

Parlez-vous Paris ?

2 – La brasserie Mollard : autour des mots

Transcription

Clea : Est-ce que tu as faim ?

Alexandra : Oui, j'ai faim

Clea : Tu veux regarder un peu la carte ?

Alexandra : Oui

Clea : Moi, je suis plutôt poisson aujourd'hui. Toi, tu préfères quoi ?

Alexandra : Oui, poisson c'est bien.

Clea : Madame, bonjour.

La serveuse : Bonjour Mesdames.

Alexandra : Est-ce que vous pouvez me présenter la carte s'il vous plaît ?

La serveuse : Tout à fait. La première page, pour la brasserie Mollard, vous avez les apéritifs. Ensuite, vous avez nos produits phares qui sont les fruits de mer, les bancs d'huîtres, les homards, les langoustes et autres... Vous avez les suggestions que nous propose le chef tous les jours, avec des entrées, quelques plats ; ensuite, vous avez ce qu'on appelle les produits à la carte : les entrées, les viandes, les poissons, les desserts. Et en dernière page, nous avons les formules : les gens peuvent choisir une entrée parmi une dizaine, un plat et un dessert.

Alexandra : Quelle est la différence entre la formule, menu et à la carte ?

La serveuse : Alors, à la carte c'est par exemple si un client n'a pas le temps. Comme ça, il arrive à midi, il prend un plat direct. C'est que nous, on appelle un plat direct. Donc ça peut être une viande, ça peut être un poisson. Il ne prendra pas de dessert, ni d'entrée. La formule, sinon les gens ont plus le temps pour se faire plaisir, et prendre une entrée, un plat et un dessert. D'où la nécessité de faire une formule pour que ce soit au niveau des prix pas trop cher pour le client.

Alexandra : J'ai aussi remarqué que parfois les noms des repas sont très élaborés, c'est difficile à comprendre.

La serveuse : C'est pour donner envie aux clients. Les gens ont besoin de savoir ce qu'ils mangent. Donc, plus c'est précisé – les épices ou autres – plus les gens sont rassurés de ce qu'ils mangent.

Alexandra : Merci.

La serveuse : Je vous en prie.