Ep 33 - La raclette

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

J'espère que vous allez bien !

Aujourd'hui, nous allons parler d'un plat que beaucoup de Français adorent manger quand il fait froid : c'est la raclette !

Dès que les températures commencent à baisser, la raclette revient dans les conversations et sur les tables françaises !

Mais c'est quoi une raclette exactement ? Et pourquoi les Français l'aiment **tellement** ?

C'est ce que nous allons découvrir aujourd'hui. C'est parti !

Alors, la raclette, c'est un plat à base de **fromage fondu**, c'est-à-dire du fromage que l'on fait **chauffer** jusqu'à ce qu'il devienne un peu liquide.

On le mange généralement avec des pommes de terre, de **la charcuterie**, et des **cornichons**, ces petits concombres que l'on conserve dans du vinaigre.

On utilise généralement du **fromage à raclette**, que l'on achète **en tranches.**

Passons maintenant à la préparation !

Il faut un **appareil à raclette**. C'est un appareil électrique que l'on place au milieu de la table.

Chaque personne a une petite **poêle** dans laquelle elle met une tranche de fromage.

On place ensuite cette petite poêle sous l'appareil pour faire fondre le fromage.

Quand il est bien fondu, on le **verse** sur les pommes de terre.

Et voilà, c'est très simple !

Maintenant parlons de son origine.

La raclette vient du sud de la Suisse, plus précisément du canton du Valais. A l'époque, c'était un plat que l'on dégustait en août.

Aujourd'hui, c'est le plat **incontournable** en automne et en hiver.

Voyons maintenant pour quelles raisons la raclette est **tant** aimée en France.

Premièrement, la raclette est un repas très convivial, c'est-à-dire qu'on passe un bon moment ensemble, dans une ambiance agréable.

Contrairement à un repas où une seule personne prépare tout dans la cuisine, avec la raclette, tout le monde participe !

On s'installe autour de la table, on fait fondre son fromage, on discute et on prend son temps.

C'est donc un repas idéal pour une soirée entre amis ou en famille.

D'ailleurs, pour organiser ou proposer une soirée raclette, on dit : **« On se fait une raclette ? »**

Et c'est une invitation que beaucoup de Français acceptent avec plaisir !

Deuxièmement, la raclette est très simple à préparer.

Il suffit de faire **cuire** les pommes de terre dans l'eau, de préparer les ingrédients et de sortir l'appareil à raclette.

Pas besoin de passer des heures dans la cuisine !

Et si vous n'avez pas d'appareil à raclette chez vous, pas de problème !

À partir du mois de novembre et pendant tout l'hiver, certains restaurants proposent aussi cette spécialité.

Par contre, il y a une petite chose à savoir : la raclette, ça sent fort ! Son odeur peut rester dans la maison pendant plusieurs heures.

Alors, après le repas, on ouvre les fenêtres pour **aérer**, c'est-à-dire faire entrer de l'air frais dans la pièce.

Et ce n'est pas la seule petite conséquence d'une soirée raclette !

Après avoir mangé beaucoup de fromage et de pommes de terre, on peut se sentir un peu **lourd**.

Alors si quelqu'un nous propose encore du fromage ou des pommes de terre, on peut répondre:

« Non merci, **je suis calé !** »

Je suis calée c 'est une expression familière très utilisée pour dire qu'on a plus faim.

Personnellement, je trouve que la raclette est surtout une bonne excuse pour passer une soirée en famille ou entre amis quand il fait froid dehors.

Et maintenant, c'est à vous de causer, de parler !

Je vais vous proposer trois situations: vous devez répondre à voix haute.

Vous êtes prêts ? C'est parti !

Première situation :

Un ami qui ne connaît pas la raclette vous demande :

« C'est quoi, une raclette ? »

Comment vous lui expliquez ce plat ?

….

Vous pouvez répondre :

« C'est un plat à base de fromage fondu qu'on mange avec des pommes de terre et de la charcuterie. »

Très bien !

Passons à la deuxième situation :

Vous êtes chez des amis pour une soirée raclette. Vous avez déjà beaucoup mangé et vous n'avez plus faim.

Mais votre ami vous propose encore une part de fromage.

Qu'est-ce que vous lui répondez?

….

« Non merci, je suis calé ! »

Très bien ! Pour la troisième et dernière situation :

Cette fois, j'ai une question pour vous !

Dans votre pays, quel est le plat que l'on mange en automne ? Comment il s'appelle ? Et il est à base de quoi ?

….

Très bien ! Si vous le souhaitez, vous pouvez partager votre réponse dans les commentaires !

Voili voilou pour aujourd'hui !

Comme toujours, vous pouvez retrouver la transcription de cet épisode et la liste du vocabulaire sur **frenchstation.net**.

A bientôt pour une prochaine causette !

Vocabulaire :

- Tellement : so much / so
- Le fromage fondu : melted cheese
- Chauffer : to heat / heat up
- La charcuterie : cold cuts / cured meats
- Un cornichon : a gherkin / pickle
- Le fromage à raclette : raclette cheese
- En tranches : sliced / in slices
- Un appareil à raclette : a raclette grill / raclette machine
- Une poêle : a frying pan
- Verser : to pour
- Incontournable : a must / unmissable
- Tant : so much / so many
- On se fait une raclette ? : Shall we have raclette?
- Cuire : to cook
- Aérer : to air out / ventilate
- Lourd / Lourde : heavy
- Être calé / calée (Je suis calé ! / Je suis calée !) : to be full / stuffed (I'm stuffed!)