça, c'est des chanterelles ... des chanterelles... très bon, comestibles ! »

Nathalie : « Ben alors, vous les connaissez ou pas ? »

Bénédicté : « Non... mon assistant qui sort de la fac ! »

Nathalie : « Regardez ! Regardez-moi ! »

Bénédicté : « ... il sort de la fac ! »

Nathalie : « Bénédicté, regardez-moi ! Et ça, si je la trouve qu'est-ce que c'est ? »

Bénédicté : « Ah ! L'amanite tue-mouche ! »

Nathalie : « Je peux la manger ? »

Bénédicté : « Oh ! Non, surtout pas ! »

Nathalie : « Je vais mourir ? »

Bénédicté : « Oui. Ah ! Au secours. Non, non, oubliez, vite, vite. »

Nathalie : « Remettez-la... »

Bénédicté : « Ouais, ça va, surtout ne jamais mélanger des bons champignons et des champignons non comestibles. Vous êtes... bon à jeter tout le panier. Quel dommage ! »

16. LA CHAMBRE D'HOTE

VOCABULAIRE

Français	English
avez-vous bien dormi ?	did you sleep well?
l'arrivée	arrival
découvrir	to discover
fait	made
accueillir des hôtes	to receive guests
magnifique	wonderful
le petit déjeuner	breakfast
vous avez pu	you were able
le départ	departure
on a vu	we saw
formidable	amazing
notre séjour	our stay
partir	to leave
plein(e)	full
aller visiter	to go and visit
ça vous a plu ?	did you like it?
être de passage	be passing through
jusqu'à	until

la veille	the previous day
bien se repérer	to find one's way
ensemble	together

TRANSCRIPTION DU VIDEO

La Petite Maison, chambre d'hôte à Marseille. Alix Arnaud accueille des hôtes ici depuis 8 ans. Elle commence toujours la journée par...

Alix Arnaud : « Avez-vous bien dormi ? Avez-vous bien dormi ? Qu'avez-vous fait la veille ? Est-ce que ça vous a plu ? Et qu'allez-vous faire ce matin ? »

Alix donne aussi des conseils à ses hôtes, dès leur arrivée jusqu'à leur départ.

Alix : « Et donc avant votre départ qui est cet après-midi, vous pouvez aller visiter le Panier. Je vous donne une carte, comme ça vous vous repêrerez bien. »

Cliente : « Ah ! D'accord ! »

Alix : « Nous regarderons ensemble tout à l'heure les points que vous pouvez visiter, pour aller plus vite... pour que ça soit plus fonctionnel. »

Cliente : « Oui, parce que là... J'ai peu de temps mais... juste le temps d'avoir envie de revenir ! »

Alix : « Tout à fait, ma maison vous est ouverte ! »

Ici tous les hôtes prennent le petit déjeuner à la même table. Une bonne occasion de faire connaissance.

Cliente : « De passage à Marseille ? »

Clients : « Ben... on est... On est là déjà depuis... »

Cliente : « Comme moi ! »

Client : « On est là déjà depuis un petit moment ! Depuis plusieurs jours, oui. »

Alix : « Les croissants vont arriver !... Merci. Tout chauds ! Alors, les yaourts sont faits maison et toutes les confitures sont faites maison ! »

Cliente : « C'est vous qui faites ça ? »

Alix : « Oui, ce sont des fruits la plupart ramassés. »

Client : « D'accord ! Vous nous donnerez votre recette ? »

Alix : « Ça dépend de quoi ! »

L'occasion aussi pour tout le monde de parler de la région.

Alix : « Alors hier, vous avez fait Cassis... euh... La route des Crêtes, c'est ça ? »

Hôtes : « Oui. »

Alix : « Vous avez pu découvrir Figuerolles ? ... Ah ! Super, c'est beau hein ? »

Hôtes : « Ah ! Ouais... Très, très beau ! ... Qu'est-ce qu'on a vu encore ? La Ciotat ! »

Alix : « Ah ! La Ciotat ! »

Hôtes : « Et Bandol ! »

Alix : « Et Bandol !... Vous avez vu ces trois petits villages Cassis, La Ciotat et Bandol complètement différents ! »

Hôtes : « Mais, c'est joli ! »

Alix : « Cassis, c'est le St-Tropez de Marseille, La Ciotat est très authentique, et Bandol ... oh là là là... les magasins les uns à côté des autres ! »

Hôtes : « C'est magnifique ! »

Alix : « Vous aimez ? »

Hôtes : « Les bateaux... J'ai bien aimé Cassis ! »

Alix : « Ah ! Il y a de jolies boutiques à Cassis. »

Des rencontres précieuses, qu'Alix garde dans ce livre d'or. Un livre avec des dessins, des photos, des petits mots gentils comme "Notre séjour était formidable" ou encore "On a beaucoup aimé le calme et les confitures".

