

UNE PRODUCTION FRENCH à LA CARTE

# FRENCH

Listen more to speak better

# TO GO

EPISODE 24: JOIN ME FOR THE APÉRO

שלום לכולם ! אני רוצה להתחיל את הפרק הזה בהודות ובברכה לכל המנויים החדשים. (מנוי הוא אדם שלחץ על "הירשם", או "עקוב אחרי" ביישומון שלו ובכך מקבל את כל המידע אודות הפודקאסט). אז תודה וברוכים הבאים! זה מחמם לי את הלב! ולכל אלה שטרם נרשמו, אני מזמינה אתכם לעשות זאת (כן, כן, ברגע זה. אין צורך טעם לדחות את זה למחר, זה אף פעם לא רעיון טוב לדחות משהו למחרת.) אז לחצו מיד על "הירשם" או "עקוב". אתם תראו, תודו לי - כלומר, תגידו תודה.

Bonjour à tous ! Je voudrais commencer cet épisode en remerciant et en souhaitant la bienvenue à tous les nouveaux abonnés. (Un abonné, c'est une personne qui a cliqué sur "abonnez-vous", ou follow" ou "subscribe" sur son application et qui reçoit ainsi toutes les informations sur les nouvelles du podcast). Donc, merci et bienvenue ! Ça me fait chaud au coeur ! Et à tous ceux qui ne se sont pas ENCORE abonnés, je vous invite à le faire (oui, là, tout de suite. Pas la peine de remettre ça à demain, ce n'est jamais une bonne idée de remettre quelque chose au lendemain). Donc cliquez tout de suite sur "subscribe" ou "follow". Vous verrez, vous me remercirez - c'est-à-dire que vous me

direz merci.

זה היה מבוא ארוך, אני יודעת. אל תדאגו, אל תתעצבו: כעת אנו מגיעים ללב העניין (כלומר מרכז הנושא).

האפרו... אה כן, האפריטיף המפורסם! זו הכותרת של הפרק, ואני לא יודעת אם אתם יודעים מה זה אומר. למעשה, זה קיצור של "אפריטיף" (אה הצרפתים האלה וההרגל שלהם לקצור מילים;-). ואפריטיף, במקור, הוא משהו המעורר תיאבון, שעושה אותך רעב. פינה אינטלקטואלית: זה בא מהמילה בהלטינית "apertivus" שפירושה "לפתוח". אתם מרגישים יותר חכמים נכון?

אבל בחזרה למציאות. באופן קונקרטי, אפריטיף הוא משקה, בדרך כלל אלכוהול, המוגש לפני הארוחה. זה נשמע פשוט, ואולי לא מעניין. אבל במציאות, בתרבות הצרפתית, האפריטיף הוא יותר ממשקה, הוא טקס, הוא פולחן. כן, חובה, משהו שאתה לא יכול בלעדיו.

חיפשתי באינטרנט - כדי להוכיח לכם שאני לא מדברת שטויות, דברים שאינם נכונים. ומצאתי שני מחקרים (מחקר הוא כאשר אנשים לומדים נושא). אז בשנת 2013, רק 2% מהנשאלים אמרו כי הם אף פעם לא לוקחים אפריטיף. 2% !!! (מעניין מי זה). וחצי מהצרפתים (כמעט 50%) לוקחים אפריטיף לפחות פעם בשבוע!

יש לי תמונה שנשארת איתי מזכרונות ילדותי, כשיצאנו לבלות חופשת קמפינג, בקורסיקה או בדרום, בריביירה הצרפתית. בין השעות 7 עד 8 בערב, כולם היו חוזרים לאוהל, לבונגלו או לקראון שלהם לאפריטיף הקדוש! (אנו משתמשים במילות SACRO SAINT לפני מילה כדי לומר שיש לנו כבוד מוגזם כלפיו, כאילו האפריטיף הוא האל שלנו). אז הנופשים היו חוזרים לאוהל, מוציאים את בקבוק הפסטיס (ערק)- למבוגרים, מיץ פירות - לילדים, חבילת קרקרים או צ'יפס, חתיכת נקניק... ופרסטו! לשולחן!

