

UNE PRODUCTION FRENCH à LA CARTE

FRENCH

Listen more to speak better

TO GO

EPISODE 52: FRENCH BARBECUE SEASON IS OPEN

Bon... Après l'épisode de la semaine dernière sur les jours fériés, les ponts et les longs week-ends, le sujet du jour s'imposait ! Ça veut dire que je ne pouvais faire autrement que de choisir ce sujet. Franchement, il fallait que je parle de ça. Parce que, si c'est international (ou presque), il y a bien entendu quelques particularités françaises à cette tradition... On n'est pas français pour rien.

Ah... Sacré suspense, hein ? Je vous fais attendre... Et bien, sachez que c'est là que se trouve toute la différence entre mes auditeurs consciencieux et

Well... After last week's episode on public holidays, bridges and long weekends, the topic of the day was obvious! It means that I could not do anything other than choose this subject. Frankly, I had to talk about that. Because, if it is international (or almost), there are of course some French particularities to this tradition... We are not French for nothing.

Ah... Quite a suspense, huh? I keep you waiting... Well, you should know that this is where all the difference lies between my conscientious and attentive

attentifs (conscientieux, ça veut dire qui s'applique, qui est sérieux, et attentif, ça veut dire qui fait attention). Donc, je disais... là est toute la différence entre mes auditeurs conscientieux et attentifs et les autres qui ont tout simplement appuyé sur "play" sans regarder le titre de l'épisode...

Ah ah ! Je vous imagine bien, là... Vous venez d'arrêter de faire ce que vous faisiez, peu importe quoi, votre marche du dimanche, la cuisine, le ménage... pour regarder le titre. (quand on utilise le verbe "venir" au présent et qu'on ajoute de et un verbe ensuite, c'est pour parler d'une action qu'on a fait à l'instant, il y a quelques secondes). Donc, je disais... Vous savez maintenant de quoi je vais parler. Et pour ceux qui n'ont toujours pas regardé - cela dit, si vous êtes en train de conduire, c'est tout à votre honneur (ça veut dire que vous méritez toute ma considération) parce que c'est interdit et surtout très dangereux... et regarder le titre pour connaître le sujet de cet épisode n'est vraiment pas une bonne idée.

Bon, je vous ai assez fait attendre. Aujourd'hui je vais vous parler de... (roulements de tambour)... barbecue.

Ben oui. De barbecue. Parce que si vous avez écouté l'épisode 51, vous savez que les Français profitent des jours fériés du printemps et de l'été pour faire des barbecues entre copains et en famille. Ils ne profitent pas seulement des jours fériés d'ailleurs. Parce que, voyez-vous, les Français ADORENT faire un barbecue.

Mais commençons par le commencement. J'imagine que vous savez tous ce qu'est un barbecue, surtout que le mot n'est pas français. Mais on ne sait jamais. Pour ceux qui ne savent pas de quoi je parle, voici ce que c'est. En fait, c'est l'idée de faire

listeners (conscientious means who does it properly, who is serious, and attentive means who pays attention). So, I was saying... that's the difference between my conscientious and attentive listeners and the others who just pressed "play" without looking at the episode title...

Ha ha! I can imagine you there... You just stopped doing what you were doing, no matter what, your Sunday walk, the cooking, the housework... to watch the title. (when we use the verb "venir" in the present tense and add de and a verb afterwards, it is to talk about an action that we did just now, a few seconds ago). So I was saying... Now you know what I'm going to talk about. And for those who still haven't watched - that said, if you're driving, it's all to your credit (means you deserve my full consideration) because it's forbidden and above all very dangerous ...and looking at the title to know what this episode is about is really not a good idea.

Alright, I've kept you waiting long enough. Today I'm going to talk to you about... (drum roll)... barbecue.

Yes. Barbecue. Because if you've listened to episode 51, you know that the French take advantage of spring and summer holidays to have barbecues with friends and family. Actually, they don't just take advantage of public holidays. Because, you see, the French LOVE to barbecue.

