

“La Cuisine Anglaise” - French transcript

© Lingua (UK) Ltd 2010

1 A L'AEROPORT :

HARRY BOWLES arrives at the airport and practises some French phrases.

2 AU BUREAU :

MICHEL

Jean-Pierre vient ?

CHRISTOPHE

Non, il est toujours en vacances.

SYLVIE

A quelle heure arrive notre visiteur anglais?

CHRISTOPHE

11 h 30.

SYLVIE

Et que sait-on de lui ?

CHRISTOPHE

Il s'appelle Henri Bowles. Sa famille est dans la restauration depuis plus de cinquante ans. Il travaille aussi dans la sécurité.

MICHEL

La sécurité ?

CHRISTOPHE

Oui. Il a une autre entreprise qui s'appelle... Bowles Bouncers. Une société spécialisée dans la sécurité. Il a envoyé un email à Jean-Pierre.

He reads email: “Ma famille travaille dans la sécurité et de la restauration depuis plus de 50 ans. Nous avons été désignés le meilleur restaurant routier en 2005 par le syndicat britannique des chauffeurs routiers, le URTU. L'entreprise a beaucoup de succès....”

SYLVIE

Normal qu'il dise ça.

CHRISTOPHE

C'est sûr. En plus, les restaurants de bords d'autoroutes sont pour tous les voyageurs, et pas seulement les chauffeurs routiers. Il y a aussi les familles, les touristes, les représentants de commerce, les couples de retraités.

MICHEL

D'un autre côté, les chauffeurs de poids lourds sont en permanence sur la route. Ils savent ce qui est bon.

SYLVIE

Vous avez d'autres candidats ?

CHRISTOPHE

Non, c'est Jean-Pierre qui s'en occupe.

MICHEL

Est-ce qu'on a passé une annonce pour le poste ?

3 A L'AEROPORT :

HARRY is still practising his French at the airport.

4 AU BUREAU :

CHRISTOPHE

Voici le projet. Nous avons donc acheté la licence dans trois restaurants d'autoroute et nous avons l'intention de signer le contrat pour cinq autres au mois de novembre. Jean-Pierre a trouvé M Bowles, qui est candidat au poste de responsable au Royaume-Uni.

MICHEL

Il s'agit de savoir si c'est le bon candidat pour ce poste ?

CHRISTOPHE

Absolument. Nous avons besoin d'un responsable au Royaume-Uni qui supervise les questions d'administration, l'entretien des bâtiments, l'hygiène et de sécurité, les problèmes de fiscalité, de recrutement, et cetera.

SYLVIE

Et quelles sont les compétences de M. Bowles dans ces domaines ?

CHRISTOPHE

Aucune idée. Il faudrait demander à Jean-Pierre. Ou à Lucille. C'est elle qui a organisé cette visite.

SYLVIE

Alors appelez Lucille et demandez-lui de nous rejoindre.

Christophe makes a call.

MICHEL

Tu penses que Monsieur Boules a de l'expérience dans la restauration ?

CHRISTOPHE

Bowles.

MICHEL

Hein ?

CHRISTOPHE

Il s'appelle Henri Bowles.

MICHEL

Quelles sont ses compétences ? En finance ? En administration ? En marketing ?

CHRISTOPHE

Sécurité ? (*On phone*) Lucille, c'est Christophe. Tu peux nous rejoindre ? A tout de suite. (*Rings off*)

5 AU BUREAU :

MICHEL

Je suppose que c'est nous qui nous chargerons de la conception des restaurants et du recrutement des cuisiniers ?

CHRISTOPHE

C'est ça.

MICHEL

Ainsi que de la planification des menus et de l'approvisionnement des produits ?

CHRISTOPHE

Tout à fait, nous nous occuperons de tout ça.

MICHEL

Et pour que la cuisine soit française, il faut que les ingrédients viennent de France, n'est-ce pas ?

CHRISTOPHE

Pas nécessairement. Pour être français, les produits doivent être de qualité – et frais. C'est la qualité qui prime avant tout dans nos menus. En Angleterre, ils utilisent des produits, des ingrédients bon marché préparés par des cuisiniers peu formés qui n'aiment pas vraiment ce qu'ils font. Ils ont pourtant d'excellents ingrédients au Royaume-Uni. Il va de soi que nous en importerons certains de France.

SYLVIE

Nous avons déjà eu de la publicité je crois, non ? Un article dans un journal anglais ?

