

UNE PRODUCTION FRENCH à LA CARTE

# FRENCH

Listen more to speak better

# TO GO

EPISODE 24: JOIN ME FOR THE APÉRO

Bonjour à tous ! Je voudrais commencer cet épisode en remerciant et en souhaitant la bienvenue à tous les nouveaux abonnés. (Un abonné, c'est une personne qui a cliqué sur "abonnez-vous", ou follow" ou "subscribe" sur son application et qui reçoit ainsi toutes les informations sur les nouvelles du podcast). Donc, merci et bienvenue ! Ça me fait chaud au coeur ! Et à tous ceux qui ne se sont pas ENCORE abonnés, je vous invite à le faire (oui, là, tout de suite. Pas la peine de remettre ça à demain, ce n'est jamais une bonne idée de remettre quelque chose au lendemain). Donc cliquez tout de suite sur "subscribe" ou "follow". Vous verrez, vous me remercirez - c'est-à-dire que vous me

Hello everyone ! I would like to start this episode by thanking and welcoming all the new subscribers. (An abonné is a person who has clicked on "subscribe", or follow" on his application and thus receives all the updates about the podcast). So thank you and welcome! It warms my heart ! And to all those who have not yet subscribed, I invite you to do so (yes, here, right now. No need to postpone this until tomorrow, it's never a good idea to postpone anything to the next day. ). So click immediately on "subscribe" or "follow". You will see, you will thank me - that is, you will say thank you.

direz merci.

C'était une longue introduction, je sais. Ne vous en faites pas, ne soyez pas inquiets, ne vous énervez pas : on rentre maintenant dans le vif du sujet (c'est-à-dire dans le cœur, dans le centre du sujet).

L'apéro... Ah oui, le bon vieil apéro ! C'est le titre de l'épisode, et je ne sais pas si vous savez ce que cela veut dire. En fait, c'est le diminutif de "apéritif" (Ah ces Français et leur manie de raccourcir les mots ;-). Et un apéritif, à l'origine, c'est quelque chose qui ouvre l'appétit, qui donne de l'appétit. Petite parenthèse intellectuelle : ça vient du latin "apertivus" qui veut dire "ouvrir". Vous vous sentez moins bêtes, n'est-ce pas ?

Mais revenons à la réalité. Concrètement, un apéritif, c'est une boisson, en général de l'alcool, qui est servie avant le repas. Ça paraît simple, et peut-être sans intérêt, inintéressant. Mais en réalité, dans la culture française, l'apéro, c'est plus qu'une boisson, c'est un rituel, c'est un culte. Oui, un incontournable, quelque chose dont on ne peut pas se passer.

J'ai cherché sur Internet - pour bien vous prouver que je ne dis pas de bêtises, des choses qui ne sont pas vraies. Et j'ai trouvé deux études (une étude, c'est une recherche, quand des personnes étudient un sujet). Donc, en 2013, seulement 2% des personnes interrogées ont répondu ne jamais prendre l'apéritif. 2% !!! (Je me demande bien qui c'est). Et la moitié des Français (près de 50%) prennent un apéritif au moins une fois par semaine !

Il y a une image qui me reste de mes souvenirs d'enfance, quand on allait passer des vacances au camping, en Corse ou dans le sud, sur la Côte d'Azur. Entre 7 et 8 heures, le soir, tout le monde retournait à sa tente, son bungalow ou sa caravane pour le sacro-saint apéritif ! (On utilise les mots sacro-saint avant un nom pour dire qu'on a un respect exagéré pour cela, un peu comme si l'apéritif était notre dieu). Donc, les vacanciers retournaient à leurs tentes, sortaient la bouteille de pastis - pour les adultes, le jus de fruits - pour les enfants, un paquet de biscuits salés ou des chips,

It was a long introduction, I know. Don't worry, don't get upset: we are now getting to the heart of the matter (that is, the heart, the center of the subject).

The aperitif ... Oh yes, the good old aperitif! That's the title of the episode, and I don't know if you know what that means. In fact, it's the diminutive of "aperitif" (Ah these French people and their mania for shortening words ;-). And an aperitif, at the beginning, is something that whets the appetite, that makes you hungry. Short! intellectual parenthesis: it comes from the Latin "apertivus" which means "to open". You feel less dumb, don't you?

But back to reality. In practice, an aperitif is a drink, usually alcohol, which is served before the meal. It sounds simple, and perhaps with little interest, uninteresting. But in reality, in French culture, the aperitif is more than a drink, it is a ritual, it is a cult. Yes, a must-have, something you can't do without.

