

Le chocolat en anglais

GUIDE D'ANGLAIS PROFESSIONNEL

*LAETITIA PERRAUT
NATASHA BRYER*


© Laetitia PERRAUT JUIN 2016
9T avenue Michel Ricard
92270 BOIS-COLOMBES
laetitia.perraut@cafe-anglais.fr

Dépôt légal novembre 2016

Parler du chocolat, c'est raconter une histoire. Cela commence souvent par la dégustation ou la présentation du produit. Les échanges évoquent la provenance, les arômes, le savoir-faire et la passion.

C'est cela qui a guidé la rédaction de cet ouvrage, vous offrir une palette de phrases, de termes, de verbes qui vous permette de partager et de parler de votre métier avec vos clients anglophones.

En effet, le livre est écrit sous la forme d'un guide de conversation. Les phrases sont traduites, du français vers l'anglais. Vous pourrez utiliser les mots, les verbes, les nuances dans vos propres situations. Pour cela, remarquez l'emploi de tel verbe, notez la formulation de telles phrases et lancez-vous!

Les fichiers audio reprennent une grande partie des phrases du livre. Ils sont à votre disposition sur le site des Editions Café Anglais. Le signe  vous indique l'existence d'un fichier audio et le numéro du fichier correspondant.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions ou de vos remarques!

Je tiens à remercier tous ceux qui m'ont apporté leur soutien, leur aide et leur temps pour cette nouvelle édition, et en particulier :

Carine Dhers - Le jardin chocolaté

Michel Perraut (maquette et illustrations du livre)

Natasha Bryer (traduction)

Syl Séchet (voix sur les fichiers audio, relectures)

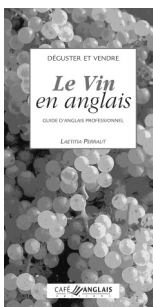
A bientôt,

Laetitia Perraut

laetitia.perraut@cafe-anglais.fr

DECouvrez NOS AUTRES TITRES

DÉGUSTER ET VENDRE LE VIN EN ANGLAIS



Le guide de conversation français-anglais des professionnels du vin. Plus de 800 phrases pratiques et 1300 termes du vocabulaire professionnel

LA LOGISTIQUE EN ANGLAIS



Destiné aux différents acteurs de la chaîne logistique, il permet une application directe, précise et efficace dans les conversations professionnelles en anglais.

ACCUEIL ET SECRÉTARIAT EN ANGLAIS



5 grands chapitres pour l'anglais au quotidien : Accueil, Standard, Secrétariat, Événementiel, Entretien d'embauche.

TABLE DES MATIÈRES

LA DÉGUSTATION	7
L'odeur du chocolat	8
Observer le chocolat	8
Casser le chocolat	9
Toucher le chocolat	9
La mise en bouche	10
Les saveurs et les arômes	10
EN BOUTIQUE	13
En boutique	13
Un assortiment	14
Le ballotin	15
Le poids des ballotins	16
Les autres chocolats	16
Conservation du chocolat	17
Commandes	18
Emballage et règlement des achats	18
ELABORATION	19
Le cacaoyer et la cabosse	19
La fermentation	20
Torréfaction et concassage	21
Le beurre de cacao, le chocolat en poudre	23
Conchage	23
Tempérage	24
Les états du chocolat	25
LES PRODUITS	26
Les terroirs et les fèves	26
Ganache	28
Praliné	29
Gianduja	29
Le chocolat de couverture	30
Les bouchées	30
Les truffes	31
Les ingrédients	31
Arômes et ingrédients AZ	32
JE PRÉPARE UNE GANACHE	34
ANNEXES	36
Emails et courriers	36
Les présentations	39
Le téléphone	41
La date et l'heure	46
LE GRAND LEXIQUE	50

FICHIERS AUDIO

Téléchargez les fichiers audio du livre!
Ils sont à votre disposition sur
www.cafe-anglais.fr

