

Parlez-vous Paris ?

2 – Le fromage : autour des mots

Transcriptions

Audio 1

Le fromager : Voilà ! Petit exemple d'un **plateau** typiquement français. Donc, vous avez déjà un petit chèvre. Vous allez ensuite avoir un comté, en **pâte cuite**. Vous allez ensuite avoir un petit cœur d'époisse : quelque chose de très **parfumé** – on en a parlé tout à l'heure - et excellent, **crémeux, pâte molle**. Vous avez une seconde pâte molle ; je vous ai mis un brie. C'est quelque chose qui convient à beaucoup plus de monde ; vous verrez par vous-même. Et ensuite, on a... je vous ai mis une petite **pâte persillée** qui, en ce moment, est très très bonne. C'est le bleu des Causses. Et, je vous ai fait une petite déco avec des petites fleurs de têtes de moine, un fromage suisse. Parce que, on apprécie – même en France – on apprécie les fromages étrangers aussi. Je vous ai mis trois petites fleurs de fromage suisse : la tête de moine.

Audio 2

Clea : Je pense qu'on va prendre quelques fromages.

Le fromager : Très bien !

Parimal : En fait, vous avez un fromage **piquant... fort** ?

Le fromager : Par exemple, dans les fromages très forts, les boulettes d'Avesnes, c'est fait à base de maroilles. Très odorant et en bouche, c'est assez prenant. Et sinon, vous avez tous les produits corses.

Parimal : Est-ce qu'il y a aussi des fromages piquants ?

Le fromager : Piquants, piquants...

Clea : **Épicés !**

Le fromager : Épicés ! On a nos spécialités : on les met avec du piment d'espelette, des choses comme ça mais normalement un fromage bien **affiné** n'est pas piquant.

Parimal : Parfait. Alors, prenons quelque chose un peu fort. C'était lequel... voilà, les boulettes d'Avesnes, voilà ! Je prends un peu de ça.

Le fromager : Je peux vous en faire une moitié si vous voulez. Voilà !

Clea : On va régler ?

[remerciements]

Clea : Bon Parimal ! Moi, ça m'a beaucoup plus mais là j'aimerais me reposer un petit peu. Ça te dit qu'on aille prendre un verre ?

Parimal : Absolument.

Clea : On y va ?

Parimal : On y va !