

CHEZ BLANCHARD

Vocabulaire

Chapitre 1

Interview avec Madame Blanchard

auparavant	before(hand)
s'installer	to set up (in business)
à notre compte	on our own
s'assumer	to be at ease, comfortable, here independent financially
compter faire	to intend doing
s'agrandir	to increase, expand
un local (pl. locaux)	premises
le tour est fait	that was it
un rachat	purchase
le cadre	setting, location
évoluer	to evolve, develop
cohérent	well-organised
concilier	to reconcile
le domicile	home
une coupure	cut, break, pause
à côté	besides, in addition
installer	to set out
les viennoiseries	croissants, brioches etc.
un ballotin	cake box
chargé	laden , heavy, busy
une grosse journée	a heavy, busy day

Vocabulaire

Chapitre 2

Interview avec Madame Blanchard cont.

étendu	widespread
sinon	otherwise, other than that
le chant	singing
un chœur	choir
une présentation	performance
tout ce qui est	anything to do with...
en dehors de	outside of
épanouissant	fulfilling, rewarding
la vente	sale, selling
gérer	to manage

Vocabulaire
Chapitre 3
Interview avec Madame Blanchard cont.

les horaires	working hours
une concession	compromise
important	big (of business, sum of money etc.)
souhaiter	to wish
l'ainé	the eldest
en formation	doing his training
convenir à	to suit (someone)
occasionnel	for a specific occasion
un montage	creation, display
pièce montée	elaborate piled up cake
un présentoir	display
commander	to order

Vocabulaire
Chapitre 4
Interview avec Madame Blanchard cont.

indiscret	indiscreet, delicate
le devenir des invendus	the fate of unsold items (what happens to them)
repasser	to go on display again
la poubelle	rubbish bin
volontiers	willingly
composer	to make up (cakes)
le flan	custard tart
la tentation	temptation
le coulis	fruit sauce
le cacahuète	peanut
la pomme d'api	type of green apple
croquant	crunchy
un feuilleté	puff pastry
une noisette	hazelnut
un macaron	macaroon
la verrine	pâtisserie confection in a glass dish

Vocabulaire

Chapitre 5

Interview avec Madame Blanchard cont.

le grain de soleil	spot of sunshine
un mélange	mixture
la groseille	redcurrant
la myrtille	blueberry
la framboise	raspberry
ponché	lightly soaked (with liquid)
la mangue	mango
s'occuper de	to take care of, be responsible for
la fourniture	supplies, stock
un laboratoire	laboratory, workroom

Vocabulaire

Chapitre 6

Interview avec Madame Blanchard cont.

la fabrication	production
la gestion	management
provenir	to come from, originate from
un aliment	foodstuff, food
aux alentours	round about, in the area
agréé	registered
du pays	local
par la même occasion	at the same time
un formateur	trainer (of apprentices)
former	to train
un apprenti	apprentice
à partir de...	starting from...
un ouvrier	worker (part qualified)
dédié	dedicated, set aside for
la réalisation	production, creation
tempéré	moderate
humide	damp

Vocabulaire

Chapitre 7

Interview avec Madame Blanchard cont.

fourré	filled
la pate d'amandes	almond paste/marzipan
le gingembre	ginger
un palet	disc
les fruits confits	candied fruit
un pruneau	prune
enrobé de	coated with

Vocabulaire
Chapitre 8
Interview avec Monsieur Blanchard 1^{ère} partie

sur un coup de tête	on a whim
soit....soit	either....or
pile ou face	heads or tails
la formation	training
la troisième	school year equivalent to British Year 10
le BEPC	first school certificate
un ouvrier	worker, employee
grandir	to grow
un chef d'entreprise	manager, head of a business
une épouse	wife, spouse

Chapitre 9
Interview avec M. Blanchard 2^{ème} partie

en tant que	as, in the position of
tatillon	particular, picky
un méandre	meander, intricacy
délicat	tricky, awkward
par rapport à	as regards, with regard to
le lever	getting up
les horaires	(working) hours
se rendre compte	to realise
mettre en place	to set up, set out
la mise en place	setting up
une étuve	warming oven
pousser	to swell, rise
pour que + Subjonctif	so that...
lancer	to start, launch
profiter de	to take advantage of
il suffit de	it suffices to, it is only necessary to
un élément	constituent
un fournisseur	supplier
fournir	to supply
établir	to establish (firm)
une recette	recipe
un conseil	advice
s'installer	to start up in business
une démarche	step, procedure
auparavant	before
un espace	space
un locataire	tenant