CHRISTOPHE

Oui, tout à fait, je l'ai ici. (*Puts a copy of The Sun on the table*)

MICHEL (*reading the paper*)

"Is French food our cup of tea?" J'ai l'impression que c'est une blague anglaise.

6 AU BUREAU :

CHRISTOPHE

Ils veulent vraiment que l'on serve du thé anglais !

MICHEL

Pourquoi pas ? On sert bien du thé en France.

CHRISTOPHE

Oui, mais les Anglais le boivent différemment. Ils y ajoutent du lait.

MICHEL

Il faut qu'on apprenne à faire du thé anglais.

CHRISTOPHE

Qu'est-ce que vous voulez dire ? Vous voulez des ingrédients français et du thé anglais ? Non, non, non... Un restaurant français c'est un restaurant français. S'ils veulent boire du thé anglais, ils peuvent le faire chez eux.

MICHEL

Il me paraît préférable de donner le choix.

SYLVIE

Je suis d'accord. Ca ne devrait pas être difficile d'inclure du thé anglais.

MICHEL

Rien de plus anglais que le thé. Nous serons en Angleterre après tout.

CHRISTOPHE

Vous vous trompez. Le thé n'est pas anglais. Il vient d'Inde, de Chine, ou d'Afrique.

7 AU BUREAU :

SYLVIE

Le PDG voudra voir les prévisions en termes de chiffre d'affaires. Où est Lucille ? Est-ce qu'elle les a ?

CHRISTOPHE

Elle arrive tout de suite. Notre ambition est de doubler le chiffre d'affaires en cinq ans.

MICHEL

Alors, il faudra revoir les prix.

CHRISTOPHE

Les augmenter ?

MICHEL

Peut-être...

CHRISTOPHE

Non, non, non... Je ne suis pas d'accord. Je suggère plutôt d'offrir une meilleure qualité à un prix abordable. J'ai vu beaucoup de restaurants en Angleterre à moitié vides. Bon nombre de jeunes s'y donnaient rendez-vous pour boire un verre ou grignoter quelque chose, et seulement 25% de la clientèle prenait un repas complet. En revanche, beaucoup de gens mangeaient des sandwiches sur le parking.

MICHEL

Leur propre nourriture ?

CHRISTOPHE

Exactement. Ils pique-niquaient.

MICHEL

Ca va prendre du temps de changer leurs habitudes et de les inciter à consommer nos repas.

8 A LA RECEPTION

HARRY

'Chez Pierre' ?

RECEPTIONNISTE

Oui, bonjour.

HARRY

Bonjour.

RECEPTIONNISTE

Quel est votre nom ?

HARRY

Je m'appelle Harry Bowles.

RECEPTIONNISTE

Et quel est le nom de votre société ?

HARRY

Je travaille pour Hot Dish Ltd. J'ai rendez-vous avec Mme Rochebeaucourt à 11 heures et demie.

RECEPTIONNISTE

Excusez-moi, pouvez-vous répéter le nom de votre société ?

HARRY

Je travaille pour Hot Dish Ltd ... Hot Dish Ltd. Je suis le PDG.

RECEPTIONNISTE

Un instant, je l'appelle.... Sylvie, Monsieur Bowles de 'Hot Dish' est à la réception.... Je vous en prie. *(To Harry)* Veuillez vous asseoir M. Bowles.

HARRY

Merci... Euh, où sont les toilettes ?

RECEPTIONNISTE

Passez cette porte, et c'est la 2^{ème} à gauche.

HARRY

Merci.

RECEPTIONNISTE

Chez Pierre bonjour, ... Quel est le nom de votre société ? Je suis désolée, Michel Thomas n'est pas disponible pour le moment. Il est en réunion, je lui demande de vous rappeler ? Redites-moi votre nom ... Vermot-Laurent. Pouvez-vous épeler ? V E R M O T-LAURENT. Vous pouvez lui laisser un message sur son répondeur si vous préférez. Bien monsieur, je lui transmets ce message. Je vous en prie. Au revoir.

9 AU BUREAU :

SYLVIE

Alors, il faudrait boucler les prévisions de chiffre d'affaires ainsi que tous les budgets pour vendredi. Je dois les présenter à la prochaine réunion de direction lundi matin.

CHRISTOPHE

Oui.

.....

A LA RECEPTION

SYLVIE

Monsieur Bowles ?

HARRY

Bonjour Madame.