C'était une longue introduction, je sais. Ne vous en faites pas, ne soyez pas inquiets, ne vous énervez pas : on rentre maintenant dans le vif du sujet (c'est-à-dire dans le cœur, dans le centre du sujet).

L'apéro... Ah oui, le bon vieil apéro ! C'est le titre de l'épisode, et je ne sais pas si vous savez ce que cela veut dire. En fait, c'est le diminutif de "apéritif" (Ah ces Français et leur manie de raccourcir les mots ;-). Et un apéritif, à l'origine, c'est quelque chose qui ouvre l'appétit, qui donne de l'appétit. Petite parenthèse intellectuelle : ça vient du latin "apertivus" qui veut dire "ouvrir". Vous vous sentez moins bêtes, n'est-ce pas ?

Mais revenons à la réalité. Concrètement, un apéritif, c'est une boisson, en général de l'alcool, qui est servie avant le repas. Ça paraît simple, et peut-être sans intérêt, inintéressant. Mais en réalité, dans la culture française, l'apéro, c'est plus qu'une boisson, c'est un rituel, c'est un culte. Oui, un incontournable, quelque chose dont on ne peut pas se passer.

J'ai cherché sur Internet - pour bien vous prouver que je ne dis pas de bêtises, des choses qui ne sont pas vraies. Et j'ai trouvé deux études (une étude, c'est une recherche, quand des personnes étudient un sujet). Donc, en 2013, seulement 2% des personnes interrogées ont répondu ne jamais prendre l'apéritif. 2% !!! (Je me demande bien qui c'est). Et la moitié des Français (près de 50%) prennent un apéritif au moins une fois par semaine !

Il y a une image qui me reste de mes souvenirs d'enfance, quand on allait passer des vacances au camping, en Corse ou dans le sud, sur la Côte d'Azur. Entre 7 et 8 heures, le soir, tout le monde retournait à sa tente, son bungalow ou sa caravane pour le sacro-saint apéritif ! (On utilise les mots sacro-saint avant un nom pour dire qu'on a un respect exagéré pour cela, un peu comme si l'apéritif était notre dieu). Donc, les vacanciers retournaient à leurs tentes, sortaient la bouteille de pastis - pour les adultes, le jus de fruits - pour les enfants, un paquet de biscuits salés ou des chips,

un morceau de saucisson... et hop ! A table !

אבל שימו לב ... ולמעשה, זו הנקודה המעניינת ביותר באפריטיף. זה לא היה "כל אחד בפניה שלו", אנשים לא היו כל אחד ליד האוהל שלהם, כמשפחה. לא, האפריטיף חברותי, הוא מתרחש עם המשפחה, כמובן, אבל גם, ובעיקר, בין חברים ושכנים. וכך, באתרי הקמפינג שבהם בילינו את החופש, "שכני האוהלים" הזמינו זה את זה בתורם. כל יום, זה היה אותו דבר: בסביבות חמש או שש אחר הצהריים, מישהו היה אומר: "האפריטיף אצלנו היום!" ומכיוון שזה היה חופשה בקמפינג (לא בדירה או בבית), כולם הביאו משהו: בקבוק אלכוהול, כמה בירות קרות, טפנד, פיסטוקים וכו' וכו'.

אז כאן אני מדברת על חופשות, אבל אפריטיף הוא חלק מחיי היומיום של הצרפתים. ראשית, אנו לוקחים אפריטיף בעיקר בערב. אבל, אם יש לנו אורחים לארוחת צהריים, למשל ביום ראשון, אנחנו גם לוקחים את זה.

