[Poulet de Bresse](http://www.franska.be/exercicesdujour/1702/bress.docx)



**DIALOGUE :**

**cliente :**Bonjour.

**volailler :**Bonjour, qu’est-ce qu’il vous faudra ?

**cliente :**Je vais prendre un beau poulet.

**volailler :**Je vous mets un poulet fermier ?

**cliente :**Euh, c’est quoi la différence avec le poulet de Bresse ?

**volailler :**Le poulet de Bresse ? Mais c’est la Rolls des poulets ! C’est élevé en plein air. L’élevage se fait en quatre mois, sans antibiotique… il n’y a rien de comparable. En plus, ils ont été nourris avec du maïs, du blé et du lait. Tout est bio garanti sans OGM !

**cliente :**Et ça se ressent au niveau du goût ?

**volailler :**Oui, la chair est plus ferme, les os sont bien durs, c’est incomparable. Regardez son oeil… Il est complètement noir !

**cliente :**Il est à combien ?

**volailler :**Alors, celui-là, il fait 39 euros…

**cliente :**Je vais en prendre un.

**volailler :**Vous ne le regretterez pas.

**cliente :**Pour la cuisson, je fais comment ?

**volailler :**Vous le mettez au four pendant une heure et demie. 200 degrés, vous l’enfournez à froid, vous l’arrosez d’un verre d’eau toutes les 20 minutes et vous le retournez trois fois. Vous restez à côté du four pour surveiller la cuisson.

**cliente :**D’accord…

**volailler :**Avec des pommes de terre nouvelles et des petits oignons, c’est divin. Voilà, madame. 40 et 10 qui font 50.

**cliente :**Merci.

**volailler :**C’est moi ! Bonne journée !

**QUESTIONS bress**

1. *L’élevage du poulet de Bresse dure combien de temps ?*
2. *Comment sont nourris les poulets de Bresse ?*
3. *Comment cuisine-t-on le poulet de Bresse ?*
4. *Le client paie avec un billet de combien ?*

**vrai - faux**

1. *Le poulet fermier est mieux que le poulet de Bresse.*
2. *Quand l’œil est complètement noir, c’est un bon signe.*
3. *Le poulet de Bresse est élevé à l’extérieur.*
4. *La chair du poulet de Bresse est plus ferme que celle du poulet fermier.*