SYLVIE
Sylvie Rochebeaucourt, enchantée.

HARRY
Je m'appelle Harry, enchanté de faire votre connaissance.

SYLVIE
Vous avez fait bon voyage ?

HARRY
Première classe !

SYLVIE
Bien sûr.

HARRY
Je suis très heureux d'être ici.

SYLVIE
Alors suivez-moi, c'est par ici.

10 AU BUREAU :

CHRISTOPHE (*on his mobile*)
Tant pis. Ça m'est égal. Je m'ennuie, mais ça pourrait être pire.

MICHEL (*now on his mobile too*)
Lucille ? Oui, c'est Michel.... Tout de suite, monsieur Bowles est arrivé.

CHRISTOPHE (*mobile*)
Aller au Leclerc ce soir ? Tu rigoles ? Euh, au boulot, allez. A plus. (*rings off*)

MICHEL
Les cuisiniers seront-ils français ?

CHRISTOPHE
Tout dépend de ce que vous voulez dire par 'français'. Ils auront reçu une formation à la française.

MICHEL
Tant mieux. J'ai entendu dire que la cuisine anglaise s'était bien améliorée ces derniers temps.

CHRISTOPHE
Oui, il y a beaucoup de chefs français en Angleterre. Mais bien manger coûte cher là-bas.

MICHEL

De toute façon, les restaurants de bords d'autoroute, c'est pas terrible...

CHRISTOPHE

Et ce n'est pas donné !

Enter Sylvie and Harry.

SYLVIE

J'aimerais vous présenter mon équipe. Voici Michel, notre directeur-adjoint.

HARRY

Enchanté de faire votre connaissance.

MICHEL

Enchanté.

SYLVIE

Et voici Christophe, notre responsable commercial.

HARRY

Enchanté de faire votre connaissance. Nous avons parlé au téléphone.

CHRISTOPHE

Non, je crois que c'était Jean-Pierre. Il est en vacances.

HARRY

Oh, excusez-moi !

CHRISTOPHE

Ce n'est pas grave.

SYLVIE

Asseyez-vous.... Alors, commençons, M. Bowles. Pouvez-vous nous parler de votre société Hot Dish et de vous-même ?

HARRY

Avec plaisir. Je vais juste brancher mon ordinateur-portable.

SYLVIE

Bien sûr.

HARRY

Euh, est-ce que vous avez un adaptateur pour la prise de courant ?

CHRISTOPHE

Il y a un problème ?

HARRY

Non, non, ce n'est pas grave, je vais travailler sur la batterie.... C'est long ...

Bonjour à tous, et merci de m'avoir invité parmi vous aujourd'hui. Je viens d'Angleterre et je m'appelle Harry Bowles.

Lucille enters the room.

LUCILLE
Michel, bonjour

MICHEL
Bonjour Lucille.

LUCILLE
Ça va bien ?

MICHEL
Oui, et toi oui ?

LUCILLE
Sylvie, bonjour

SYLVIE
Bonjour Lucille

CHRISTOPHE
Salut Lucille.

LUCILLE
Ça va ?

CHRISTOPHE
Ça va .

HARRY
Je m'appelle Harry.

LUCILLE
Monsieur Bowles. Nous nous sommes parlé au téléphone.

HARRY
C'est exact, je me souviens.

11 AU BUREAU :

HARRY
Mon père a créé l'entreprise il y a très longtemps. Au début c'était une cafétéria de bord de route dans l'Essex, au sud de l'Angleterre. Regardez (*points to his screen*) ... J'ai repris la société il y a 8 ans lorsque mon père a été hospitalisé, et un an plus tard, j'ai ouvert deux autres cafés, sur le même principe commercial ... Les voici... Là... Je dirige aujourd'hui huit cafés

routiers répartis dans tout l'est de l'Angleterre. Comment avons-nous fait pour développer notre activité ? Quel est le secret ? Des plats simples mais savoureux, servis rapidement.

MICHEL

Pas de chi-chi ?

HARRY

Euh ? Et des prix très raisonnables.

Lucille is checking her emails.

Voici un menu typique. (*Points to screen*) Vous pouvez prendre Eggs, beans, chips and mushrooms ... Eggs beans chips tomatoes with mushrooms, Eggs beans and chips tomatoes with mushroom with no egg. Eggs beans and chips and bacon, with mushroom.

12 AU BUREAU :

Vous pouvez prendre Eggs beans and sausage

Eggs, beans, sausage and toast.