But let's start at the beginning. I imagine you all know what a barbecue is, especially since the word is not French. But we never know. For those who don't know what I'm talking about, here's what it is. In fact, it is the idea of cooking something over fire. As a

cuire quelque chose sur du feu. En règle générale, on fait cuire de la viande, beaucoup de viande, même s'il arrive qu'on fasse cuire du poisson. Petite parenthèse : je m'excuse à l'avance auprès de tous mes auditeurs végétariens, je vais parler de viande aujourd'hui !

Donc, je reprends. On fait cuire de la viande, parfois du poisson. Et la plupart du temps, ce n'est pas sur un feu de bois, je veux dire par là que les Français ne se réunissent pas entre copains en pleine nature pour faire un feu, poser une grille et faire cuire leurs saucisses. Non, nous sommes civilisés... ou paresseux. À vous de choisir !

Donc, on a sur notre terrasse, ou dans notre jardin, un barbecue, c'est-à-dire un appareil dans lequel on met du charbon de bois, que l'on allume, et quand il y a de bonnes braises, ça veut dire quand les morceaux de charbon de bois ont bien brûlé, on met une grille et on fait cuire dessus... tout ce qu'on veut. Ou presque.

Comme je l'ai dit, en France, on adore faire un barbecue. On appelle ça aussi des grillades. Et je vais dire que c'est presque un sport national. Il se trouve que les Français aiment beaucoup le soleil, les belles journées (pas trop chaudes, mais bien ensoleillées). Et comme il fait gris une bonne partie de l'année, dès que le soleil apparaît et qu'il ne fait pas froid, donc dès l'apparition du beau temps, c'est la saison des barbecues. Le week-end, le soir pendant l'été, en vacances, et même au camping.

J'ai fait quelques petites recherches pour cet épisode (je m'investis, attention, on ne rigole pas, c'est quand même le dernier épisode de la première saison !)... Donc, j'ai lu que 63% des Français de plus de 25 ans ont un

general rule, we cook meat, a lot of meat, even if we cook fish sometimes.

Small aside: I apologize in advance to all my vegetarian listeners, I'm going to talk about meat today!

So, I resume. We cook meat, sometimes fish. And most of the time, it's not over a wood fire, by which I mean that the French do not meet with friends in the middle of nature to make a fire, put up a grill and cook their sausages. No, we are civilized... or lazy. You choose !

So, we have on our terrace, or in our garden, a barbecue, that is to say a device in which we put charcoal, which we light, and when there are good embers, that means when the pieces of charcoal have burned well, we put a grill and we cook on it... whatever we want. Or almost.

As I said, in France, we love to barbecue. Also called grillades. And I will say that it is almost a national sport. It turns out that the French really like the sun, beautiful days (not too hot, but sunny). And since the weather is gray for a good part of the year, as soon as the sun comes out and it's not cold, so as soon as the weather turns nice, it's barbecue season. On weekends, in the evening during the summer, on vacation, and even at the campsite.

I did a little research for this episode (I invest myself, watch out, we're not kidding here, it's the last episode of the first season!)... So, I read that 63% of the French people over the age of 25 have a barbecue at home, and the vast

barbecue chez eux, et en grande majorité un barbecue au charbon de bois, bien qu'on voit de plus en plus de barbecues électriques. Et en été, 58% des gens font un barbecue au moins une fois par semaine... pas mal, non ?

Bon, c'est intéressant tout ça, mais passons aux choses sérieuses. Qu'est-ce qu'on mange ? Eh bien, cela va peut-être vous étonner, parce que je sais que ce n'est pas le cas dans tous les pays : quand ils font un barbecue, les Français font cuire en grande majorité... des saucisses et des brochettes ! Oui, des saucisses et des brochettes. Mais attention, pas n'importe quoi. Pas de "vulgaires" saucisses de poulet que les enfants mangent en général. Non, non... On parle quand même de cuisine française. Donc, si vous allez dans une boucherie française pour acheter des saucisses pour le barbecue, vous aurez le choix entre : des saucisses de boeuf, des merguez (fortes ou pas), des saucisses de volaille (donc de poulet) et des saucisses de dinde, des saucisses aux herbes, des chipolatas nature ou aux herbes... Ah oui, les chipolatas. Vous ne savez peut-être pas ce que c'est. Alors, la grande différence avec les autres saucisses, c'est que la viande est du porc, et le boyau (en quelque sorte la poche que l'on farcit avec la viande, où on met la viande) vient de mouton. J'espère que vous avez révisé les types de viande avant d'écouter cet épisode... Ah, ah, ah ! Sinon, il ne vous reste plus qu'à regarder la traduction. Ne comptez pas sur moi pour imiter le cri des animaux dont je parle !