לפעמים יש לנו אפריטיף בבר. במקרה זה, זה רק משקה וכמה זיתים או בוטנים. לפעמים אנחנו מארגנים אפריטיף בפארק, אנחנו יושבים סביב מפה על הדשא. אבל ברוב המקרים של המקרים, זה קורה בבית. אבל שימו לב: לא בשולחן האוכל! אוי לא! הוא מתרחש בסלון, במרפסת או בגינה.

בדרך כלל לאחר האפריטיף יש ארוחה, ארוחת ערב. גם אם אנחנו מזמינים מדי פעם חברים רק למשקה. כן, אני יודעת, זה בהחלט נשמע לכם מזרז להזמין חברים לשתות עם קצת זיתים ואז לשלוח אותם חזרה הביתה. אבל למעשה, זה היופי באפריטיף (זאת אומרת שזה הדבר המגניב בו). מזמינים חברים, נהנים איתם, שעה, אולי שעתיים, מבלי לבזבז הרבה זמן על הכנת אוכל - בכנות, צריך רק בקבוק אלכוהול בבית ושקית בוטנים. זה

Mais attention... et en fait, c'est le point le plus intéressant dans l'apéro, ce n'était pas "chacun dans son coin", les gens n'étaient pas chacun à côté de leur tente, en famille. Non, l'apéro, c'est convivial, ça se fait en famille, bien sûr, mais aussi, et surtout, entre amis, entre voisins. Et donc, dans les campings où on passait nos vacances, les "voisins de tente" s'invitaient chacun leur tour. Tous les jours, c'était la même chose : vers cinq ou six heures de l'après-midi, quelqu'un disait : "L'apéro, c'est chez nous aujourd'hui !" Et comme c'était les vacances, en camping (pas dans un appartement ou une maison), chacun apportait quelque chose : une bouteille d'alcool, quelques bières bien fraîches, une tapenade, des pistaches etc etc.

Alors, là, je parle de vacances, mais l'apéritif fait partie du quotidien des Français. D'abord, on prend l'apéritif principalement le soir. Mais, si on a des invités au déjeuner, par exemple le dimanche, on le prend aussi.

On prend parfois un apéritif dans un bar, Dans ce cas-là, c'est juste une boisson et quelques olives ou cacahuètes. On organise parfois un apéritif dans un parc, on s'assoit autour d'une nappe posée sur la pelouse. Mais dans la grande majorité des cas, ça se passe à la maison. Mais attention : pas à la table du dîner ! Ah non ! Ça se passe dans le salon, sur la terrasse ou dans le jardin.

En général, l'apéritif est suivi d'un repas, d'un dîner. Même s'il arrive qu'on invite des amis juste pour l'apéro. Oui, je sais, ça vous semble certainement bizarre d'inviter des amis pour un verre et quelques olives et de les renvoyer ensuite chez eux. Mais en fait, c'est toute la beauté de l'apéro (je veux dire que c'est là ce qui est sympa dans un apéro). Vous invitez des amis, vous passez un bon moment avec eux, une heure, peut-être deux, sans avoir passé beaucoup de temps à préparer à manger -

מושלם לזוגות עם ילדים קטנים שרוצים לשמור על חיי חברה. כשהאפרטיף נגמר, החברים הולכים הביתה, אתם נשארים בבית. וכולם חוזרים לעיסוקים שלהם.

לפעמים אנו מארגנים גם מה שנקרא "ארוחת אפריטיף". זהו שילוב בין אפריטיף לארוחת ערב. בעיקרון, זה לתת אשליה של הזמנת חברים לאכול בלי לדאוג להכין מנות משובחות. (SE TRACASSER פירושו לדאוג, בצרפתית מדוברת). אנו שותים את אותו הדבר (לעתים קרובות מספר פעמים), אנו מציעים עוד קצת לאכול, אך אין זו ארוחת ערב בשולחן עם צלחות, סכו"ם, כוסות יין, כוסות מים, מפה, מפיות, מנה ראשונה, מנת בשר, יין, תוספת, גבינה, לחם, עוד יין, קינוח, קפה וכו' וכו' ... לא, לא, לא, זה הרבה יותר פשוט.