Eggs beans sausage with mushrooms.

En fait, vous n'êtes pas obligés de prendre un oeuf. Notre principal ingrédient, c'est le choix. Et voilà. Alors, avez-vous des questions ?

CHRISTOPHE

Proposez-vous de gérer l'approvisionnement des ingrédients ?

HARRY

Oui. Mes restaurants ont eu du succès parce que les produits sont frais, très bien cuisinés et servis avec 'humour'. Si vous respectez le client, vous ne pouvez pas vous tromper.

MICHEL

Avec 'humeur', dites-vous ?

CHRISTOPHE

L'humour est un ingrédient typiquement britannique. Monsieur Bowles, nous préférons servir des plats français dans ces restaurants. C'est pour cela que nous les avons achetés.

HARRY

Vous pouvez me croire. Mes clients reviennent toujours.

MICHEL

Nous pensons que la réussite du projet reposera sur l'origine française des plats.

HARRY
Sorry, didn't quite follow that...

CHRISTOPHE
Ce que nous voulons dire, c'est que nous servons des plats français dans nos restaurants.

MICHEL
Exactement.

HARRY
Ah ? Je vois. Je ne savais pas. Un moment, s'il vous plaît ? (*leaves the room*).

SYLVIE
Quand revient Jean-Pierre ?

LUCILLE
Lundi.

.....

HARRY (*on his mobile outside*)
Hello Brian, it's me, Harry. You still at the restaurant? Excellent. Can you put your hand on a menu? What's on it? Starters? Main course?

13 AU BUREAU :

SYLVIE
Avez-vous trouvé quelques pistes pour faire de la publicité ?

LUCILLE
Oui. J'ai envoyé l'adresse d'un site web à Michel par email.

MICHEL
Je vais regarder ça cet après-midi.

SYLVIE
Que les choses soient bien claires ? Nous avons besoin d'un responsable local au Royaume Uni pour superviser la gestion des restaurants, pas pour élaborer les menus.

LUCILLE
Jean-Pierre n'a pas été très clair sur le point.

CHRISTOPHE
Tu as raison.

SYLVIE
La gestion du personnel ?

LUCILLE
C'est ça.

SYLVIE
La supervision des biens et des matériels ?

CHRISTOPHE
Absolument.

SYLVIE
Ainsi les questions salariales et fiscales ?

LUCILLE
Tout à fait.

14 AU BUREAU :

HARRY
Merci de votre patience. Je pense qu'il y a un malentendu. Je recommence.
Voici le type de menu que nous pouvons proposer. Nous pouvons faire...

Soupe du jour
Assiette de charcuterie
Quiche lorraine
Gratin dauphinois
Moules marinières
Crêpes Suzette
Soufflé au fromage
Coq au vin
Croque-Monsieur
Profiteroles au chocolat
Gâteau au chocolat
Tarte aux pommes ...

SYLVIE
Monsieur Bowles, Monsieur Bowles, s'il vous plaît, nous ne recherchons pas
quelqu'un qui nous fournisse les produits ou même un menu.

HARRY
Euh, alors, vous recherchez qui ?

MICHEL
Avez-vous une certaine expérience des questions financières ? Connaissez-
vous bien le droit fiscal britannique ?

HARRY
Bien sûr, bien sûr. Pas de problème. Chez moi, de nombreux clients paient ...
euh, comme on dit en français... en espèces. Il faut faire très attention pour

les comptes, si vous voyez ce que je veux dire. Je fais les comptes personnellement. Il est très important de ne pas faire d'erreur.

CHRISTOPHE

Et en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité ?

HARRY

Sécurité ? Ah oui. J'ai beaucoup d'expérience.

CHRISTOPHE

Non non non. L'hygiène et la sécurité c'est... comment on dit... Health and Safety.

HARRY

Ah, jusqu'à un certain point. En Angleterre on appelle ça le 'common sense'.

MICHEL

'Le common sense'?

CHRISTOPHE

Le bon sens.

HARRY

Et puis, il y a quelques documents à remplir.

SYLVIE

Bien, je vous remercie M. Bowles pour toutes ces informations. Et merci de vous être déplacé. Cette rencontre a été ... intéressante.

HARRY

Très bien.

SYLVIE

Voilà ce que l'on va faire, je vous invite à déjeuner.

HARRY

Ah bon ? Avec plaisir ! Quel est le menu ?

End