



Poulet de Bresse

DIALOGUE :

- cliente :** Bonjour.
- volailleur :** Bonjour, qu'est-ce qu'il vous faudra ?
- cliente :** Je vais prendre un beau poulet.
- volailleur :** Je vous mets un poulet fermier ?
- cliente :** Euh, c'est quoi la différence avec le poulet de Bresse ?
- volailleur :** Le poulet de Bresse ? Mais c'est la Rolls des poulets ! C'est élevé en plein air. L'élevage se fait en quatre mois, sans antibiotique... il n'y a rien de comparable. En plus, ils ont été nourris avec du maïs, du blé et du lait. Tout est bio garanti sans OGM !
- cliente :** Et ça se ressent au niveau du goût ?
- volailleur :** Oui, la chair est plus ferme, les os sont bien durs, c'est incomparable. Regardez son oeil... Il est complètement noir !
- cliente :** Il est à combien ?
- volailleur :** Alors, celui-là, il fait 39 euros...
- cliente :** Je vais en prendre un.
- volailleur :** Vous ne le regretterez pas.
- cliente :** Pour la cuisson, je fais comment ?
- volailleur :** Vous le mettez au four pendant une heure et demie. 200 degrés, vous l'enfournez à froid, vous l'arrosez d'un verre d'eau toutes les 20 minutes et vous le retournez trois fois. Vous restez à côté du four pour surveiller la cuisson.
- cliente :** D'accord...
- volailleur :** Avec des pommes de terre nouvelles et des petits oignons, c'est divin. Voilà, madame. 40 et 10 qui font 50.
- cliente :** Merci.
- volailleur :** C'est moi ! Bonne journée !

★ QUESTIONS

- 1 L'élevage du poulet de Bresse dure combien de temps ?
- 2 Comment sont nourris les poulets de Bresse ?
- 3 Comment cuisine-t-on le poulet de Bresse ?
- 4 Le client paie avec un billet de combien ?

★ **VRAI - FAUX**

- 1 Le poulet fermier est mieux que le poulet de Bresse.
- 2 Quand l'œil est complètement noir, c'est un bon signe.
- 3 Le poulet de Bresse est élevé à l'extérieur.
- 4 La chair du poulet de Bresse est plus ferme que celle du poulet fermier.

★ **PROLONGEMENT**

- 1 Faites-vous la cuisine ? Quel plat savez-vous cuisiner ?
- 2 Faites-vous attention à votre alimentation ?
- 3 Où achetez-vous votre alimentation ?
- 4 Faites-vous un repas particulier les jours de repos ?
- 5 Que pensez-vous des produits OGM ?
- 6 Y a-t-il des labels de qualité dans votre pays ?

★ **À VOUS !**

Expliquez comment préparer une spécialité de votre région (recette et ingrédients).

★ **SIMULATION :**

Vous êtes au marché. Vous voulez acheter une viande. Le boucher vous recommande une autre viande. Vous demander comment préparer cette viande. Imaginez le dialogue.



Poulet de Bresse

DIALOGUE :

cliente : Bonjour.

volailleur : Bonjour,

cliente : Je vais prendre un beau poulet.

volailleur : Je vous mets un poulet fermier ?

cliente : Euh le poulet de Bresse ?

volailleur : Le poulet de Bresse ? Mais c'est la Rolls des poulets ! C'est élevé en plein air. L'élevage se fait en quatre mois, sans antibiotique... il n'y a rien de comparable. En plus, ils ont été nourris avec du maïs, du blé et du lait. Tout est bio garanti sans OGM !

cliente :

volailleur : Oui, la chair est plus ferme, les os sont bien durs, c'est incomparable. Regardez son oeil... Il est complètement noir !

cliente : Il est à combien ?

volailleur : Alors, celui-là, il fait 39 euros...

cliente : Je vais en prendre un.

volailleur : Vous ne le regretterez pas.

cliente : Pour la cuisson, je fais comment ?

volailleur : pendant une heure et demie. 200 degrés, à froid, vous l'arrosez d'un verre d'eau toutes les 20 minutes et vous le retournez trois fois. Vous restez à côté du four pour la cuisson.

cliente : D'accord...

volailleur : Avec des pommes de terre nouvelles et des petits oignons, Voilà, madame. 40 et 10 qui font 50.

cliente : Merci.

volailleur : C'est moi ! Bonne journée !