Bon, sachez que de toute façon, je ne suis pas sûre que les gens savent vraiment ce qu'il y a à l'intérieur, sauf évidemment les personnes qui ne mangent pas de porc. Donc, comme je l'ai dit, en majorité,

majority have a charcoal barbecue, although we are seeing more and more electric barbecues. And in the summer, 58% of people barbecue at least once a week... not bad, right?

Okay, that's all interesting, but let's get down to business. What are we eating ? Well, it might surprise you, because I know that's not the case in all countries: when they have a barbecue, the French mostly cook... sausages and skewers! Yes, sausages and skewers. But wait, not just any sausage. No "simple" chicken sausages that kids usually eat. No, no... We are still talking about French cuisine. So, if you go to a French butcher shop to buy sausages for the barbecue, you will have the choice between: beef sausages, merguez sausages (hot or not), poultry sausages (so chicken) and turkey sausages, herb sausages, plain or herb chipolatas... Oh yes, chipolatas. You may not know what it is. So, the big difference with other sausages is that the meat is pork, and the casing (sort of the pocket that you stuff with the meat, where you put the meat) comes from sheep. I hope you have reviewed the types of meat before listening to this episode... Ah, ah, ah! Otherwise, all you have to do is look at the translation. Don't count on me to imitate the animals I'm talking about!

Well, know that anyway, I'm not sure people really know what's inside, except of course people who don't eat pork.

So, as I said, most of it is sausages,

c'est saucisses, merguez et chipolatas... et les brochettes ! Ah, les brochettes. Ça aussi, je crois que c'est une "spécialité" bien française. Je ne veux pas dire par là que c'est un plat français, bien sûr que non... mais je pense que dans d'autres pays, ce n'est pas quelque chose qu'on fait souvent cuire sur un barbecue. En France, oui.

Donc, pour ceux qui ne savent pas ce qu'est une brochette : c'est une broche, une pique, en général en bois, sur laquelle on enfile des morceaux de viande - comme des perles sur un fil pour faire un collier, en quelque sorte. Mais attention, on ne met pas juste de la viande. Ah non ! On met de la couleur ! ça veut dire qu'on met des morceaux de poivrons, rouges, verts, jaunes, des tomates-cerise (vous savez, ces mini tomates), des oignons, parfois des champignons. Et voilà, ça fait de belles brochettes.

A part ça, bien sûr, on fait cuire du bœuf, une entrecôte par exemple, ou bien du poulet, des ailes de poulet par exemple, ou parfois de l'agneau, des côtes d'agneau, mais c'est plus rare. On pense parfois que ce n'est pas beaucoup de boulot, mais ce n'est pas vrai. Il faut préparer les brochettes, il faut faire mariner le poulet - faire mariner ça veut dire le mettre dans un grand saladier avec différentes épices et sauces, une marinade, pour qu'il ait plus de saveur, plus de goût.

Et puis, il faut aussi s'occuper des accompagnements, c'est-à-dire ce qu'on va manger avec la viande. En général, en France, on sert de la salade. Soit une bonne vieille salade verte à la vinaigrette... ou bien une salade composée, donc avec plein de crudités (les crudités, ce sont des légumes mangés crus, par exemple des carottes, des concombres, des tomates etc). On fait parfois un taboulé. En France - ce n'est pas la recette

merguez, and chipolatas... and skewers! Ah, the skewers. That too, I believe, is a very French "specialty". I don't mean by that that it's a French dish, of course not... but I think that in other countries it's not something that is often cooked on a barbecue. In France, yes.