FICHIERS AUDIO

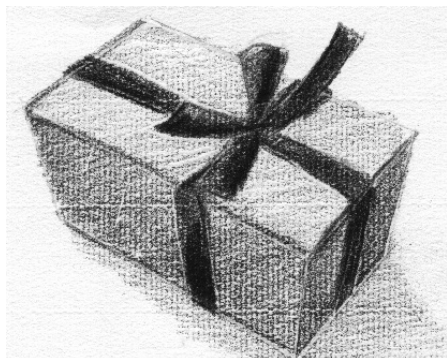


- | | | | |
|-----------|---------------------------|-----------|---|
| 1 | La dégustation | 17 | Torrefaction et concassage |
| 2 | L'odeur du chocolat | 18 | Le beurre de cacao
et le cacao en poudre |
| 3 | Observer le chocolat | 19 | Conchage |
| 4 | Casser le chocolat | 20 | Tempéage |
| 5 | Toucher le chocolat | 21 | Les états du chocolats |
| 6 | La mise en bouche | 22 | Les terroirs et les fèves |
| 7 | Les saveurs et les arômes | 22 | Les terroirs et les fèves |
| 8 | En boutique | 23 | Ganache |
| 9 | Un assortiment | 24 | Praliné |
| 10 | Le ballotin | 25 | Gianduja |
| 11 | Les autres chocolats | 26 | Le chocolat de couverture |
| 12 | Conservation du chocolat | 27 | Les truffes |
| 13 | Commandes | 28 | Les ingrédients |
| 14 | Emballage et règlement | 29 | Je prépare une ganache |
| 15 | Le cacaoyer et la cabosse | | |
| 16 | La fermentation | | |

La dégustation



- ✓ **La dégustation permet de savourer le chocolat.**
Paying attention while tasting chocolate allows you to fully appreciate the flavours.
- ✓ **Pour la dégustation, les chocolats sont à la température de la pièce.**
For the tasting, chocolate is at room temperature.
- ✓ **Un chocolat trop froid ne libérera pas tous ses arômes et ses saveurs.**
Chocolate that's too cold won't release all of its aromas and flavours.
- ✓ **Nous allons déguster les chocolats suivants :...**
We're going to taste the following chocolates:...
- ✓ **La teneur en cacao détermine l'ordre de la dégustation.**
The percentage of cocoa determines the tasting order.
- ✓ **Nous dégusterons en premier les chocolats qui ont la plus faible teneur en cacao.**
We'll taste the chocolates with the lowest percentage of cocoa first.
- ✓ **Nous commençons la dégustation par le chocolat le plus doux et nous terminerons par le chocolat le plus puissant.**
We'll begin with the mildest-tasting chocolate and end with the most powerful.
- ✓ **La dégustation du chocolat se fait étape par étape.**
The tasting is done in stages.
- ✓ **Pour déguster le chocolat, nous faisons appel à nos cinq sens.**
To really taste the chocolate, we'll use our five senses.
- ✓ **Pour accompagner la dégustation, nous ne boirons que de l'eau.**
To accompany the tasting, we'll drink water only.



- ✓ **J'aimerais acheter un ballotin de chocolats.**
I'd like a box of chocolates.
- ✓ **Quelle taille de ballotin souhaitez-vous ?**
What box size would you like?
- ✓ **Nous avons différentes tailles de coffrets.**
We have different box sizes.
- ✓ **Ils sont exposés ici.**
You can see them here.
- ✓ **Dans un ballotin de cette taille, il y a environ trente chocolats.**
This size holds around thirty chocolates.
- ✓ **Un ballotin de 250 grammes, s'il vous plaît.**
A two-hundred-and-fifty-gram box, please.
- ✓ **Pourriez-vous me préparer un ballotin moitié pralinés noirs, moitié pralinés au lait ?**
Could I have a box half milk chocolate pralines and half dark chocolate pralines?
- ✓ **Nous avons des boîtes plates comme ceci qui peuvent contenir de huit à trente chocolats.**
We have single layer boxes like this, for eight to thirty chocolates.
- ✓ **Nous avons aussi des boîtes à étages de 350 grammes à un kilo.** *We also have multilayer boxes from three hundred and fifty grams to one kilo.*

Le cacaoyer et la cabosse

15

- ✓ **L'usage du cacao remonte aux Mayas et aux Astèques.**
Chocolate dates back from the Mayans and Aztecs.
- ✓ **Les traces les plus anciennes de la culture de cacaoyers datent de 400 avant Jésus-Christ chez les Olmèques.**
The earliest evidence of cocoa tree cultivation by the Olmecs dates from around 400 BC.