I searched the internet - to prove to you that I am not talking nonsense, things that are not true. And I found two studies (a study is a research, when people study a subject). So in 2013, only 2% of those surveyed said they never have an aperitif. 2% !!! (I wonder who they are). And half of the French (nearly 50%) take an aperitif at least once a week!

There is an image that remains with me from my childhood memories, when we used to spend a camping holiday, in Corsica or in the south, on the French Riviera. Between 7 and 8 o'clock in the evening, everyone used to return to their tent, bungalow or caravan for the sacrosanct aperitif! (We use the words sacro saint before a name to say that we have an exaggerated respect for it, as if the aperitif is our god). So the holidaymakers

un morceau de saucisson... et hop ! A table !

Mais attention... et en fait, c'est le point le plus intéressant dans l'apéro, ce n'était pas "chacun dans son coin", les gens n'étaient pas chacun à côté de leur tente, en famille. Non, l'apéro, c'est convivial, ça se fait en famille, bien sûr, mais aussi, et surtout, entre amis, entre voisins. Et donc, dans les campings où on passait nos vacances, les "voisins de tente" s'invitaient chacun leur tour. Tous les jours, c'était la même chose : vers cinq ou six heures de l'après-midi, quelqu'un disait : "L'apéro, c'est chez nous aujourd'hui !" Et comme c'était les vacances, en camping (pas dans un appartement ou une maison), chacun apportait quelque chose : une bouteille d'alcool, quelques bières bien fraîches, une tapenade, des pistaches etc etc.

Alors, là, je parle de vacances, mais l'apéritif fait partie du quotidien des Français. D'abord, on prend l'apéritif principalement le soir. Mais, si on a des invités au déjeuner, par exemple le dimanche, on le prend aussi.

On prend parfois un apéritif dans un bar, Dans ce cas-là, c'est juste une boisson et quelques olives ou cacahuètes. On organise parfois un apéritif dans un parc, on s'assoit autour d'une nappe posée sur la pelouse. Mais dans la grande majorité des cas, ça se passe à la maison. Mais attention : pas à la table du dîner ! Ah non ! Ça se passe dans le salon, sur la terrasse ou dans le jardin.

En général, l'apéritif est suivi d'un repas, d'un dîner. Même s'il arrive qu'on invite des amis juste pour l'apéro. Oui, je sais, ça vous semble certainement bizarre d'inviter des amis pour un verre et quelques olives et de les renvoyer ensuite chez eux. Mais en fait, c'est toute la beauté de l'apéro (je veux dire que c'est là ce qui est sympa dans un apéro). Vous invitez des amis, vous passez un bon moment avec eux, une heure, peut-être deux, sans avoir passé beaucoup de temps à préparer à manger -

used to return to their tents, to take out the bottle of pastis - for the adults, the fruit juice - for the children, a packet of crackers or crisps, a piece of sausage... and presto! To the table !

But be careful ... and in fact, this is the most interesting point in the aperitif, it was not "each in his corner", people were not each next to their tent, with their family. No, the aperitif is convivial, it takes place with the family, of course, but also, and above all, between friends and neighbors. And so, in the campsites where we spent our holidays, the "tent neighbors" invited each other in turn. Every day, it was the same thing: around five or six in the afternoon, someone would say: "The aperitif is on us today!" And since it was vacation, camping (not in an apartment or a house), everyone brought something: a bottle of alcohol, a few cold beers, a tapenade, pistachios etc etc.

So here I am talking about holidays, but an aperitif is part of everyday life for the French. First, we have an aperitif mainly in the evening. But, if we have guests for lunch, for example on Sunday, we also have it.

Sometimes we have an aperitif in a bar. In this case, it's just a drink and a few olives or peanuts. Sometimes we organize an aperitif in a park, we sit around a tablecloth on the lawn. But in the vast majority of cases, it happens at home. But beware: not at the dinner table! Oh no! It takes place in the living room, on the terrace or in the garden.

Usually the aperitif is followed by a meal, a dinner. Even if we do occasionally invite friends over just for a drink. Yeah, I know, it sure sounds weird to you inviting friends over for a drink and some olives and then sending them back home. But in fact, that's the beauty of the aperitif (I mean that's the cool thing about an aperitif). You invite friends over, have a good time with them, an hour, maybe two, without spending a lot of time preparing food - frankly, you just

franchement, il faut juste avoir une bouteille d'alcool à la maison et un sachet de cacahuètes. C'est parfait pour les couples qui ont des enfants en bas-âge et qui veulent garder une certaine vie sociale. Quand l'apéritif est fini, les amis rentrent chez eux, vous restez chez vous. Et chacun retourne à ses occupations.

