

Твой Французский Бро



ФРАНЦУЗСКИЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА:
Добро пожаловать в кулинарный ад
Живой язык без скучных правил для уровней A2-B2

16+

Твой Бро Французский от шеф- повара: Добро пожаловать в кулинарный ад. Живой язык без скучных правил для уровней A2-B2

<https://litres.ru/74436799>

SelfPub; 2026

Аннотация

Думаешь, французская кухня — это круассаны и свечи? Добро пожаловать в кулинарный ад! Твой Французский Бро возвращается, чтобы показать изнанку ресторанов Парижа без купюр.

Внутри: жесткая иерархия, отборный поварской сленг, шифры зумеров и верлан, на котором орут в разгар запары. Ты узнаешь, как устроен менталитет шефов, как изящно ставить на место наглых клиентов, воевать с ленивыми банкирами и виртуозно крутить романы по французским правилам. Никакой занудной теории — только живой язык!

Я — практикующий лингвист, внедрившийся на кухни топовых ресторанов Франции. Я скрываю свое имя, чтобы

парижские шефы не объявили на меня общенациональную охоту за слив секретного «языка для своих».

Мы прокачаем твой французский с робкого A2 до дерзкого B2 — чтобы ты мог на равных спорить с су-шефом и флиртовать так, что французы забудут про твой акцент!

Погнали, бро! Allez, cest parti!

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ. ГЛАВА 1	5
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Твой Французский Бро Французский от шеф- повара: Добро пожаловать в кулинарный ад. Живой язык без скучных правил для уровней А2-В2

ПРЕДИСЛОВИЕ. ГЛАВА 1

ПРЕДИСЛОВИЕ Думаешь, французская кухня — это элегантные круассаны, вежливые официанты и романтические свечи? Ха, добро пожаловать в кулинарный ад! Твой французский бро возвращается, чтобы показать изнанку ресторанного бизнеса Франции без купюр. Внутри: жесткая иерархия, отборный поварской сленг, шифры зумеров и верлан, на котором орут на кухнях Парижа. Ты узнаешь, как устроен менталитет французских шефов, как устроиться на работу в общепит, открыть счет в банке и красиво поставить на место заносчивого гостя. Никакой занудной грамматики — только чистый гайд по выживанию на живом француз-

ском.

Немного об атмосфере ресторанного закулисья: Во французских ресторанах клиент далеко не всегда прав. Более того, у французских официантов и шеф-поваров есть целый арсенал изощренных, вежливых (и не очень) способов, как культурно «выжить» неадекватного гостя, поставить его на место или отомстить, не нарушая закон.

1. Метод «Игнор экстра-класса» (*L'indifférence polie*) Французские официанты — мастера пассивной агрессии. Если клиент ведет себя по-хамски, щелкает пальцами или орет: Как выживают: Его просто перестают замечать. Официант будет ходить мимо его столика с каменным лицом, обслуживая соседние столы в три раза быстрее. На возмущение гостя ответят ледяным: «*Je fais de mon mieux, monsieur*» («Я делаю всё, что могу, месье») с такой интонацией, что клиент сам захочет провалиться сквозь землю.

2. Секретный поварской сленг и «особые» метки На кухне и на кассе адских клиентов шифруют, чтобы официанты знали, с кем имеют дело. Как выживают: В чек-бегунок (который уходит на кухню) вбивают скрытые комментарии. Например, могут дописать кодовое слово на верлане или ресторанном сленге (например, «*gros relou*» — жуткий зануда/душнила). Повар на раздаче сразу понимает: этому столу не нужно делать никаких комплиментов от шефа, а порцию можно положить ровно до грамма, без щедрости.

3. Ссылка за «плохой» столик Если клиент пришел без брони и сразу начал качать права, хостес или админи-

стратор используют топографическое наказание. Как выживают: Его посадят за самый худший столик в зале — прямо у двери в туалет, на проходе возле шумной кухни или под ледяной струей кондиционера. При этом вежливо улыбнутся и скажут: «C'est tout ce qu'il нам reste» («Это всё, что у нас осталось»). 4. Лингвистическая месть Французы очень трепетно относятся к своему языку. Если иностранный турист начинает требовать меню на английском в приказном тоне и пренебрегает базовым этикетом: Как выживают: Официант резко «забывает» английский. Он начнет говорить исключительно на очень быстром, беглом французском с использованием сложного сленга. В итоге клиенту приходится буквально на пальцах объяснять, чего он хочет, чувствуя себя максимально неловко. 5. «Полная посадка» для нежелательных гостей Если адский клиент пытается забронировать столик на следующий раз по телефону или пришел на порог: Как выживают: Ему откажут, даже если зал наполовину пуст. Менеджер с глубоким сожалением в голосе скажет: «Désolé, мы sommes complets» («Извините, у нас полная посадка»). Французские рестораны ценят атмосферу и комфорт постоянных хороших клиентов выше, чем деньги от одного скандалиста. НАШ МАРШРУТ: ГЛАВА 1. Салют, шеф! Как не сдохнуть в кулинарном аду в первый день ГЛАВА 2. Квест «Собеседование в ресторан». Как найти работу во Франции и доказать, что ты не баран ГЛАВА 3. Французский кулинарный шифр: от верлана до мата ГЛАВА 4. Фран-

цузский банк и романтика: как открыть счет без нервяков и подцепить хостес

ГЛАВА 5. Французская самооборона: как изящно поставить на место наглого клиента или душнила в банке

ГЛАВ 6. Забастовки, налоги и евро: экономика французского общепита или как выжить на зарплату повара

ГЛА-ВА 7. Финал смены: Великая поварская уборка, алкоголь и бокал для «своих»

Бонус. Гастрономический экскурс: Мишлен, Максим и «безумие» Алена Дюкасса

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.