



# French with Nicole

● French text ● English text

## FOR THOSE NEW TO FRENCH

### Five phrases to ask or give advice for offering a gift

If you want the advice of the sales person you can say:

- What do you think about this?
- Qu'est-ce que vous en pensez?

PRONOUNCE:

Keskuh voo on ponsay?

The sales person might answer:

- I think it's a good choice.
- Je pense que c'est un bon choix.

PRONOUNCE:

Zuh ponse kuh saytun bon shwah.

To ask the opinion of your friend, you can say:

- Tell me honestly which one you prefer.
- Dis-moi franchement lequel tu préfères.

PRONOUNCE:

Dee mwah fronshtmon luhkel too prayfehr.

Your friend might say to you:

- It's hard, but I would say that one.
- C'est dur, mais je dirais celui-là.

PRONOUNCE:

Say doohr, may zuh deeray suhlwee lah.

After hours of shopping and indecision, your friend might say to you:

- Honestly, I don't have a clue. Take which ever.
- Honnêtement, je n'en sais rien. Prends n'importe lequel.

PRONOUNCE:

Onnetmon, zuh non say ryuhn. Pron numporte luhkel.

### Five phrases to suggest doing something

- Are we going to the movies?

- On va au ciné?\*

\* the easiest way to ask a question is to raise your voice at the end

PRONOUNCE:

On vah oh seenay?

- How about getting a drink?

- Si on allait boire un verre?

PRONOUNCE:

See onahlay bwahr uhn vehr?

- Would you like to go to the Orsay Museum?

- Ça te dirait d'aller au Musée d'Orsay?

PRONOUNCE:

Sah tuh deeray dahlay oh moozay dorsay?

- Do you feel like going to the country?

- Tu as envie d'aller à la campagne?

PRONOUNCE:

Too ah onvee dahlay a lah kompagne?

- Don't you want to come to the beach with me?

- Tu ne veux pas venir à la plage avec moi?

PRONOUNCE:

Toon vuuh pah vuuhneer  
ah lah plahzh ahvek mwah?





## FOR THOSE DISCOVERING FRENCH

*Rendez-vous chez le coiffeur | Making an appointment at the hairdresser*

UNE COIFFEUSE:

- *L'Atelier de Coiffure, bonjour.*
- Hello, L'Atelier de Coiffure.

MADAME MIKA:

- *Bonjour, madame. Ici madame Mika. Je voudrais prendre rendez-vous pour vendredi.*
- Hello. It's Mrs Mika. I would like to make an appointment for Friday.

LA COIFFEUSE:

- *Oui madame. Qui est votre coiffeur?*
- Yes. Who is your hairdresser?

MME MIKA:

- *C'est Rémi.*
- It's Rémi.

LA COIFFEUSE:

- *10h, cela vous convient-il?*
- Does 10am suit you?

MME MIKA:

- *Je préférerais un peu plus tard.*
- I would prefer a little later.

LA COIFFEUSE:

- *11h30? Coupe, couleur, brushing?*
- 11.30? Is it for a cut, colour, blow wave?

MME MIKA:

- *Oui, c'est parfait. Un brushing.*
- Yes, that's fine. A blow wave.

LA COIFFEUSE:

- *Bien. Mme Mika, vendredi à 11h30. C'est noté.  
Au revoir, madame. À vendredi.*
- OK. Mrs Mika, I have you down for 11.30 on Friday.  
Goodbye. See you on Friday

## Five French Fruit and Vegetable Idioms

### **Couper la poire en deux**

Literal translation: To cut the pear in two  
English idiom: To meet someone halfway

### **Etre la bonne poire**

Literal translation: To be a good pear  
(ripe for the picking)  
English idiom: To be a soft touch/a sucker

### **Avoir un cœur d'artichaut**

Literal translation: To have the heart of an artichoke  
English idiom: To fall in love at the drop of a hat