Alix : « C'est mon livre d'or. Quand je serai bien vieille je relirai... Les bons souvenirs. On feuillette, et puis alors parfois, quand ils reviennent, ils ont une petite photo dans la chambre ! Voilà. »

En plein cœur de Marseille, une chambre d'hôte appelée La Petite Maison. Ici, on peut rester pour un week-end, pour des vacances et on peut se sentir comme à la maison, avec Alix Arnaud.

Nathalie : « Vous faites chambre d'hôte depuis combien de temps ? »

Alix : « Eh bien ça va faire huit ans, depuis quatre-vingt-dix-huit avec La coupe du monde de football. »

Nathalie : « Donc qu'est-ce qui s'est passé ? Expliquez-moi un petit peu. »

Alix : « Alors, effectivement tout Marseille était plein. Tous les hôtels étaient pleins. Et on nous a fait ouvrir les maisons, en disant aux propriétaires de rester dans la maison pour servir les petits déjeuners, et ça m'a beaucoup plu... Donc j'ai continué à faire ça. »

Nathalie : « D'où viennent les gens généralement ? Les gens qui restent chez vous, d'où viennent-ils ? »

Alix : « Ecoutez, pour moi ils viennent tous du nord d'abord ! Mais bon ils viennent... ils viennent beaucoup de Paris, de Lyon et puis après vous avez des Japonais, des Chinois, des Belges euh... des Anglais, des Allemands... euh... peu d'Américains. Voilà, ils viennent vraiment de partout. Et puis avec le TGV ça facilite beaucoup les transports. »

Nathalie : « Est-ce qu'il y a un échange... sur le plan euh... le plan humain ? »

Alix : « Oui tout à fait il y a même un grand échange amical puisque nous on les reçoit, on les fait payer et eux ils sont tellement bien, ils vous disent 'venez chez nous je vous invite !' Donc je crois qu'il y a pas mieux ! Et c'est qui est fort sympathique... c'est que, comme il y a une table d'hôte et le petit déjeuner se... se fait en commun, parfois euh... y'a des clients... euh ... ça m'arrivé de recevoir des Américains avec un Belge, ils se sont bien entendus et l'autre année ils se retrouvent, voilà ! »

Nathalie : « Votre plus beau souvenir ? »

Alix : « C'est vrai ça c'est une belle histoire ! C'était la maman et la fille qui venaient voir leur fille qui habitait Marseille et qui me disaient : 'Madame Arnaud vous savez faire des crêpes ? Oh ! Pas très bien ! Voulez-vous qu'on vous apprenne à faire des crêpes ? Mais avec plaisir !' Elles sont allées faire les courses elles-mêmes et le soir nous nous sommes retrouvées dans notre cuisine. Elles se sont mises toutes les deux aux fourneaux faisant des crêpes sucrées, salées ... Nous les avons mangées en commun, j'ai pris des photos. Et c'est vrai que c'était un moment absolument délicieux, amical, voilà ! Donc vraiment les gens arrivent on les connaît pas, on ne sait pas qui on reçoit, c'est... Et quand ils repartent, eh bien c'est des amis... On a parfois la larme à l'œil. »

Nathalie : « Vous voulez jouer avec moi ? Si jamais vous avez un client qui râle tout le temps, qui est méchant, qui ne se lève pas le matin, qu'est-ce que vous faites ? »

Alix : « Tout à fait... Alors pour un client qui ne se lève pas le matin ou qui me dit de... de le réveiller je mets la musique à tue-tête, tout le monde en profite ! Voilà et si le client n'est pas très aimable, je fais marcher ma grande gentillesse avec un grand sourire pour lui montrer qu'il faut qu'il se détende. Voilà... ça arrive ! »

Nathalie : « Quel genre de musique vous mettez ? »

Alix : « Je mets euh... l'Avé Maria, l'Avé Maria très fort qui est beaucoup apprécié et puis de la musique... des Beatles... ou beaucoup de piano, beaucoup de piano. »

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. BBC - Languages - Ma France. [Электронный ресурс]. Режим доступа : – <http://bbc.co.uk/languages/>
2. Деппен К. Учебник французского языка/ К.Деппен, К.Монье, Н.Юрьева. – СПб.: Водoley. – 1996.
3. Попова И.Н. Грамматика французского языка. Практический курс: Учебник для институтов и факультетов иностранных языков/ И.Н.Попова, Ж.А.Казакова. – 4-изд., перераб. и доп. – М.: Высшая школа. – 1989.

Заказ № _____ от « _____ » _____ 20____. Тираж _____ экз.
Изд-во СевНТУ