

**Les truffes en chocolat de Jean-Paul Hévin  
Madame est bien servie de Femme Actuelle**

<https://www.youtube.com/watch?v=j65yB1KK4Ig>

<https://www.youtube.com/watch?v=ouGhJaspRc4>

**Correction  
Listening exercise**

Vous avez écouté Jean-Paul Hévin vous présenter sa recette d'un produit phare de Noël, les truffes en chocolat. Il est dans une communication orale et pas n'importe quelle communication orale, un communication qui vous présente un savoir-faire. Son discours s'appuie donc sur ce qu'il fait. Les mots et expressions en gras prennent donc tout leur sens dans la situation dans laquelle JP Hévin s'exprime. :

Aujourd'hui, venez avec moi, on va aller au laboratoire de pâtisserie et de chocolat. Je vais vous faire voir comment on fait des truffes express.

**Donc** : la crème fleurette, 150 grammes de crème Fleurette.

**Ce donc** ne conclut pas, il permet d'enchaîner avec le thème de la vidéo énoncé juste avant.

**Ici**, vous préparez du chocolat, du chocolat de couverture. 68% de cacao. Il faut 200 grammes.

**Ici** = maintenant

**Et puis**, le miel. Alors évidemment, un très bon miel. **Là, ça** doit être un miel toutes fleurs.

**Et puis** = ensuite, vient le miel. **Là, ça**... = celui-ci doit ...

10 grammes. On va le mettre à la cuillère. Faites chauffer... à fond... On porte cette crème et ce miel à ébullition. Une fois que c'est à ébullition, on stoppe immédiatement et on verse... je vais verser sur le chocolat. **Et là**, je mélange. **Ça, ça** s'appelle faire une ganache. Dans cette fabrication, le tour de main est très important. La vitesse de rotation de votre fouet, etc. est très important. **C'est ça** qui fait souvent la différence avec un produit de qualité.

**C'est ça** = c'est cela

**Ensuite**, 27 grammes de beurre frais. Je laisse **ça**... à refroidir... quelques heures.

**Ensuite** = Ensuite, on ajoute 27g... **Je laisse ça** .... = je le laisse à refroidir quelques heures.

**Donc, voilà** la ganache : **vous voyez**, je mélange tout doucement.. Je prends **la, la** poche à douille. **Voilà... et là-dedans ! Hein... ?**

**Donc, voilà** = vous obtenez finalement une ganache : **vous voyez**, = comme vous pouvez le constatez ; **Voilà... et là-dedans ! Hein... ?** = Mettez la ganache dans la poche à douille.

**Et dressage** ! Une petite boule : donc le principe, c'est j'appuie, je lâche, j'ouvre la main et je bricole un petit rond. **Un petit coup de frigo** !

**Et dressage** ! = Et maintenant, passons au dressage ! **Un petit coup de frigo** ! = Mettez le tout au frigo pendant quelques instants.

Je vais mettre les doigts. **Quand même** ! Et vous voyez, ça se décolle bien. **Donc**, vos truffes ensuite, tout doucement, **vous les, vous les faites avancer. Voilà**, comme ça.

**Les truffes en chocolat de Jean-Paul Hévin  
Madame est bien servie de Femme Actuelle**

Je vais mettre les doigts. **Quand même !** = Je vais tout de même (finalement, car jusqu'à présent je n'ai pas encore mis les doigts dans cette préparation) mettre les doigts. **Donc**, vos truffes ensuite, tout doucement, **vous les, vous les faites avancer** = Ensuite, vous roulez doucement vos truffes dans la poudre de cacao. Comme cela !

Si vous arrivez à faire une boule avec **la, la poche... à douille-là**, vous n'avez pas besoin finalement **d'avoir à euh... d'avoir à les rouler, vous en mettez pas partout... Ça colle pas et tout...** vous voyez... Ça se fait tout seul, non ?

= Si vous arrivez à faire une boule avec **la poche à douille**, vous n'avez pas besoin finalement **d'avoir à les rouler, à en mettre partout... Ça ne colle pas partout**, comme vous pouvez le constater.

Rappelez-vous que JP Hévin travaille en même temps qu'il vous explique comment faire, il est donc concentré sur sa tâche et pour garder un discours fluide, il répète certains articles, *la, la...* ajoute les *euh...* et ne perd pas ainsi le fil de son discours.

Là, on a pris une étamine un peu fine, mais **on peut prendre plus, plus euh... plus grosse étamine**, comme ça, ça va plus vite !

Là, on a pris une étamine un peu fine, mais **on peut en prendre une un peu plus grosse pour aller plus vite.**

Idem

L'usage du *euh...* dans la communication orale est très commun : il a pour fonction de ne pas perdre le fil de sa pensée.

Voilà, vos truffes ! Maintenant, vous pouvez goûter.