



Au restaurant, au café et au marché

1 Au restaurant — les phrases qui sauvent

ARRIVER

- » Bonjour, une table pour deux, c'est possible ?
- » On n'a pas réservé, c'est possible quand même ?
- » Vous avez de la place en terrasse ?

PENDANT LE REPAS

- » **Excusez-moi, s'il vous plaît !** (+ main levée — on ne siffle jamais)
- » On pourrait ravoir un peu de pain / d'eau ?
- » Ce n'est pas ce que j'avais commandé.

COMMANDER

- » Je vais prendre la formule du midi.
- » C'est quoi exactement, le... ? · C'est servi avec quoi ?
- » Une carafe d'eau, s'il vous plaît. (gratuite !)
- » Je suis allergique aux fruits à coque / au gluten.

L'ADDITION

- » L'addition, s'il vous plaît !
- » On règle ensemble / séparément.
- » Je paye par carte / en espèces.
- » *Service toujours compris — le pourboire est un geste volontaire.*

2 Décoder le serveur pressé (haute saison)

Ce que vous entendez	Ce que ça veut dire
« Dedans, dehors ? »	Intérieur ou terrasse ?
« C'est bon ? / Vous êtes prêts ? »	Vous avez choisi ?
« La cuisson ? »	Comment souhaitez-vous votre viande ?
« Dessert ? Café ? »	Désirez-vous un dessert, un café ?
« Ça a été ? » (en débarrassant)	Répondez : « C'était très bon, merci ! »
« Carte ou espèces ? / Ça sera tout ? »	Comment réglez-vous ? / Autre chose ?

3 La cuisson de la viande

Bleu — à peine saisi, presque cru · **Saignant** — cœur rouge et juteux · **À point** — rosé au centre · **Bien cuit** — sans rosé

4 Au café — le piège du «petit noir»

Vous commandez...	Vous recevez...
un café / un express	un espresso : petit, fort, serré — le café par défaut en France !
un allongé	un express avec plus d'eau
un noisette	un express + un nuage de lait (couleur noisette)
un crème	grand café au lait chaud — on dit « un crème », pas « café crème »
un café gourmand	un express + 3-4 mini-desserts (en dessert !)

En terrasse : un demi (bière 25 cl, pas un demi-litre !) · un citron pressé (à doser soi-même) · un pastis / « un jaune » · un kir · un verre de rosé, LA boisson d'été de la Côte d'Azur.

5 Au marché — la règle d'or

Pas de « Bonjour », pas de service ! On commence toujours par saluer. Ensuite, soyez précis et direct : le maraîcher vous sert *en avançant* — c'est la politesse du marché.

6 Commander et quantifier

L'unité	Pour quoi? — exemple
un kilo / un demi-kilo	fruits et légumes courants — « Un kilo de tomates, s'il vous plaît. »
100 g / 200 g / 250 g	fromage, olives, tapenade — « 200 grammes de tapenade. »
une barquette	fraises, cerises, figues — « Une barquette de cerises. »
une botte	herbes, radis, asperges — « Une botte de basilic. »
à la pièce	fruits individuels — « Deux melons, s'il vous plaît. »

Deux phrases magiques : « Vous m'en mettez pour deux personnes ? » · « **Stop, ça suffit, merci !** » (quand il sert sans attendre la quantité exacte)

7 Décoder le maraîcher — et payer

Ce que vous entendez	Ce que ça veut dire
« Et pour vous ? / C'est votre tour ! »	Vous pouvez passer commande.
« Sentez-le ! »	Il vous invite à juger la maturité du produit.
« Et avec ça ? / Ce sera tout ? »	Souhaitez-vous autre chose ?
« Six cinquante. » (annoncé sec)	Ça fait 6,50 € — répondez : « Vous avez la monnaie sur un billet de 20 ? »

Pratique : les marchés n'acceptent pas toujours la carte bancaire — prévoyez des espèces, surtout pour les petits montants.

8 Bonus — les mots du Sud

un jaune — un pastis · **adieu !** — au revoir (pas définitif !) · **peuchère** — quel dommage, pauvre chose · **fada** — fou, passionné · **le cagnard** — le soleil brûlant · **ça cogne / ça tape** — le soleil frappe fort

À retenir

- Toujours « **Bonjour !** » d'abord — au restaurant, au café comme au marché.
- Répondez **court**, souriez : ne cherchez pas la formule parfaite, le serveur gère quinze tables.
- « **Un café** » = **un express** ; le service est **toujours compris** ; la carafe d'eau est gratuite.
- Au marché : précision, espèces... et « Stop, ça suffit, merci ! »