

La France, ou le charme du “petit”

Récemment, j'ai cherché un appartement pour passer des vacances en France. Rien de très compliqué, en théorie. Un coin sympa, une salle de bains qui ressemble à une salle de bains, une cuisine pratique, une belle vue. Mais je voulais aussi une chose particulière... enfin... particulière... Je voulais juste une chose : un grand lit. Un vrai grand lit. Pas un lit “double” de 120 par 190 cm. Je voulais un lit où on peut bouger, où on peut s'étirer. Et bien figurez-vous que ce n'est pas simple de trouver un lit vraiment grand en France. Ce n'est pas impossible... mais pas évident non plus. Et je me suis dit qu'au fond, tout est plus petit en France. Ou alors... tout est plus grand ailleurs. Tout dépend d'où on vient.

Oui, tout semble plus petit en France. Ou tout est plus grand aux Etats-Unis. C'est une question de perspective, comme je l'ai dit. Si vous êtes américain ou américaine, ou si vous venez d'un pays où les quantités des produits et les espaces sont grands, vous serez très certainement surpris lors de votre première visite en France. (Et bien entendu, si vous êtes déjà venus en France, vous l'avez remarqué. Ce n'est pas possible autrement).

Oui, tout est plus petit en France. Quoi par exemple ? On commence par les voitures. Parce qu'en France, quand on se gare dans une rue un peu ancienne, on a déjà l'impression de jouer à Tetris avec une Renault Clio. Alors imaginez avec un pick-up américain. Aux États-Unis, les voitures sont plus longues, plus larges, plus hautes. Ce n'est pas seulement une question de goût. Les villes sont plus étendues, les routes plus larges, l'essence longtemps moins chère. En France, nos centres-villes ont été conçus avant l'invention du moteur. Donc forcément, nos voitures ont appris la modestie. Mais entre nous... soyons honnêtes : faire trois heures de route collé à un acteur américain incroyablement beau, ou à une actrice américaine sublime, dans une petite Fiat Punto... c'est quand même beaucoup plus excitant que de traverser l'Arizona chacun à deux mètres de distance dans un énorme SUV climatisé. Non ? Non ? Bon... vous ne comprendrez jamais rien au charme de l'Europe...

Et si les voitures sont plus petites, ce n'est peut-être pas un hasard. Regardons l'espace dans lequel elles vivent. Regardez les logements, les appartements, les maisons. À l'intérieur, vous ne trouverez pas de frigo ou de congélateur de taille XXL, encore moins de lits “king size”. D'ailleurs, ça me fait bien rire, ce mot, “king size”. Parce qu'en fait, Louis XIV (Louis 14, le Roi Soleil) faisait environ 1,65 mètre. Alors évidemment, un lit double (pour deux personnes) de 140 par 190 cm, ça lui convenait parfaitement. Voilà donc notre perception du lit “king size” en France.

Et cette différence d'échelle ne s'arrête pas à l'architecture. Elle continue... jusque dans notre salle de bains. En fait, si vous venez des Etats-Unis, vous allez être surpris par le volume des produits. En France, les bouteilles de gel douche et de shampoing sont souvent de 250 ou 300 millilitres. J'imagine que c'est tellement petit pour vous que vous ne les trouverez même pas dans les rayons des supermarchés. Ou alors vous penserez que ce sont les produits vendus spécialement pour les voyages, vous savez, les “petits formats” à mettre dans sa valise. Mais pourquoi est-ce que c'est si petit en France ? Je ne sais pas, mais je peux imaginer qu'aux Etats-Unis, les formats plus grands sont perçus comme une meilleure “valeur” pour l'argent dépensé. Les consommateurs pensent qu'ils obtiennent plus pour leur argent si le volume est plus important. La consommation abondante est souvent valorisée : « bigger is better ». “Plus grand, c'est mieux” (ça sonne mieux en anglais, entre

nous).

Et si vous pensez que cela concerne seulement les objets... attendez de voir ce qui se passe dans l'assiette. Je vous conseille d'abord d'aller faire un tour dans un supermarché en France (d'ailleurs je conseille de le faire dans tous les pays que vous visitez, parce que je trouve que c'est une excellente façon d'en apprendre plus sur la culture). Tout semble deux fois plus petit : les pizzas, les glaces, les jus de fruits, les sodas. Il vous sera difficile de trouver une bouteille de coca de deux litres ! Idem (ça veut dire "la même chose") pour le ketchup, la moutarde, la mayonnaise. Ne cherchez pas un grand pot en plastique, mais plutôt un joli petit pot en verre. Comme pour une dégustation, une sorte d'échantillon gratuit pour goûter le produit.