Parfois, on organise aussi ce qu'on appelle un "apéro dînatoire". C'est un mélange entre apéritif et dîner. En gros, c'est pour donner l'illusion d'inviter des amis à manger sans se tracasser pour préparer des plats raffinés, fins, sophistiqués. (Se tracasser, ça veut dire s'inquiéter, en français familier). On boit la même chose (souvent plusieurs fois), et on propose un peu plus de choses à manger, mais ce n'est pas un dîner à table avec des assiettes, des couverts, des verres à vin, des verres à eau, une nappe, des serviettes, l'entrée, le plat de viande, le vin, l'accompagnement, le fromage, le pain, encore du vin, le dessert, le café etc etc... Non, non, non, c'est bien plus simple que ça.

Bon, je vais vous expliquer un peu comment se passe un apéritif classique. Et ça ne va pas être difficile parce que Franck, Ludo, Mélanie et moi, on est justement allés prendre l'apéro chez Caroline et Stéphane samedi dernier. Oui, oui, comme pour tous les repas d'ailleurs, on ne mange pas, on ne boit pas l'apéro, mais on prend l'apéro. Donc, on est allés chez eux, mais juste pour l'apéro (parce qu'avec le bébé, recevoir du monde, c'est encore un peu chaotique).

On est arrivés, on s'est installés dans le salon. L'ambiance est "relax", "cool", pas du tout formelle. D'abord, chacun a sa boisson. L'hôte, la personne qui nous reçoit - et en général l'homme, nous propose de choisir une boisson. Donc Stéphane a fait rapidement la liste des boissons disponibles - ce qu'ils ont à la maison en ce moment. Et debout, il a demandé :

"Alors, qu'est-ce que je vous sers ?"

Moi, j'ai répondu : "Je prendrais une bière."

Et Franck, lui, a dit : "Pour moi, comme d'habitude, un whisky." Caroline a pris seulement un petit verre de muscat (c'est du vin sucré) parce qu'elle allaite encore

need to have a bottle of booze at home and a sachet of peanuts. It's perfect for couples with young children who want to keep some social life. When the aperitif is over, the friends go home, you stay home. And everyone returns to their occupations.

Sometimes we also organize what is called an "apéro dînatoire". It's a mix between aperitif and dinner. Basically, it's to give the illusion of inviting friends over to eat without having to worry about preparing fine, sophisticated dishes. (se tracasser means to worry, in colloquial French). We drink the same thing (often several times), and we offer a little more to eat, but it is not a dinner at the table with plates, cutlery, wine glasses, water glasses, a tablecloth, napkins, starter, meat dish, wine, side dish, cheese, bread, more wine, dessert, coffee etc etc ... No, no, no, that's much more simple than that.

Okay, I'm going to explain a little bit about how a classic aperitif goes. And it won't be difficult because Franck, Ludo, Mélanie and I just went to have a aperitif at Caroline and Stéphane's last Saturday. Yes, yes, as with all meals, we don't eat, we don't drink an aperitif, but we have an aperitif.

So we went to their place, but just for a drink (because with the baby, hosting people is still a bit chaotic).

We arrived, we settled in the living room.

The atmosphere is "relaxed", "cool", not at all formal. First, everyone has his drink. The host, the person who welcomes us - and usually the man, offers us to choose a drink. So Stéphane quickly made a list of available drinks - what they have in the house right now. And standing, he asked: "So what can I get you?"

I said, "I'll have a beer." And Franck said, "For me, as usual, a whiskey." Caroline has only had a small glass of muscat (it's sweet

(elle donne son lait à son bébé). Et Stéphane s'est aussi servi un whisky. Ensuite, on a trinqué, ça veut dire qu'on a levé nos verres, on les a approchés chacun l'un de l'autre en disant tout haut "tchin tchin" ! Parfois, on dit à la place "À votre santé !" ou "À la vôtre !"

