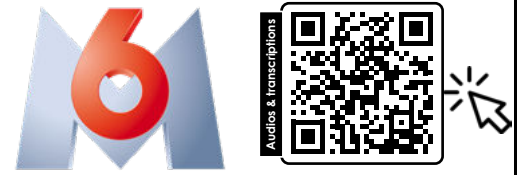


TRANSCRIPTIONS

Cliquez ou scannez le Qr Code pour accéder aux contenus.

EXERCICE 1



Une nouvelle tendance à présent : les box recettes. Vous n'avez pas d'idées de menu, pas envie de faire les courses, mais tout de même le désir de cuisiner, et bien plusieurs sites permettent désormais de livrer les ingrédients pour préparer de bons petits plats, faciles et souvent très équilibrés. Alexie Bregère et Melchior Hinzi.

Leurs arguments, des recettes variées, faciles, bien loin de la Junk food livrée à domicile. S'ils cuisinent, eux ne sont pas clients, ils testent les recettes qui seront envoyées dans les box de l'entreprise Rutabago.

«On élabore nos recettes à partir des produits qu'on reçoit de nos producteurs. Alors Rutabago, c'est 100 % bio, donc on prend vraiment ce que la terre nous donne.»

Les plats sont dégustés, commentés, modifiés.

«J'ai fait un ajustement aussi sur la sauce, j'ai mis une cuillère à soupe de miel au lieu d'une demi-cuillère à café.»

Et une fois validées, les kits recette sont préparées. Plusieurs milliers de repas sont livrés.

«On voit tous les colis qui vont être expédiés.»

Et la demande ne ferait qu'augmenter.

«C'est une croissance à deux chiffres qu'on a tous les mois. Là, on vient de finaliser une levée de fond pour nous permettre de passer de notre volume aujourd'hui où on a quelques milliers de clients, à plusieurs dizaines de milliers de clients dans les mois qui viennent.»

Des offres variées, bios, gastronomiques, recettes exotiques, comptez entre 5 et 10 euros par personne.

EXERCICE 2

Nous avons rendez-vous.

« Bonjour, on y va ? »

3

On vous suit !

Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France, star des écrans de télé, accepte la présence de notre caméra. Il nous guide dans son repère, son petit coin presque secret, rares sont ceux à y pénétrer.

« Bienvenue à la table d'hôtes du 4ème mur ! Voilà, c'est ici que ça se passe. On attend un petit groupe à midi de 12 personnes. Alors, exceptionnellement à midi, parce que normalement la table gastronomique est ouverte que le soir pour le dîner. Mais ponctuellement, de temps en temps voilà, on organise un déjeuner, mais c'est très ponctuel. »

Aller on le sait, votre temps est compté, on vous suit.

« Ça marche ! Stephen, tu envoies l'escargot ».

En cuisine, règle et discipline, même consigne pour une équipe de télévision. Vous ne verrez donc pas les clients de la table d'hôtes qui s'apprêtent à arriver, pas plus que ceux déjà attablés un étage au-dessus au 4ème mur. Interdiction de les déranger, pareil pour les cuisiniers.

« Ça a saucé le truc là ? Voilà, c'est mieux ça, c'est beaucoup mieux ». C'est réglé comme du papier à musique, vraiment, et le moindre grain de sable, on peut foutre tout le service en l'air. Et globalement, j'ai pas le droit à l'erreur moi, on me le pardonnera jamais.

Parce que vous êtes connu ?

« Parce que je suis connu, parce que pour plein de

choses, donc je me dois d'être parfait. Parfait, on ne l'est jamais, personne n'est parfait, je connais pas un individu sur terre, un homme ou une femme qui soit parfaite, mais moi je dois l'être. Alors maintenant on va dresser, on va faire une autre préparation. C'est une asperge des landes verte. Les morilles sont glacées dans un jus brun aux noix et à l'alcool de noix. La cuisine, elle est vraiment axée sur les produits, sur des produits exceptionnels qu'on peut trouver dans la région. Ça, c'est le serment, l'objectif. »

De l'exigence et un pari réussit, en six mois seulement, celui de faire de cette table d'hôte un établissement étoilé.

« Moi j'ai été voir le guide Michelin, je leur ai expliqué ce que je voulais faire en leur disant qu'il va falloir sortir des codes et des standards parce qu'effectivement c'est pas un restaurant, c'est une table de 10 couverts dans une cuisine, dans un sous-sol. Donc effectivement, les conditions ne sont pas réunies normalement, par rapport à ce qui se fait habituellement. Et là où j'ai été surpris effectivement, c'est qu'on ait cette étoile. Mais je me dis que le discours de Michelin, il tient la route puisque ce qui prévaut dans l'étoile, c'est l'assiette. »

Insatiable, le chef a déjà un nouveau projet en tête. Une chose est sûre, ce sera sur Bordeaux.

« Ce sera un concept, ça, c'est clair. J'aime ça, une fois de plus faire comme les autres, c'est pas toujours intéressant. Donc, proposer quelque chose de différent, c'est toujours mieux. »

Une idée différente de ce qui se fait dans la haute gastronomie, affaire à suivre.

EXERCICE 3

Première question, a-t-on plutôt intérêt à choisir une enseigne spécialisée ou une grande surface d'ameublement pour acheter sa cuisine ? Bérénice Gabriel a testé les deux.