אוקיי, אני הולכת להסביר קצת איך הולך אפריטיף קלאסי. וזה לא יהיה קשה כי פרנק, לודו, מלאני ואני הזמנו לאפריטיף בשבת האחרונה אצל קרולין וסטפן. כן, כן, כמו בכל הארוחות, אנחנו לא אוכלים, אנחנו לא שותים אפריטיף, אבל יש לנו אפריטיף, "לוקחים אפריטיף".

אז הלכנו לדירה שלהם, אבל רק בשביל לשתות משהו (כי עם התינוק, לארח אנשים עדיין קצת כאוטי).

הגענו, התמקמנו בסלון. האווירה "נינוחה", "רגועה", בכלל לא רשמית. ראשית, לכל אחד יש את המשקה שלו. המארח, האדם שמקבל אותנו - ובדרך כלל הגבר, מציע לנו לבחור משקה. אז סטפן דקלם במהירות רשימה של משקאות זמינים - מה שיש להם בבית כרגע. עמד, ושאל:

"אז מה אני יכול להביא לכם?"

אמרתי, "אני אשתה בירה." ופרנק אמר, "בשבילי, כרגיל, וויסקי." קרולין לקחה רק כוס מוסקט קטנה (זה יין מתוק) כי היא עדיין מניקה. וגם סטפן הגיש לעצמו וויסקי. אחר כך הרמנו כוסית, זה אומר שכל

franchement, il faut juste avoir une bouteille d'alcool à la maison et un sachet de cacahuètes. C'est parfait pour les couples qui ont des enfants en bas-âge et qui veulent garder une certaine vie sociale. Quand l'apéritif est fini, les amis rentrent chez eux, vous restez chez vous. Et chacun retourne à ses occupations.

Parfois, on organise aussi ce qu'on appelle un "apéro dînatoire". C'est un mélange entre apéritif et dîner. En gros, c'est pour donner l'illusion d'inviter des amis à manger sans se tracasser pour préparer des plats raffinés, fins, sophistiqués. (Se tracasser, ça veut dire s'inquiéter, en français familier). On boit la même chose (souvent plusieurs fois), et on propose un peu plus de choses à manger, mais ce n'est pas un dîner à table avec des assiettes, des couverts, des verres à vin, des verres à eau, une nappe, des serviettes, l'entrée, le plat de viande, le vin, l'accompagnement, le fromage, le pain, encore du vin, le dessert, le café etc etc... Non, non, non, c'est bien plus simple que ça.

Bon, je vais vous expliquer un peu comment se passe un apéritif classique. Et ça ne va pas être difficile parce que Franck, Ludo, Mélanie et moi, on est justement allés prendre l'apéro chez Caroline et Stéphane samedi dernier. Oui, oui, comme pour tous les repas d'ailleurs, on ne mange pas, on ne boit pas l'apéro, mais on prend l'apéro. Donc, on est allés chez eux, mais juste pour l'apéro (parce qu'avec le bébé, recevoir du monde, c'est encore un peu chaotique).

On est arrivés, on s'est installés dans le salon. L'ambiance est "relax", "cool", pas du tout formelle. D'abord, chacun a sa boisson. L'hôte, la personne qui nous reçoit - et en général l'homme, nous propose de choisir une boisson. Donc Stéphane a fait rapidement la liste des boissons disponibles - ce qu'ils ont à la maison en ce moment. Et debout, il a demandé :

"Alors, qu'est-ce que je vous sers ?"

Moi, j'ai répondu : "Je prendrais une bière."

Et Franck, lui, a dit : "Pour moi, comme d'habitude, un whisky." Caroline a pris seulement un petit verre de muscat (c'est du vin sucré) parce qu'elle allaite encore

אחד התקרר לשני ואמרנו בקול "טצ'ין טצ'ין!"  
לפעמים אנחנו אומרים "לחיים!"