En général, les hommes prennent une boisson plus forte que les femmes. Mais il n'y a pas vraiment de règles. On propose à tout le monde la même chose : du whisky, du pastis, du Martini, une bière, un vin doux comme du porto ou un muscat, un vin mousseux (avec des bulles). A une époque - je crois que ça se fait moins aujourd'hui, on faisait aussi des cocktails. Par contre, pas de vin rouge ou de vin blanc ! Ou alors très rarement. Ou alors dans un "kir", ça veut dire qu'on met un peu de crème de cassis au fond du verre puis on ajoute du vin blanc. Parce que le verre de vin rouge, lui, est réservé pour le repas ! Parfois, on ouvre une bouteille de champagne mais c'est rare, c'est pour fêter une occasion : Sophie qui a eu son permis de conduire, Julien qui a eu son bac, Hugues qui a commencé un nouveau boulot... Et dans ce cas-là, c'est champagne pour tout le monde (sauf pour les enfants bien sûr !). Ah, oui... parce que, bien entendu, les enfants aussi sont là. Pour eux, le choix est beaucoup moins varié : c'est jus de fruits. Cela dit, ils s'en foutent (ça veut dire que ce n'est pas important pour eux), parce que, pour eux, ce n'est pas la boisson qui est importante dans l'apéro, ni les amis bien entendu. Mais alors, c'est quoi ?, me demanderez-vous. Et bien, c'est les chips !

Quand Caroline a apporté le plateau avec toutes les petites choses à grignoter, c'est Ludo qui s'est jeté le premier dessus. Et pas sur les olives, ou les tomates-cerises. Ni sur les amuse-gueules (ou amuse-bouche). Un amuse-gueule, c'est en quelque sorte une mini-entrée. C'est le seul plat un peu élaboré, préparé, pour l'apéritif. Et il n'y en a pas toujours. Loin de là. Mais Caroline et Stéphane font bien les choses, alors ils ont acheté chez le traiteur du quartier des mini-feuilletés au fromage. Ils ont aussi préparé des petits canapés (attention, je ne parle pas de canapé, ce

wine) because she is still breastfeeding (giving her baby milk). And Stéphane also served himself a whiskey. Then we toasted, that means we raised our glasses, we approached each other saying aloud "tchin tchin"! Sometimes we say "Cheers!" Instead

In general, men take a stronger drink than women. But there aren't really any rules. We offer everyone the same thing: whiskey, pastis, Martini, beer, a sweet wine like port or muscat, a sparkling wine (with bubbles). Once - I think it's less done now - we also made cocktails. On the other hand, no red wine or white wine! Or very rarely. Or in a "kir", that means you put a little crème de cassis at the bottom of the glass and then add white wine. Because the glass of red wine is reserved for the meal! Sometimes we open a bottle of champagne but it's rare, it's to celebrate an occasion: Sophie who had her driving license, Julien who had his baccalaureate, Hugues who started a new job... And in this case, champagne is for everyone (except for the children of course!).

Ah, yes... because, of course, the children are there too. For them, the choice is much less varied: it is fruit juice. That said, they don't care (that means it's not important to them), because, for them, it's not the drink that's important in the aperitif, nor the friends of course. So what is it? You ask me. Well, it's the chips!

When Caroline brought the tray with all the little things to snack, it was Ludo who threw himself on it first. And not on olives, or cherry tomatoes. Nor on appetizers (amuse-gueule, amuse-bouche). An amuse-gueule is like a mini appetizer. This is the only dish that is a little elaborate, prepared, for the aperitif. And there aren't always. Far from there. But Caroline and Stéphane get it right, so they bought mini cheese puffs from the neighborhood caterer. They also prepared small toasts (be

meuble du salon où on s'assoit pour regarder la télé !). C'est en fait du pain, parfois grillé, sur lequel on met une tapenade (une crème d'olives), ou du saumon fumé, ou du guacamole etc etc. Chez nous, je vais vous l'avouer, on est beaucoup plus simples ! On achète des crèmes à tartiner comme de la crème de poivrons, du houmos, du tzatziki. On les met dans des petits ramequins (des petits bols). On met à côté un couteau, du bon pain tranché et chacun prépare son petit canapé...

Donc, Ludo, lui, s'est jeté sur tous les autres biscuits salés que l'on mange d'habitude à l'apéro : les chips et toutes leurs variantes, les biscuits apéritif, les Bretzels etc, les cacahuètes, les olives, les pistaches, les noix de cajou, les amandes salées, le saucisson, le pâté, les crudités avec la sauce au fromage... Bref, tout ce qui était sur la table.

