

Parlez-vous Paris ?

4 – En terrasse : commander

Exercice

Audio : Les boissons / Passer commande

Clea : Nous sommes dans le Vème arrondissement de Paris, tout en haut de la rue Mouffetard au café La Contrescarpe, justement place de la Contrescarpe. Donc, je suis avec Parimal, un jeune étudiant népalais. Parimal se pose pas mal de questions sur les traditions françaises, surtout dans les terrasses des cafés. Parimal, qu'est-ce que tu veux voir ?

Parimal : En fait, j'ai entendu parler qu'il y a des boissons à base de sirops. J'en connais une qui s'appelle « Monaco ». Je suis sûr qu'il y en a d'autres. Donc, je voulais demander au serveur, peut-être.

Clea: Pardon ! Monsieur !

Le serveur : Bonsoir !

Clea et Parimal : Bonsoir !

Le serveur : Qu'est-ce qui vous ferait plaisir ?

Clea : Alors, on aimerait commander un apéro. Alors, moi je me demandais : qu'est-ce que c'est le diabolo-menthe ?

Le serveur : Diabolo-menthe, alors : limonade avec un petit peu de menthe au fond, un petit glaçon, une petite paille. Mais, ça, c'est pas un apéro, hein ?

Clea : J'hésite encore, je vais regarder...

Le serveur : C'est plus pour les enfants, ça !

Clea : Toi, tu sais ce que tu veux ?

Parimal : En fait, diabolo-menthe, c'était pas dans la carte ?

Le serveur : Si, il y a limonade et sirop. Il y a beaucoup de boissons qui ne sont pas marquées ou leur nom n'est pas marqué. Par contre, il suffit soit de les connaître, soit de demander avec quoi on peut l'assortir, le présenter.

Parimal : Alors, est-ce que vous pouvez me donner des exemples de ce genre de boissons.

Le serveur : Comme un pastis. C'est une liqueur d'anis mais vous pouvez le présenter avec un petit peu de sirop de grenadine, ce qui fait une petite tomate, une mauresque ou un petit perroquet. Tout ça, c'est un pastis mais avec un petit sirop.

Parimal : Vous avez quelque chose à base de bière peut-être ?

Le serveur : La bière, un Picon bière ! Le Picon bière, c'est une très vieille boisson. En fait, le Picon, c'est une liqueur. Ça augmente le taux d'alcool mais vous avez un goût extrêmement particulier qui est un goût très amer, en fait. Nous, on l'appelle la bière amère.

Clea : Moi, je pense que je vais commander une mauresque, s'il vous plaît.

Le serveur : Une mauresque, bon ok. Un petit Picon et une mauresque ? Allez, c'est parti !

Audio : Choisir sa boisson

Parimal : Est-ce qu'il y a des boissons préférées des Français qui sont vraiment très...?

Le serveur : Bien sûr !

Parimal : Chez les belges, c'est peut-être la bière...

Le serveur : On est très, on très buveurs de bière aussi mais, en général chez nous... nous, on a plus tendance à boire du vin, du Kir, du Pastis. Les femmes boivent beaucoup de blanc. Un bon vin blanc sucré ou un peu sec, c'est plus une boisson féminine. Les hommes ont tendance à boire du rouge, un bon verre de petit vin rouge, un Bordeaux, un bon Saint-Nicolas. Mais, tout dépend, en fait, pourquoi vous êtes là.

Parimal : Et donc, est-ce que ça dépend de la saison aussi ?

Le serveur : En hiver, il y a beaucoup de chocolat, café, de thé, de vin chaud. Sur l'été, on va servir un petit peu plus de boissons anisées comme le Pastis, ou le vin rosé.

Audio : Les prix

Parimal : Est-ce que le prix pour une boisson, c'est le même dans une terrasse ?

Le serveur : Alors non, le prix n'est pas le même. Bien sûr qu'il y a une différence. Elle est toute simple parce que, dans une brasserie, au bar en tant que tel, vous n'avez pas le serveur. Le barman va vous servir directement votre boisson. Et puis, il est de coutume et de tradition qu'au bar, les choses soient moins chères parce que vous êtes là directement et que, tout simplement, parce que vous n'avez pas un rapport au serveur. Et secundo, vous n'êtes pas assis. À partir du moment où vous vous asseyez quelque part, c'est un petit peu plus cher. Et en général même, il y a trois prix différents : vous avez le prix du bar, le prix de la salle et le prix de la terrasse.