

Ep. 21 : Vous êtes plutôt sucré ou salé ? Partie 1 : le salé

Bonjour à tous et bienvenue dans ce nouvel épisode de *Causette en chaussettes* !

Aujourd'hui, nous allons parler d'un sujet que j'adore : **la nourriture** !

Et pour commencer, j'ai une question pour vous :

“Vous êtes plutôt sucré ou salé ?”

C'est une question pour demander à une personne si elle préfère manger des choses sucrées comme les gâteaux, les bonbons, le chocolat ou les desserts. ou si elle préfère manger des choses salées comme par exemple le fromage, les olives, les pâtes, les pizzas, etc.

Personnellement, je suis salé. J'adore manger salé.

Donc aujourd'hui, nous allons parler de quelques spécialités salées en France.

C'est parti !

Quand je parle de salé, je pense immédiatement au fromage.

En France, il existe une très grande variété de fromages.

On trouve par exemple le camembert, le brie, le comté, ou encore le roquefort

Certains fromages sont **doux**. D'autres ont **un goût** beaucoup plus fort.

Et parfois, leur **odeur** est également très forte !

En France, on mange traditionnellement du fromage après le plat principal.

L'autre aliment salé et populaire c'est la charcuterie.

La **charcuterie**, c'est les différents produits préparés avec de la viande. Par exemple, **le jambon, la saucisse**, etc.

D'ailleurs, on prépare souvent **une planche, un plateau** avec du fromage et de la charcuterie.

Maintenant, passons aux plats typiques !

Et là, il y a beaucoup de choix, car chaque région française possède ses spécialités.

Commençons par la spécialité de l'est de la France, en Alsace : **la choucroute**.

La choucroute est un plat préparé avec du **chou, des pommes de terre** et des saucisses.

Partons maintenant dans l'ouest de la France, et plus précisément en Bretagne.

Une des spécialités les plus connues est la **galette bretonne**.

La galette bretonne est une crêpe salée et préparée avec de la **farine de sarrasin**, une farine noire.

Si on se dirige vers les Alpes, on trouve des plats comme la **raclette** ou la **tartiflette**.

La raclette est un plat avec du fromage **fondue**, des pommes de terre et encore de la charcuterie. D'ailleurs, c'est le plat préféré des français en hiver.

La tartiflette maintenant : La tartiflette est un plat préparé avec des pommes de terre, **des lardons**, des oignons et du reblochon, un fromage avec une odeur très forte.

La raclette et la tartiflette sont des plats assez **lourds** qu'on mange surtout en hiver, quand il fait froid.

Maintenant, direction le sud de la France où les spécialités sont très différentes.

On trouve d'abord la **ratatouille**. Non, ce n'est pas la petite souris qui est chef de cuisine.

La ratatouille est un plat préparé avec plusieurs légumes, comme des tomates, **des courgettes, des aubergines, des poivrons** et des oignons.

À Nice, nous avons une spécialité qui s'appelle la **pissaladière**.

La pissaladière ressemble un peu à une pizza, mais sans fromage. Elle est préparée avec des oignons, des **anchois** et des olives noires.

Les **anchois** sont de petits poissons au goût assez salé, même très salé.

Une dernière spécialité du sud de la France, et plus précisément de Marseille, est la **bouillabaisse**.

La bouillabaisse est un plat traditionnel préparé avec plusieurs types de poissons, des légumes et des épices.

À l'origine, c'est un plat que les pêcheurs de Marseille préparaient avec les poissons qu'ils n'avaient pas vendus.

Un **pêcheur**, c'est une personne qui attrape des poissons dans la mer.

Et bien sûr, comme je suis originaire de Lorraine, dans le Nord-est de la France, je suis obligée de vous parler de la spécialité de ma région : la quiche lorraine.

La quiche lorraine est une tarte salée préparée avec des œufs, de la crème et des lardons.

Pour finir, comme vous pouvez le voir, il existe **énormément**, beaucoup, de spécialités salées en France.

Et ce n'était qu'un petit **aperçu** !

Alors, après avoir parlé de fromage, de charcuterie, etc, **vous êtes plutôt sucré ou salé ?**

Et **parmi** toutes les spécialités dont nous avons parlé aujourd'hui, laquelle vous aimeriez goûter ?

Voili voilou pour aujourd'hui !

Rendez-vous dans le prochain épisode pour parler du sucré ! À bientôt pour une prochaine causette !

Vous pouvez retrouver la transcription de cet épisode ainsi que la liste de vocabulaire sur www.frenchstation.net

À bientôt pour une nouvelle causette !

If you've enjoyed listening and would like to support the podcast, you can leave a rating, write a review or support the project on Ko-fi. <https://ko-fi.com/frenchstation>

Le vocabulaire :

La nourriture : food

Être plutôt sucré ou salé : to prefer sweet or savory food

Doux / douce : mild / sweet

Un goût : a taste / flavor

Une odeur : a smell

La charcuterie : cold cuts / cured meats

Le jambon : ham

Une saucisse : a sausage

Une planche : a board / sharing board

Un plateau : a platter

Une région : a region

La choucroute : sauerkraut / choucroute

Le chou : cabbage

Une pomme de terre : a potato

Une galette bretonne : a Breton buckwheat crêpe

La farine de sarrasin : buckwheat flour

La raclette : raclette

La tartiflette : tartiflette

Fondu / fondue : melted

Un lardon : a bacon piece / bacon strip

La ratatouille : ratatouille

Une courgette : a zucchini / courgette

Une aubergine : an eggplant / aubergine

Un poivron : a bell pepper

Un oignon : an onion

Un anchois : an anchovy

La bouillabaisse : bouillabaisse / Provençal fish stew

Un pêcheur / une pêcheuse : a fisherman / fisherwoman

Énormément : a lot / enormously

Un aperçu : an overview / a glimpse

Parmi : among