So, for those who don't know what a skewer is: it's a skewer, a pike, usually made of wood, on which pieces of meat are threaded - like beads are threaded to make a necklace, somehow. But wait, we don't just put meat. Oh no! We add colors! That means we put pieces of peppers, red, green, yellow, cherry tomatoes (you know, those mini tomatoes), onions, sometimes mushrooms. There you go, it makes some nice skewers.

Apart from that, of course, we cook beef, a steak for example, or chicken, chicken wings for example, or sometimes lamb, lamb chops, but it is rarer. Sometimes we think it's not a lot of work, but it's not true. You have to prepare the skewers, you have to marinate the chicken - marinating means putting it in a large salad bowl with different spices and sauces, a marinade, so that it has more flavor, more taste.

And then, you also have to take care of the accompaniments, that is to say what you will eat with the meat. In general, in France, salad is served. Either a good old green salad with vinaigrette... or a mixed salad, so with lots of raw vegetables (crudités are vegetables eaten raw, for example carrots, cucumbers, tomatoes, etc.). We sometimes make tabbouleh. In France - it's not the original recipe, I know... so in France they make tabbouleh with

originale, je sais... donc en France, on fait du taboulé avec du couscous, des tomates, beaucoup de citron et de la menthe. Si un jour vous êtes invités à un barbecue chez des Français, j'espère qu'ils feront eux-mêmes le taboulé, parce que celui qu'on achète au supermarché est en général assez mauvais ! Enfin, c'est mon avis.

En accompagnement, on propose aussi parfois de la ratatouille, c'est un plat de légumes cuits : de l'aubergine, des oignons, des tomates et des courgettes, avec des herbes de Provence. Ou alors une tarte salée, des brochettes de légumes, des frites, des pommes de terre... et parfois même des chips. Il faut bien que les enfants se régalent !

C'est bien bon tout ça mais je n'ai pas parlé de l'essentiel : l'apéritif et le vin. Oui, parce qu'il est impossible de faire un barbecue sans proposer un apéritif avant. Si c'est l'été, ce sera certainement une bière ou un petit pastis. Et pour le reste du repas, ce sera certainement du rosé, du vin rosé. Oui, vous imaginez probablement que les Français boivent seulement du vin rouge. Et bien, vous vous trompez ! La France est le premier consommateur de rosé. Et oui ! Et l'été, c'est LA boisson préférée des Français.

Impossible de finir cet épisode sans parler du barbecue et de la répartition des tâches... Je veux dire comment les hommes et les femmes se partagent tout ce qu'il faut faire quand on a invité la famille ou des amis à un barbecue. Dans mes cours de français, j'utilise très souvent un texte, qui n'est pas de moi d'ailleurs - à l'origine, c'est un texte pour revoir les verbes au présent, un texte plein d'humour. De l'humour noir, parce que c'est souvent la triste réalité. Et ce texte raconte une journée type, c'est-à-dire une journée normale, habituelle, quand un couple décide de

couscous, tomatoes, lots of lemon and mint. If one day you are invited to a barbecue with French people, I hope they will make the tabbouleh themselves, because the one you buy at the supermarket is usually quite bad! Well it's my opinion.

As an accompaniment, we also sometimes serve ratatouille, it is a dish of cooked vegetables: eggplant, onions, tomatoes and zucchini, with Provencal herbs. Or a savory tart, vegetable skewers, fries, potatoes... and sometimes even crisps. The kids have to have fun!

That's all good, but I haven't talked about the essentials: the aperitif and the wine.

Yes, because it is impossible to have a barbecue without offering an aperitif before. If it's summer, it will certainly be a beer or a little pastis. And for the rest of the meal, it will certainly be rosé, rosé wine. Yes, you probably imagine that the French only drink red wine. Well, you are wrong! France is the leading consumer of rosé. And yes! And in summer, it is THE favorite drink of the French.

Impossible to end this episode without talking about the barbecue and the distribution of tasks... I mean how men and women share everything to do when we have invited family or friends to a barbecue. In my French lessons, I very often use a text, which is not mine, by the way - originally, it is a text to review verbs in the present tense, a text full of humour. Dark humour, because it is often the sad reality.