En général, tout est joliment mais simplement présenté sur la table du salon. Pas de nappe, ni de couverts en argent. On se sert avec les doigts, ou parfois avec un petit pique. Certains présentent tout sur une grande planche en bois. C'est très tendance ! (ça veut dire que c'est à la mode). Caroline a lancé un "Servez-vous !", comme pour annoncer le début des festivités. Oui, parce que, dans un apéritif, chacun se sert quand il veut. Quand l'ambiance est un peu tendue, et que personne n'ose être le premier à se servir (parce que c'est vrai que ça reste encore impoli de se servir en premier), l'hôte (l'hôtesse) de maison prend un petit bol de pistaches ou une petite assiette de canapés et en propose à son voisin, qui prend quelque chose puis passe à son tour l'assiette ou le bol à son voisin etc etc.

En général, après un tour ou deux de biscuits apéritifs, et après avoir bu un demi-verre, l'ambiance est bonne, je vous l'assure. Et tant mieux ! Parce que le principal, dans l'apéro, ce n'est pas tant de boire et de grignoter (manger en petites quantités), ni d'ouvrir l'appétit, comme son

careful, I'm not talking about the sofa, that piece of furniture in the living room where you sit and watch TV!). It is actually bread, sometimes toasted, on which we put a tapenade (olive cream), or smoked salmon, or guacamole etc. etc. At our place, I have to admit it, we are much simpler! We buy spreadable creams like pepper cream, hummus, tzatziki. We put them in small ramekins (small bowls). We put aside a knife, some good sliced bread and everyone prepares their own little toast ... So, Ludo, he threw himself on all the other salty cookies that we usually eat as an aperitif: crisps and all their variants, aperitif cookies, pretzels etc, peanuts, olives, pistachios, cashews, salted almonds, sausage, pâté, raw vegetables with cheese sauce... In short, everything that was on the table.

In general, everything is nicely but simply presented on the living room table. No tablecloth or silver cutlery. We serve ourselves with our fingers, or sometimes with a small spade fork. Some present everything on a large wooden board. It's very trendy! (that means it's fashionable). Caroline launched a "Help yourself!", As if to announce the start of the festivities. Yes, because, in an aperitif, everyone helps themselves when they want. When the atmosphere is a little tense, and no one dares to be the first to help himself (because it is true that it is still rude to help himself first), the host (hostess) of the house takes a small bowl of pistachios or a small plate of canapes and offers it to his neighbor, who takes something then in turn passes the plate or bowl to his neighbor etc etc.

Usually, after a round or two of snack crackers, and after drinking half a glass, the mood is good, I assure you. And so much the better! Because the main thing, in the aperitif, is not so much to drink and snack (eat in small quantities), nor to open the

nom l'indique, mais bien plus de passer un moment convivial, agréable, entre amis, de créer une bonne ambiance et ainsi bien commencer la soirée qui va continuer normalement à la table du dîner.

J'ai lu un article intéressant il y a quelque temps qui parlait du paradoxe des parents et de l'apéritif. Tous les parents passent par là. On s'énerve de voir nos enfants se goinfrer de chips, de feuilletés aux saucisses, de cacahuètes... (se goinfrer, ça veut dire manger énormément et salement, sans s'arrêter). Parce que ce n'est pas très poli, mais aussi et surtout parce qu'on sait déjà qu'ils ne mangeront plus rien au repas, et certainement pas les légumes qu'on leur mettra dans leur assiette. L'article expliquait en fait que les parents laissent faire leurs enfants, pendant qu'ils boivent de l'alcool. Parce que c'est le prix à payer pour être tranquille et garder une certaine vie sociale. Pendant un apéro, les enfants ne crient pas, ne se disputent pas, ne pleurent pas, ne se plaignent pas... enfin, tant qu'il y a des chips bien sûr !

appetite, as the name suggests, but much more to spend a friendly moment, pleasant with friends, to create a good atmosphere and thus start the evening well, which will continue normally at the dinner table.

I read an interesting article some time ago that talked about the parenting and appetizer paradox. All parents go through this. We get annoyed to see our children gorging on crisps, sausage puffs, peanuts ... (se goinfrer means eating a lot and dirty, without stopping). Because it's not very polite, but also and above all because we already know that they will not eat anything at the meal, and certainly not the vegetables that will be put on their plate. The article actually explained that parents let their children go, while they drink alcohol. Because that's the price to pay for being quiet and keeping some social life. During an aperitif, the children do not shout, do not argue, do not cry, do not complain ... well, as long as there are crisps of course!

*Crédits : Les podcasts French to Go sont une production French à la carte - Delphine Woda - [frenchcarte@gmail.com](mailto:frenchcarte@gmail.com)*



*Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License*