

Commander au marché

Vendor: Bonjour madame

Customer: Bonjour

Vendor: Que puis-je vous proposer ce samedi ?

Customer: Eh bien écoutez, en tout cas pour moi, des tomates

Vendor: Ah c'est vrai ! Il fait beau on a envie de salade, combien je vous en mets, un kilo, 2 kilos ?

Customer: Ben, écoutez, je préfère me servir si vous voulez bien

Vendor: Alors je vais vous laisser choisir, je vous en prie, servez-vous

Customer: voilà, encore une

Vendor: Allez, elles sont délicieuses. D'accord. Tenez

Customer: O.K.

Vendor: Alors, ça fait 800 grammes, que puis-je vous proposer d'autre ?

Customer: Eh bien, des haricots verts

Vendor: Ah c'est la saison, on les a cueillis hier au soir, ils sont parfaits

Customer: Super, j'adore ça

Vendor: Je vous laisse les prendre ou vous voulez...

Ordering at the market

Vendor: Hello madam

Customer: Hello

Vendor: What can I offer you this Saturday ?

Customer: Oh well, listen, in any case, for me, tomatoes

Vendor: Oh, it's true. It's nice weather, we fancy tomatoes, how much shall I give you, 1 kgs, 2 kgs ?

Customer: Well, listen, I'd rather help myself, if you don't mind

Vendor: Well, I'll let you choose, that's quite all right, help yourself

Customer: there you go, and one more

Vendor: They're delicious. O.K. Here you are

Customer: O.K.

Vendor: Well, that makes 800 grams, what else can I offer you ?

Customer: Oh well, green beans

Vendor: Oh, it's the season, we picked them last night, they're perfect

Customer: Great, I love that (the green beans)

Vendor: I'll let you take them or do you want... ?

Customer: Oui, oui, oui. Je vais me servir

Vendor: Très bien

Customer: Voilà

Vendor: Et puis, puis-je vous proposer des aubergines ? C'est la pleine saison, elles sont vraiment bien, grillées au four avec un peu d'huile d'olive, c'est un délice

Customer: Pas cette semaine

Vendor: Pas cette semaine. Des poivrons ?

Customer: En revanche. Qu'est-ce... Ah non, les poivrons, je suis allergique

Vendor: O.K. Ça alors. Et des fruits ? En fruits

Customer: Non, par contre, je suis curieuse, qu'est-ce que... je vois un légume-là, qu'est-ce que c'est ça ?

Vendor: Ce sont des panais, je ne sais pas si vous connaissez, c'est une sorte de carotte blanche

Customer: Panais ?

Vendor: Ce sont des légumes oubliés... comme vous le savez on fait de plus en plus des **légumes biologiques** et on plante aussi des anciennes espèces

Customer: Et ça a quel goût ?

Vendor: Ah, c'est particulier, il faut tester, il faut le faire cuire un peu

Customer: Yes, I'll help myself

Vendor: Very well

Customer: There you go

Vendor: and then, can I suggest some aubergines/eggplant ? It's the season, they're really nice, grilled in the oven with a bit of olive oil, it's a delicacy

Customer: Not this week

Vendor: Not this week. Some peppers ?

Customer: On the other hand. What is... no, peppers, I'm allergic

Vendor: O.K. You don't say ! And fruits ? As a fruit...

Customer: No, on the other hand, I'm curious, what is the... I can see a vegetable there, what's that ?

Vendor: Those are parsnips, I don't know if you know them, it's a type of white carrot

Customer: Parsnips ?

Vendor: They're forgotten vegetables... as you know we do more and more **organic vegetables** and we also plant old types

Customer: What flavour does it have ?

Vendor: Oh, it's distinctive, you have to try it, you cook it a little

plus longtemps que les carottes mais vous pouvez le mettre avec des viandes, en sauce, ça se mange cuit

Customer: et ça a un goût d'artichaut ?

Vendor: Non, ça a un goût de carotte un peu plus sucré, un peu particulier

Customer: D'accord

Vendor: Vraiment, c'est délicieux...

Customer: Et vous cuisinez comment alors, en...

Vendor: Ben, je le fais cuire avec un « Irish stew » par exemple

Customer: Un « Irish stew » ?

Vendor: Ouais, parce qu'ils l'utilisent et sinon vous le faites revenir à la vapeur, 'fin, cuire à la vapeur et revenir à la poêle

Customer: Ah oui, d'accord. Ben, écoutez, allez, je vais tenter

Vendor: vous voulez tester ?

Customer: Je vous fais confiance

Vendor: Je vous en mets 2 ?

Customer: Voilà, 2, ça va suffire

Vendor: 2 hein, ça va suffire pour commencer. Oui, je pense aussi

Customer: Voilà, ben, écoutez, ça sera tout pour aujourd'hui

longer than carrots but you can put it with meats, as a sauce, you eat it cooked (not raw)

Customer: Does it have the taste of an artichoke ?

Vendor: No, it has the flavour of a carrot, a little bit more sweet, a little distinctive

Customer: O.K.

Vendor: really, it's delicious..

Customer: and how do you cook it then, in... ?

Vendor: Well, I cook it with an 'Irish stew' for example...

Customer: An 'Irish stew' ?

Vendor: Yes, because they use it, and otherwise you can brown it with steam, I mean, cook it (steam it) and brown it in the frying pan

Customer: Oh yeah, O.K. Well, listen, I'm going to try it out

Vendor: do you want to try it ?

Customer: I'll trust you

Vendor: Shall I put 2 in ?

Customer: There you go, 2 will be enough

Vendor: 2, right, that will be enough to start. Yes, I think so too

Customer: There you go, well, listen, that will be all for today

Vendor: Pas de fruits alors ?

Customer: Pas de fruits, non

Vendor: Oh c'est dommage, on avait des prunes délicieuses

Customer: Je ne suis pas prune

Vendor: Ah ! Allez, je ne vous en dis pas plus. ça vous fait 25 euros

Customer: D'accord. Tenez !

Vendor: Merci madame, bonne journée

Customer: Bonne journée, au revoir

For full bilingual transcripts, go to :

<http://www.thefrenchpodcast.com/subscribe.php>

Like us on facebook

<http://www.facebook.com/thefrenchpodcast>

Follow us on twitter

<http://www.twitter.com/frenchpodcast>

A suggestion ? An idea

info@thefrenchpodcast.com

Customer: No fruits, no

Vendor: Oh that's a pity, we had some delicious plums

Customer: I'm not very 'plum'

Vendor: Oh, go on then, I won't go any further, that'll be 25 euros

Customer: O.K. Here you are !

Vendor: Thank you, madam, have a nice day

Customer: Have a nice day, goodbye

Vendor: No fruits, then ?