And this text tells of a typical day, that is to say a normal, usual day, when a couple decides to have a barbecue.

faire un barbecue.

En gros, l'homme s'occupe du barbecue. Il achète le charbon de bois, il met en place le barbecue, ajoute le charbon de bois, allume. Et puis il va chercher une bière et s'installe dans le jardin ou sur la terrasse, pas très loin du barbecue. La veille, ça veut dire le jour avant, c'est bien entendu la femme qui est allée acheter la viande, les légumes, les boissons, les accompagnements, le dessert. C'est elle qui a fait mariner le poulet. Et le jour du barbecue, c'est la femme qui s'occupe de préparer les brochettes, la salade, les légumes. Et bien sûr, c'est elle qui apporte à l'homme tout ce dont il a besoin pour faire cuire la viande. C'est aussi elle qui mettra la table et qui la débarrassera après le repas. (débarrasser la table, ça veut dire enlever les assiettes et les plats quand tout le monde a fini de manger). C'est elle qui préparera le dessert et l'apportera à table, pour ensuite le servir aux invités. C'est encore elle qui proposera des cafés, les préparera et les servira. L'homme, lui, est responsable de la viande et des boissons. Et c'est déjà beaucoup ;-)

Dans l'exercice que je propose, le texte à compléter, l'homme fait même brûler la viande parce qu'il est occupé à autre chose... à quoi ? Et bien, à boire une bière, ou du rosé, avec les invités. C'est exagéré, bien entendu. Mais pour le reste, franchement, ce n'est pas loin de la réalité, non ?

En fait, ce que je préfère le plus dans ce texte, c'est la fin. Pourquoi ? Et bien parce qu'à la fin, l'homme demande à sa femme si elle a apprécié de ne pas faire la cuisine ce jour-là. Et comme elle fait la tête (elle boude, elle fait une moue, une expression du visage qui veut dire qu'elle est mécontente, qu'elle n'est pas contente), il comprend par là que les femmes ne sont jamais satisfaites.

Basically, the man takes care of the barbecue. He buys the charcoal, he sets up the barbecue, adds the charcoal, lights it. And then he goes to get a beer and sits in the garden or on the terrace, not far from the barbecue. La veille, that means the day before, it is of course the woman who went to buy the meat, the vegetables, the drinks, the accompaniments, the dessert. She's the one who marinated the chicken. And on the day of the barbecue, it is the woman who takes care of preparing the skewers, the salad, the vegetables. And of course, it is she who brings the man everything he needs to cook the meat. She is also the one who will set the table and clear it after the meal. (débarrasser la table means removing the plates and dishes when everyone has finished eating). She is the one who will prepare the dessert and bring it to the table, then serve it to the guests. She is still the one who will offer coffees, prepare them and serve them. The man is responsible for the meat and drinks. And that's already a lot ;-)

In the exercise that I propose, the text to be filled in, the man even burns the meat because he is busy with something else... with what? Well, drinking a beer, or rosé, with the guests. It's exaggerated, of course. But for the rest, frankly, it's not far from reality, right?

In fact, what I prefer the most in this text is the end. Why? Well because at the end, the man asks his wife if she enjoyed not cooking that day. And as she sulks (she sulks, she pouts, an expression of the face which means that she is unhappy, that she is not happy), he understands by this that women are never satisfied.

Alors, qu'est-ce que vous en pensez ?
Et chez vous, comment ça se passe ?
Vous aimez faire un barbecue ? Qui
s'en occupe ? Qu'est-ce que vous
mangez ? Racontez-moi tout ça dans
les commentaires, ça m'intéresse !

So what do you think ? And how are
things at your place? Do you like to
barbecue? Who takes care of it? What
are you eating? Tell me all about it in
the comments, I'm interested!

Crédits :

*Les podcasts French to Go sont une production French Carte - Delphine Woda /
frenchcarte@gmail.com*

Son : <http://www.freesound.org/people/klankbeeld/>



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