Chapitre 10
Interview avec M.Blanchard 3^{ème} partie

évident	evident, obvious
à l'heure actuelle	at the present time
les crèmes glacées	ice creams
concilier	to reconcile, balance
épanoui	full, fulfilling
mener	to lead
contreignant	restricting, inconvenient
les moyens	the means
le recul	distance
en bas âge	at/of a young age
l'aîné	the eldest
un poste	a position, job
la pérennité	the continuing existence
une épaule	shoulder
les locaux	premises
la connaissance	knowledge

Chapitre 11 Interview cont.

avoir beau + infinitif	to do something in vain, to no purpose
fabriquer	to make
accueillir	to welcome
accueillant	welcoming
servir à	to be of use as
ce n'est pas la peine	it is not worth it
faire face à	to cope with
fonctionner	to work (system, machine)

Vocabulaire Chapitre 12
Les gâteaux Ispahan 1^{ère} partie

enfourner	to put in the oven
au four	in the oven
la finition	finishing
fourré de	filled with
le litchi	lychee
l'exécution	process
par la suite	afterwards
écouler	to elapse, pass (time)
le refroidissement	cooling

Chapitre 13
Les gâteaux Ispahan 2^{ème} partie

refroidir	to cool
dans un premier / dernier temps	first(ly), last(ly)
disposer	to arrange, place
coller	to stick
la colle	glue
le décor	decoration
défaire	to undo, remove
la mini-goutte	tiny drop
la rosée	dew
simuler	to simulate
déguster	to taste, sample

Chapitre 14
Les pains aux raisins 1^{ère} partie

un tour	table for working dough
tourer	to turn and roll pastry
la pâte	pastry
la pâte feuilletée	flaky pastry
la pâte à croissants	croissant pastry
un poste	area for specific job
consacré à	devoted to, reserved for
l'élaboration	assembly, construction
englober	to encompass, cover
le laminoir	rolling-out machine
abaisser (la pâte)	to smooth out, roll out
plat / plate	flat, smooth
le rouleau	rolling pin
le petit coup de patte	the little touch
précédemment	previously
au préalable	in advance

Vocabulaire Chapitre 15
Les pains aux raisins 2^{ème} partie

étaier	to spread out
la palette	palette knife
la truelle	trowel
parsemer	to sprinkle
la soudure	lit. solder, here, something to make edges stick
l'oeuf battu	beaten egg
un oeuf entier	a whole egg
le jaune d'oeuf	egg yolk
une bûche	log (as in Yule log)
détailler	to cut into pieces

Chapitre 16
Les pains aux raisins 3ème partie

façonner	to make, form
glacer	to glaze, also to ice (cake)
la plaque	baking sheet
falloir	to be necessary
une étape	step, stage
une étuve	warming oven
pousser	to swell, rise (of a dough)
gonfler	to swell, inflate
la levure	yeast
consommer	to consume, eat/drink

Chapitre 17
Christophe se présente

épeler	to spell
l'apprentissage	apprenticeship
se mettre ensemble	to get together

Chapitre 18-19
Le gâteau Métis

le sucre cuit	sugar syrup
la mise en place	setting up, assembly
le rondoïd	heatproof baking parchment
poncher / la ponche	to sprinkle / a sprinkle, splash
le fond	base
moelleux	soft (texture)
le goût	taste
proprement dit(e)	actual

Chapitre 20
Le gâteau Métis 2ème partie

au hasard	by chance, at random
peser / mesurer	to weigh, to measure
de façon à	so as to, in order to
procéder	to proceed
le mélange / mélanger	mixing, mixture / to mix
améliorer	to improve
autrement	otherwise

Chapitre 21-22
Le gâteau Métis 3ème partie

garnir	to decorate
le tiers	third
dresser	to arrange, place
distribuer	to distribute, divide
ressentir	to sense, appreciate
terminer	to finish
rester	to remain, be left over
lisser	to smooth
égaliser	to even out
mettre à la vente	to put on sale