- ✓ **Le cacaoyer est un arbre tropical de petite taille (il est taillé entre 5 et 7 mètres).**
The cocoa tree is a small tropical tree (it is pruned to between five and seven meters high).
- ✓ **Il pousse à l'ombre des arbres plus hauts que lui.**
It grows in the protective shade of taller trees.
- ✓ **Le fruit du cacaoyer est la cabosse, en forme de ballon de rugby.**
The fruit of the cocoa tree is the cocoa pod; it's shaped like a rugby ball.
- ✓ **La cabosse met 5 à 7 mois à mûrir.**
The cocoa pod takes five to seven months to mature.
- ✓ **Les cabosses sont récoltées deux fois par an.**
The pods are harvested twice a year.
- ✓ **En moyenne, un arbre donne de 20 à 40 cabosses par an.**
On average, a tree produces up to twenty to forty pods per year.
- ✓ **Une cabosse contient entre 20 et 50 fèves.**
A cocoa pod contains between twenty and fifty seeds.
- ✓ **Dans la cabosse, les fèves sont entourées de mucilage.**
Inside the pod, the seeds are surrounded by a white pulp.
- ✓ **Il y a trois grandes variétés de cacaoyers :**
There are three main varieties of cocoa tree:
- ✓ **Il y a les Criollos dont la culture est fragile ;**
Criollo, which is a delicate tree;
- ✓ **Le Criollo représente 1 à 5% de la production mondiale.**
Criollo represents one to five percent of global production.

LES PRODUITS

Arômes et ingrédients de A à Z

abricot : <i>apricot</i>	fève Tonka : <i>Tonka (bean)</i>
agrumes : <i>citrus</i>	figue : <i>fig</i>
amandes : <i>almonds</i>	fleur d'oranger : <i>orange blossom (UK), orange flower</i>
amandes effilées : <i>slivered almonds</i>	framboise : <i>raspberry</i>
ananas : <i>pineapple</i>	fruit de la passion : <i>passion fruit</i>
anis : <i>aniseed</i>	fruits rouges : <i>red-coloured fruits</i>
banane : <i>banana</i>	fruits secs : <i>dried fruits</i>
basilic : <i>basil</i>	gingembre : <i>ginger</i>
bâton de cannelle : <i>cinnamon stick</i>	goyave : <i>guava</i>
bergamote : <i>bergamot</i>	jus de litchi : <i>litchi/lychee/lychee juice</i>
blé noir : <i>buckwheat</i>	kirsch : <i>kirsch</i>
cacahuète : <i>peanut</i>	litchi : <i>litchi/lychee/lychee</i>
café : <i>coffee</i>	mandarine : <i>mandarin</i>
canneberge : <i>cranberry</i>	mangue : <i>mango</i>
cannelle (bâton de cannelle) : <i>cinnamon (cinnamon stick)</i>	marron (pâte de marron) : <i>chestnut (chestnut cream)</i>
caramel : <i>caramel</i>	menthe : <i>mint</i>
caramel au beurre salé : <i>saltedbutter caramel</i>	miel : <i>honey</i>
cardamome (verte) : <i>(green) cardamom</i>	mimosas : <i>mimosa</i>
cassis : <i>blackcurrant</i>	mirabelle : <i>mirabelle plum</i>
cerise : <i>cherry</i>	myrtille : <i>bilberry (UK), blueberry (US, Canada)</i>
citron (zeste) : <i>lemon (peel)</i>	noisettes (du Piémont) : <i>hazelnuts (from Piedmont)</i>
citron vert : <i>lime</i>	noix : <i>walnut</i>
citron confit (écorce) : <i>candied lemon (peel)</i>	noix de coco : <i>coconut</i>
cranberries : <i>cranberries</i>	nougat : <i>nougat</i>
crêpes dentelle : <i>crêpes dentelle</i>	nougatine : <i>nougatine</i>
curry : <i>curry powder mix</i>	olive verte : <i>green olive</i>
eau de fleur d'oranger : <i>orange blossom (UK), orange flower water</i>	orange : <i>orange</i>
eau de vie : <i>eau de vie</i>	oranges confites (écorce) : <i>candied oranges (peel)</i>
fenouil : <i>fennel</i>	pamplemousse : <i>grapefruit</i>
	pâte d'amande : <i>marzipan</i>

CAFÉ  ANGLAIS
É D I T I O N S