### **Raconter des salades**

Literal translation: To tell salads  
English idiom: To tell porkies

### **Mon petit chou** (a term of endearment)

Literal translation: My little cabbage  
English idiom: Honey/dear

## Five ways to answer your friend

**I don't care!**  
*Je m'en fous!\**

**OK.**  
*D'accord.*

**No problem.**  
*Pas de problème/  
Pas de souci.*

**OK.**  
*Ça marche!*

**I'm sorry, but  
it's not possible.**  
*Je suis désolé(e),  
mais ce n'est pas  
possible.*

\*This is very familiar and might be taken badly because it implies disinterest

## *Une recette facile: La Reine de Saba*

Très chocolaté, ce gâteau est particulièrement moelleux. Son nom serait un hommage à la Reine de Saba. Faites plaisir à vos convives et confectionnez facilement un délicieux gâteau Reine de Saba!

### INGRÉDIENTS

150 g de chocolat noir pâtissier  
150 g de beurre  
150 g de sucre en poudre  
4 œufs  
150 g de farine de blé (75 g poudre d'amandes, facultative)  
1 noisette de beurre pour le moule  
1 cuillère à soupe de farine pour le moule

### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Cassez le chocolat en carrés dans une casserole. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et le sucre en poudre. Faites fondre le tout à feu doux, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Mélangez pour obtenir une préparation homogène et laissez refroidir.
4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
5. Incorporez les jaunes à la préparation au chocolat.
6. Ajoutez la farine de blé tamisée et mélangez bien pour éviter la formation de grumeaux.
7. Dans un saladier, montez les blancs d'œufs en neige avec un batteur électrique.
8. Incorporez-les délicatement à la pâte à gâteau, en vous aidant d'une spatule. Prenez garde de bien soulever la masse pour ne pas casser les blancs en neige.
9. Beurrez et farinez un moule à manqué. Versez-y la préparation chocolatée.
10. Enfournez le gâteau pendant 30 minutes. Lorsque la croûte commence légèrement à se fissurer, sortez le gâteau du four.
11. Laissez refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.
12. Dégustez le gâteau accompagné d'une boule de glace à la vanille, d'une quenelle de crème chantilly ou encore nappé de crème anglaise.

### ASTUCE

Pour plus de légèreté et une saveur bien fondante, vous pouvez remplacer 75 g de farine de blé par la même quantité de poudre d'amandes. Vous pouvez remplacer toute la farine par la poudre d'amandes pour les convives qui suivent un régime sans gluten.

## *An easy recipe: Queen of Sheba Cake*

This luscious chocolate cake is particularly moist. It pays homage to the Queen of Sheba. Delight your guests with this easy-to-make, delicious cake!

### INGREDIENTS

150 g patissier-quality dark chocolate  
150 g butter, chopped  
150 g caster sugar  
4 eggs  
150 g flour, sifted (75 g almond meal, optional)  
1 knob of butter for the cake tin  
1 dessertspoon flour for the cake tin

### METHOD

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Break the chocolate into squares in a saucepan. Add the butter and the sugar. Melt together over a low heat, stirring with a wooden spoon.
3. Mix well till thick and glossy and allow to cool.
4. Separate the yolks and egg whites.
5. Incorporate the yolks into the cooled chocolate mixture.
6. Add the flour and mix well to avoid lumps.
7. In a small bowl, beat the egg whites with an electric beater till stiff.
8. Gently incorporate them into the cake batter, using a spatula, taking care not to overmix them.
9. Grease and flour a springform tin. Pour in the chocolate mixture.
10. Bake for 30 minutes. When the top starts to crack slightly, take the cake out of the oven.
11. Allow to cool for about 10 minutes before taking it out of the tin.
12. Serve with a scoop of vanilla ice-cream, a dollop of whipped cream or topped with custard.



© KM Killabrew

### TIP

For a lighter and more melt-in-the-mouth cake, replace 75g of flour with the same quantity of almond meal. Substitute all the flour with almond meal for guests who are gluten sensitive.