באופן כללי, גברים לוקחים משקה חזק יותר מנשים. אבל אין ממש חוקים. אנו מציעים לכולם את אותו הדבר: וויסקי, פסטיס (כמו ערק), מרטיני, בירה, יין מתוק כמו פורטו או מוסקט, יין מבעבע (עם בועות). פעם - אני חושבת שזה פחות נפוץ עכשיו, הכנו גם קוקטיילים. מצד שני, אין יין אדום או יין לבן! או לעיתים רחוקות מאוד. או כ"קיר", זה אומר שאתה שם מעט קרם דה קסיס בתחתית הכוס ולאחר מכן מוסיף יין לבן. כי כוס היין האדום שמורה לארוחה! לפעמים אנחנו פותחים בקבוק שמפניה אבל זה נדיר, זה כדי לחגוג אירוע: סופי שקיבלה רישיון הנהיגה שלה, ג'ולין שעבר בגרות, הוג שהתחיל בעבודה חדשה ... ובמקרה הזה - יש שמפניה לכולם (למעט הילדים כמובן!).

אה, כן ... כי, כמובן, גם הילדים נמצאים שם. מבחינתם הבחירה הרבה פחות מגוונת: מדובר במיץ פירות. עם זאת, לא אכפת להם (זה אומר שזה לא חשוב להם), כי מבחינתם לא המשקה הוא החשוב באפריטיף, וגם לא החברים כמובן. אז מה כן? אתם תשאל אותי. ובכן, זה הצ'יפס!

כשקרולין הביאה את המגש עם כל הדברים הקטנים שאפשר לנשנש, לודו היה הראשון לקפוץ על זה. ולא על הזיתים, או העגבניות שרי. גם לא על המתאבנים. AMUSE GUEULE הוא כמו מתאבן מיני. זו המנה היחידה מעט משוכללת באפריטיף. ולא תמיד יש. רחוק משם. אבל קרולין וסטפן עושים את זה נכון, אז הם קנו מיני פחזניות גבינה מהקייטרינג השכונתי. הם גם הכינו סוסטיס קטנים (CANAPE) (היזהרו, אני לא מדברת על הספה, הריהוט ההוא בסלון שבו אתם יושבים וצופים

(elle donne son lait à son bébé). Et Stéphane s'est aussi servi un whisky. Ensuite, on a trinqué, ça veut dire qu'on a levé nos verres, on les a approchés chacun l'un de l'autre en disant tout haut "tchin tchin" ! Parfois, on dit à la place "À votre santé !" ou "À la vôtre !"

En général, les hommes prennent une boisson plus forte que les femmes. Mais il n'y a pas vraiment de règles. On propose à tout le monde la même chose : du whisky, du pastis, du Martini, une bière, un vin doux comme du porto ou un muscat, un vin mousseux (avec des bulles). A une époque - je crois que ça se fait moins aujourd'hui, on faisait aussi des cocktails. Par contre, pas de vin rouge ou de vin blanc ! Ou alors très rarement. Ou alors dans un "kir", ça veut dire qu'on met un peu de crème de cassis au fond du verre puis on ajoute du vin blanc. Parce que le verre de vin rouge, lui, est réservé pour le repas ! Parfois, on ouvre une bouteille de champagne mais c'est rare, c'est pour fêter une occasion : Sophie qui a eu son permis de conduire, Julien qui a eu son bac, Hugues qui a commencé un nouveau boulot... Et dans ce cas-là, c'est champagne pour tout le monde (sauf pour les enfants bien sûr !).