Mais le vrai test, le test scientifique ultime, c'est le McDonald's. Oui, je vous mets au défi de commander un menu au McDonald's en France. Vous imaginez sans doute que la chaîne américaine de fast food (restauration rapide pour ceux qui veulent parler purement français) a des règles strictes et donc que les quantités sont les mêmes dans tous les pays. Et bien, détrompez-vous ! (se détromper, ça veut dire... heu... comment vous expliquer ça... En fait, c'est pour inviter quelqu'un à corriger une fausse idée qu'il a. C'est comme lui dire : "tu te trompes, voici la réalité).

Donc, pour en revenir à notre sujet, le menu du McDonald's, vous imaginez peut-être que le contenu, les règles, le volume, les quantités sont identiques d'un pays à l'autre. Et bien, évidemment, en France, c'est différent. D'abord, on ajoute du bon fromage dans les hamburgers (pas un truc en plastique), on met une bonne sauce... et à une époque on vendait même de la bière ! (je crois que c'est encore le cas dans certains restaurants McDo). Mais la plus grande différence, c'est la quantité. Parce que.. Voilà... à mon avis, la boisson version XXL en France, c'est l'équivalent de la version small aux Etats-Unis (si ça existe). Pareil pour les frites. Et encore, vous n'avez pas vu la taille du hamburger. Si vous voulez manger la même quantité qu'aux Etats-Unis, vous devrez certainement en commander deux ou trois.

Et cette différence devient encore plus intéressante quand on quitte le fast-food pour entrer dans un restaurant traditionnel. Dans les restaurants en général, la quantité est petite en France. Une petite salade. Une petite mousse au chocolat. D'ailleurs, j'ai souvent cette discussion avec mes élèves qui ont l'habitude de partager leur dessert au restaurant. En fait, ce qu'ils font le plus souvent dans leur pays d'origine, c'est commander un dessert pour deux, parce que les plats précédents étaient déjà copieux (copieux, ça veut dire abondant, de grande quantité) et le dessert est lui aussi assez grand. Donc on partage. En France ? Impossible ! D'abord parce que les desserts sont à taille humaine. Ça veut dire qu'ils sont préparés pour être mangés par UNE personne normale, pas par un ogre ou quatre personnes. Donc si on partage, il ne reste plus rien. Au mieux, on peut en commander deux. Je veux dire deux desserts différents. Et on fait moitié-moitié pour les deux. Comme ça, on peut goûter la tarte au citron ET la crème brûlée. Mais vous savez quoi ? J'ai une bien meilleure suggestion pour vous. Si vous aimez le café, je veux dire le vrai café, l'espresso (pas du lait mélangé avec un peu de café, ou de l'eau chaude mélangée avec du semblant de café)... Donc, si vous buvez sans problème un espresso, je vous recommande de commander un "café gourmand" la prochaine fois que vous mangerez au restaurant en France. Vous savez ce que c'est, "gourmand" ? Normalement, on utilise ce mot pour parler d'une personne qui aime manger, avec plaisir et beaucoup, surtout des choses sucrées. Ici, j'ai parlé d'un "café gourmand". C'est le choix parfait pour une personne qui ne sait pas quoi choisir comme dessert. Pourquoi ? Parce que si vous commandez un "café gourmand", vous recevrez une jolie assiette avec un espresso et plusieurs sortes de dessert en "miniatures". Vous aurez donc une mini crème brûlée, une toute petite glace, une mini tarte au citron, un mini flanc, une mini mousse au chocolat etc etc. Tout en tout petit !



Je le précise quand même, on ne sait jamais, même si pour moi, c'est évident : un "café gourmand", ça ne se partage pas ! Alors soyez égoïstes ! Si les gens autour de vous ont commandé autre chose, c'est leur problème, pas le vôtre ! Ils n'ont qu'à vous regarder avec envie !

The French to Go Podcast is produced by French Carte - Delphine Woda / www.frenchcarte.com,
frenchcarte@gmail.com - Sound : <http://www.freesound.org/people/klankbeeld/>



Creative Commons Attribution – NonCommercial NoDerivatives 4.0 International License