



Bonjour! Je m'appelle Pierre. Je suis chef dans un bouchon traditionnel à Lyon. J'avais toujours envie de devenir chef. J'ai commencé à cuisiner à l'âge de cinq ans. Ma grand-mère m'a appris à faire des gâteaux et des éclairs. C'était un bon point de départ pour moi. Aujourd'hui je préfère préparer des plats salés.

Comme notre restaurant se trouve au centre-ville de Lyon, on attire beaucoup de touristes qui souhaitent goûter des plats français traditionnels. S'ils sont courageux ils commandent du coq au vin ou la cervelle de canut !



J'adore mon emploi. Je peux être créatif et j'aime travailler avec les mains. Cependant, il y a des inconvénients aussi. Les heures sont longues- je commence le travail à midi jusqu'à 23h. Ma femme me manque au travail. Les clients peuvent être exigeants aussi.

Pour devenir chef il faut savoir travailler en équipe et être inventif avec les plats.

scoilnet



Trouvez les mots dans le texte :

To become	
A good starting point	
Savoury dishes	
Brave	
Disadvantages	
Demanding	
Work in a team	

Des Questions :

- 1) What did Pierre do when he was five years old ?
- 2) What role did his grandmother play in his career?
- 3) Where is his restaurant situated?
- 4) Based on what Pierre says about the job, do you think that the job would be suitable for young people?
Explain your answer.
- 5) What qualities are necessary to become a chef?
- 6) Research traditional Lyonnais meals.