Ah, oui... parce que, bien entendu, les enfants aussi sont là. Pour eux, le choix est beaucoup moins varié : c'est jus de fruits. Cela dit, ils s'en foutent (ça veut dire que ce n'est pas important pour eux), parce que, pour eux, ce n'est pas la boisson qui est importante dans l'apéro, ni les amis bien entendu. Mais alors, c'est quoi ?, me demanderez-vous. Et bien, c'est les chips !

Quand Caroline a apporté le plateau avec toutes les petites choses à grignoter, c'est Ludo qui s'est jeté le premier dessus. Et pas sur les olives, ou les tomates-cerises. Ni sur les amuse-gueules (ou amuse-bouche). Un amuse-gueule, c'est en quelque sorte une mini-entrée. C'est le seul plat un peu élaboré, préparé, pour l'apéritif. Et il n'y en a pas toujours. Loin de là. Mais Caroline et Stéphane font bien les choses, alors ils ont acheté chez le traiteur du quartier des mini-feuilletés au fromage. Ils ont aussi préparé des petits canapés (attention, je ne parle pas de canapé, ce

בטלוויזיה!). זה בעצם לחם, לפעמים בטוסט, עליו שמנו טפנד (שמנת זית), או סלמון מעושן, או גוואקמולה וכו' וכו'. אצלנו, אני מודה בזה בפניכם, אנחנו הרבה יותר פשוטים! אנו קונים קרמים למריחה כמו קרם פלפלים, חומוס, צזיקי. שמים אותם בקערות קטנות. שמים בצד סכין, קצת לחם פרוס טוב וכל אחד מכין את הטוסט הקטן שלו...

meuble du salon où on s'assoit pour regarder la télé !). C'est en fait du pain, parfois grillé, sur lequel on met une tapenade (une crème d'olives), ou du saumon fumé, ou du guacamole etc etc. Chez nous, je vais vous l'avouer, on est beaucoup plus simples ! On achète des crèmes à tartiner comme de la crème de poivrons, du houmos, du tzatziki. On les met dans des petits ramequins (des petits bols). On met à côté un couteau, du bon pain tranché et chacun prépare son petit canapé...

אז, לודו, הוא קפץ על כל שאר הביסקוויטים המלוחים שאנו אוכלים בדרך כלל כאפריטיף: התפוצ'יפס וכל גרסאותיהם, עוגיות האפרטיף, הבייגלה וכו', הבוטנים, הזיתים, הפיסטוקים, הקשיו, השקדים המלוחים, הנקניקיות, פטה, ירקות טריים עם רוטב גבינה ... בקיצור, כל מה שהיה על השולחן.

Donc, Ludo, lui, s'est jeté sur tous les autres biscuits salés que l'on mange d'habitude à l'apéro : les chips et toutes leurs variantes, les biscuits apéritif, les Bretzels etc, les cacahuètes, les olives, les pistaches, les noix de cajou, les amandes salées, le saucisson, le pâté, les crudités avec la sauce au fromage... Bref, tout ce qui était sur la table.

באופן כללי, הכל ערוך יפה אך פשוט על שולחן הסלון. ללא מפה או סכו"ם מכסף. לוקחים עם האצבעות, או לפעמים עם קיסם. חלקם מציגים הכל על קרש עץ גדול. זה מאוד אופנתי! (זה אומר שזה באופנה). קרולין אמרה בקול רם: "עזרו לעצמכם!", כאילו כדי להודיע על תחילת החגיגות. כן, כי באפריטיף, כל אחד עוזר לעצמו מתי שהוא רוצה. כאשר האווירה מעט מתוחה, ואף אחד לא מעז להיות הראשון שעוזר לעצמו (כי נכון שזה עדיין גס רוח לעזור לעצמו ראשון), המארחת לוקחת קערת פיסטוקים קטנה או צלחת קטנה של חטיפים ומציעה לשכנו, שלוקח משהו ואז מעביר בתורו את הצלחת או הקערה לשכנו וכו'.

