

Les Commerces

Le commerce alimentaire en France est toujours très spécialisé. Bien sûr, il existe des supermarchés qui vendent tous les produits alimentaires avec des rayons poissons, viandes, fromages, vin, fruits et légumes, boulangerie, etc. On trouve aussi les hypermarchés qui offrent non seulement toute la gamme de produits alimentaires mais aussi des vêtements, des livres, des outils de jardinage et de bricolage, l'électroménager, etc. On peut aussi aller dans une épicerie qui est un petit commerce qui offre les denrées de base et souvent des légumes et fruits frais que l'on verrait sur un étal devant la porte.

Mais pour certains achats quotidiens, les Français préfèrent leur spécialiste du coin. On va chercher son pain tous les jours à la boulangerie, car les baguettes et les flûtes ne se conservent pas longtemps, surtout en temps humide ou très chaud. Le boulanger offre en plus des différentes formes de pain, les croissants, les pains au chocolat et d'autres viennoiseries. La qualité du pain est un sujet fréquent de discussion; est-il trop ou pas assez cuit, y a-t-il trop ou pas assez de mie? Un boulanger-pâtissier vend une sélection de gâteaux, mais en général ils ne sont pas aussi raffinés que ceux qu'on trouverait chez un pâtissier.

Le pâtissier est un spécialiste des gâteaux, comme le boulanger l'est pour le pain. Il a suivi une formation bien définie avec des stages comme apprenti pour devenir pâtissier. Il se spécialise dans les tartes, les gâteaux et les petits gâteaux. S'il vend des glaces maison, il est peut-être aussi glacier. On trouve souvent des meringues chez le pâtissier. C'est une invention qui utilise les blancs d'oeuf qui restent après la préparation de gâteaux ou de crèmes qui ne demandent que les jaunes. C'est un mélange de blancs d'oeuf et de sucre en poudre, séché dans un four très doux pour devenir croustillant. Une pâtisserie affiche peut-être un panneau «dépôt de pain», mais dans ce cas ce n'est pas le pâtissier qui a fait le pain.

Si vous êtes gourmand pour les sucreries, vous pouvez aller dans une confiserie ou une chocolaterie. Le confiseur est un spécialiste de bonbons, et vous y trouverez des dragées, amandes recouvertes de sucre qui sont de rigueur dans toutes les grandes fêtes familiales—mariages, baptêmes, communions. Mais plus renommé encore est le chocolatier. Dans sa boutique, vous trouverez toute sorte de bonbons au chocolat, des caramels, des nougatines, des pralinés, des truffes, ainsi que des inventions chocolatées de l'artisan ou d'autres produits à base de chocolat. Dans certaines régions, vous trouverez des spécialités locales comme les calissons d'Aix, les pruneaux d'Agen ou le nougat de Montélimar.

Pour la viande, on s'adresse à son boucher. La boucherie est le magasin qui vend presque exclusivement la viande de boeuf. Le boucher coupe les morceaux de viande devant vous—entrecôte, faux filet, côtes de boeuf, rôtis. En France on peut voir sur l'enseigne de certaines boucheries l'image d'une tête de cheval, ce qui indique une boucherie chevaline où l'on vend la viande de cheval.

Les Français aiment manger de la charcuterie. La charcuterie se réfère à la viande de porc, mais vous y trouverez aussi de l'agneau, du mouton, de la volaille et souvent des plats cuisinés comme la pizza, les champignons marinés, le couscous ou les carottes ou le céleri rave râpés que vous pouvez acheter en portions individuelles pour emporter à la maison. Mais le régal ce sont toutes les variétés de charcuterie étalée devant le consommateur—saucisson, saucisse, chair à saucisse, jambon d'York, jambon de campagne, rosette, pâté de campagne, mousse de canard et autres sans parler des morceaux à cuire comme les côtelettes ou les rôtis. Le charcutier vend aussi des produits en conserve comme les pâtés ou le confit de canard.

Si on n'achète pas ses poissons au supermarché, on peut aller à la poissonnerie. Ce commerce est plus rare que les autres cités ci-dessus, mais en cherchant un peu, vous en trouverez une. Le poissonnier vend poissons frais et fruits de mer. Le poissonnier peut conseiller au client la meilleure préparation des produits et nettoierait le poisson aussi.

Les fromages s'achètent chez le fromager. Souvent on trouve le fromager dans les marchés en plein air où il étale ses centaines de variétés de fromage dans un camion frigorifié. Il n'est pas rare de voir un consommateur goûter et choisir 5 ou 6 fromages différents chaque fois qu'il fait ses courses.

Ces artisans des métiers de bouche sont souvent propriétaires de leur boutique et partagent leur savoir-faire, parfois avec leurs enfants qui reprendront le commerce, parfois avec des apprentis-stagiaires.

Exercices sur le texte

1. Dans quels magasins spécialisés achète-t-on...

une escalope de veau?

un pain aux raisins?

un camembert?

des moules?

des tomates?

des dragées?

du foie gras?

un steak haché?

un gâteau St. Honoré?

des caramels au chocolat?

une baguette?

2. Remplissez les blancs avec le mot qui convient.

Produit	Personne	Magasin
poisson	_____	_____
boeuf	_____	_____
porc	_____	_____
gâteaux	_____	_____
bonbons	_____	_____
chocolat	_____	_____
pain	_____	_____

3. Quelle formation doit suivre un artisan des métiers de bouche?

4. Quelle est la différence entre un boulanger et un pâtissier?

5. Avec quelles autres spécialités peut-on combiner...

la pâtisserie

la confiserie