Difficile de faire la différence entre les cuisines des grandes enseignes, vendues moins de 1200 euros selon les plans types, et celles des cuisinistes, dont les plans types vont jusqu'à 3600 euros. Alors, faut-il forcément dépenser plus pour avoir une bonne cuisine ? Nous avons comparé 2 types d'enseignes. D'un côté, Laurent, cuisiniste spécialisé moyenne gamme, et Romain, chef de projet pour une grande enseigne d'ameublement bon marché. Round 1, le choix des modèles de cuisines. Et dans les grandes enseignes, on ne rigole pas avec le choix, le but est de démocratiser la cuisine, et de toucher tous les clients, et donc toutes les bourses.

«Vous allez avoir des cuisines premier prix dont on a parlé, sur lequel vous allez retrouver à peu près 8 modèles. Les cuisines en kit qui sont vraiment le cœur du marché, parce que faut savoir qu'aujourd'hui en France, 2 tiers des cuisines qui sont achetés sont des cuisines en kit. Donc, c'est un marché très important en termes de volume et en termes de cible client. On a 18 modèles différents sur ce type de cuisine. Et enfin, on a nos gammes sur mesures, où là on a une trentaine de modèles qui se déclinent en énormément de coloris.»

Chez les cuisinistes, on vend des cuisines à monter soi-même. Mais aussi, des cuisines sortis d'usine. En revanche, niveau modèle exposé, c'est plus limité.

«Nous disposons dans notre catalogue de 20 modèles, et après on a toutes les déclinaisons de couleurs. Donc, on a un très large choix. Donc, on va vendre essentiellement des cuisines montées d'usine, c'est-à-dire qu'elles vont être direc-

tement arrivées chez le client, donc les meubles seront directement montés.»

Bon, pas trop de surprises quant aux gagnants de ce round. Les grandes enseignes proposent plus de choix au niveau des modèles de cuisines. Un point pour l'enseigne d'ameublement. Deuxième round, la qualité des matériaux.

«Si vous achetez votre cuisine à bas prix, vous allez chez un cuisiniste très haut de gamme, le caisson, la structure est toujours en panneau de particules. Ensuite, vous venez habiller cette cuisine avec des façades qui sont dans différents matériaux, et là vous allez pouvoir retrouver là encore du panneau de particules si vous voulez aller plutôt sur un accès prix. Vous allez retrouver ce qui s'appelle du médium, donc un terme un petit peu technique, mais qui est un bois reconstitué avec une densité un peu plus forte pour des choses un peu plus solides, avec différents revêtements, et on peut aller encore sur du bois massif pour ce qui est de la façade qui est la partie extérieure la plus noble et la plus visible.»

Pour les plans de travail, ce ne sont pas moins d'une centaine de modèles qui sont proposés dans différents types de matériaux : quartz, verre, pierre naturelle, bois massif, céramique, ou encore inox. Du côté cuisiniste, pour les façades, on retrouve les mêmes matériaux que chez notre grande enseigne, sauf que chez Laurent, il y a tout de même moins de choix avec 47 façades seulement. Et quand est-il des plans de travail ?

«On va avoir une première gamme qui est représentée ici, donc sur une épaisseur de 38 millimètres, qui va être en performât. Donc, on a un large choix de plan de travail, et par ailleurs on a une deuxième gamme qui est hydrofuge, donc

protection contre l'eau, très large aussi, avec différentes épaisseurs, 38 millimètres, et j'ai aussi des 78 millimètres.»

Les plans de travail proposés sont donc tous en bois. Pour résumer, chez le cuisiniste, on a moins de choix pour les façades, et les plans de travail. Résultat, sur les matériaux utilisés, notre point, on le donne à Romain. Mais comment se fait-il que les grandes enseignes aient plus de choix tout en pratiquant des prix bas ?

«On est généralement 40 % moins cher que certains cuisinistes que l'on connaît et qui proposent des modèles équivalent aux nôtres. Puisqu'on a beaucoup de clients, et donc on vend énormément, alors on va se rattraper sur la volumétrie. Un cuisiniste va vous faire payer une cuisine très cher, pourquoi, parce qu'il va avoir peut-être 100 clients par an.»

Passons au troisième round, la fonctionnalité. Aujourd'hui, les appartements sont de plus en plus petits, il est donc nécessaire d'avoir des cuisines fonctionnelles munies de gadgets gain de place.

«Typiquement, les angles qui sont par essence même, l'espace perdu inutilement, on va trouver ce type d'accessoires qui viennent com-

plètement épouser la forme du meuble, et qui viennent permettent d'avoir une accessibilité totale sur l'ensemble des éléments.»

Chez les cuisinistes, c'est ergonomique et technologique. C'est donc un point pour Laurent, le cuisiniste. Dernier round, le service après-vente. Alors, qui propose les meilleurs garantis.

«Vous avez une garantie de 5 ans de base sur l'ensemble des produits, et vous avez aussi la possibilité d'acheter des extensions de garantie pour avoir un projet qui soit garanti sur de la très longue durée.»

Et chez les cuisinistes.

«Sur différents éléments, on a des fois 5 ans sur le meuble, 20 ans sur les charnières. Vous allez avoir aussi des garanties sur des hottes, elles vont être garanties aussi à peu près 5 ans. On a aussi nos mitigeurs, nos évier, là aussi on a des garanties de 5 ans. Donc, on a quasiment sur tous les équipements, une garantie très étendue.»

Des garanties plus étendues chez les cuisinistes, un point pour Laurent. Laurent et Romain finissent donc sur un match nul, mais en haut du podium des ventes, les grands gagnants ce sont les enseignes d'ameublement, avec près de deux

Pour aller plus loin...

Prononcer le vocabulaire de la cuisine.

DOSSIER COMPLET SUR LE LOGEMENT

Prononciation,

+ exercices de **vocabulaire**

+ 3 **compréhensions** orales.

#françaispourlescons