En général, tout est joliment mais simplement présenté sur la table du salon. Pas de nappe, ni de couverts en argent. On se sert avec les doigts, ou parfois avec un petit pique. Certains présentent tout sur une grande planche en bois. C'est très tendance ! (ça veut dire que c'est à la mode). Caroline a lancé un "Servez-vous !", comme pour annoncer le début des festivités. Oui, parce que, dans un apéritif, chacun se sert quand il veut. Quand l'ambiance est un peu tendue, et que personne n'ose être le premier à se servir (parce que c'est vrai que ça reste encore impoli de se servir en premier), l'hôte (l'hôtesse) de maison prend un petit bol de pistaches ou une petite assiette de canapés et en propose à son voisin, qui prend quelque chose puis passe à son tour l'assiette ou le bol à son voisin etc etc.

בדרך כלל, אחרי סיבוב אחד או שניים של חטיפים, ולאחר שתיית חצי כוס, מצב הרוח טוב, אני מבטיחה לכם. וככה יותר טוב! כי העיקר, באפריטיף, הוא לא כל כך לשתות ולנשנש (לאכול בכמויות

En général, après un tour ou deux de biscuits apéritifs, et après avoir bu un demi-verre, l'ambiance est bonne, je vous l'assure. Et tant mieux ! Parce que le principal, dans l'apéro, ce n'est pas tant de boire et de grignoter (manger en petites quantités), ni d'ouvrir l'appétit, comme son

קטנות), וגם לא לפתוח את התיאבון, כפי שהשם מרמז, אלא הרבה יותר לבלות רגע חברותי, רגע נעים, עם חברים, ליצירת אווירה טובה ובכך להתחיל את הערב היטב, שימשיך ליד שולחן ארוחת הערב.

קראתי מאמר מעניין לפני זמן מה שדיבר על פרדוקס ההורות והאפריטיף. כל ההורים עוברים את זה. אנחנו מתעצבנים לראות את ילדינו בולעים תפוצ'יפס, מאפי נקניקים, בוטנים ... (SE) GOINFREY פירושו לאכול הרבה ומלוכלך, בלי לעצור). כי זה לא מאוד מנומס, אבל גם ובעיקר כי אנחנו כבר יודעים שהם לא יאכלו כלום לארוחה, ובטח לא את הירקות שנשים על הצלחת שלהם. המאמר למעשה הסביר שהורים נותנים לילדים שלהם לעשות את זה בזמן שהם שותים אלכוהול. כי זה המחיר שצריך לשלם על שקט ושמירה על חיי חברה. בזמן האפריטיף הילדים לא צועקים, לא מתווכחים, לא בוכים, לא מתלוננים ... טוב, כל עוד יש תפוצ'יפס כמובן!

nom l'indique, mais bien plus de passer un moment convivial, agréable, entre amis, de créer une bonne ambiance et ainsi bien commencer la soirée qui va continuer normalement à la table du dîner.

J'ai lu un article intéressant il y a quelque temps qui parlait du paradoxe des parents et de l'apéritif. Tous les parents passent par là. On s'énerve de voir nos enfants se goinfrer de chips, de feuilletés aux saucisses, de cacahuètes... (se goinfrer, ça veut dire manger énormément et salement, sans s'arrêter). Parce que ce n'est pas très poli, mais aussi et surtout parce qu'on sait déjà qu'ils ne mangeront plus rien au repas, et certainement pas les légumes qu'on leur mettra dans leur assiette. L'article expliquait en fait que les parents laissent faire leurs enfants, pendant qu'ils boivent de l'alcool. Parce que c'est le prix à payer pour être tranquille et garder une certaine vie sociale. Pendant un apéro, les enfants ne crient pas, ne se disputent pas, ne pleurent pas, ne se plaignent pas... enfin, tant qu'il y a des chips bien sûr !

*Crédits : Les podcasts French to Go sont une production French à la carte - Delphine Woda - [frenchcarte@gmail.com](mailto:frenchcarte@gmail.com)*



*Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License*