

## Choukette : A Traditional French Patisserie in Melbourne

### Transcription

[04 min 22 sec] Part 1

Jessica : Bonjour Nans !

Nans : Bonjour Jessica !

Jessica : Alors, Nans, tu es chef pâtissier et gérant de Choukette, qui se trouve sur Sydney Road, c'est à Brunswick, à quelques minutes du centre de Melbourne. Alors, tout d'abord, tu es français. Donc est-ce que tu pourrais résumer un petit peu ton parcours et comment tu es arrivé de l'autre côté du globe ?

Nans : Oui, alors, c'est un petit peu une longue histoire. Alors, j'ai démarré ma carrière si on peut dire en tant qu'apprenti pâtissier à Poitiers. Je viens de Poitiers qui est au Nord de Bordeaux et au Sud de la vallée de la Loire. Et ensuite, une fois que j'ai fini mon apprentissage, je suis parti sur le Tour de France avec les Compagnons du Devoir qui est une très grande association en France. Et donc, j'ai voyagé partout en France. J'ai voyagé à Bordeaux, à... en Allemagne aussi à Cologne, à Toulouse, à Nantes, à Craon dans la Mayenne. Et donc, j'ai voyagé pendant à peu près 7 ans. Tous les ans, je changeais de ville et de patron donc. Et donc après ça, j'avais encore envie de voyager, donc c'est pour ça que je me suis dit : « pourquoi pas l'Australie ! ». Donc, je me suis dit, je vais essayer d'aller en Australie et... pour un an ou deux pour voir. Et donc, ça c'était il y a 10 ans. Donc, ça m'a tellement plu que voilà, je suis resté là finalement (rires). J'adore tellement l'Australie que je suis resté ici et en plus donc, j'ai réussi à ouvrir Choukette. Donc, ça fait 6 ans maintenant que c'est ouvert. Donc, j'ai eu cette opportunité que je pense pas que j'aurais eue en France.

Jessica : Et quand tu as commencé, tu es arrivé sur un Working Holiday ou tu avais un patron ? Dans quelles conditions tu es arrivé en Australie ?

Nans : Non, voilà je suis arrivé en Working Holiday Visa. Je pensais que je parlais anglais mais je ne parlais pas anglais en fait. (rires)

Jessica : Ouais.

Nans : Donc, ça a été assez dur pour trouver du travail au début. Et une fois que j'ai eu trouvé un patron, j'ai travaillé dans deux-trois entreprises différentes. Et après, donc j'ai fait un sponsorship et puis après, j'ai fait un visa de résident permanent par rapport au métier de pâtissier, ce qui m'a permis de rester et donc d'ouvrir Choukette après.

Jessica : Voilà, et maintenant tu es chef pâtissier et chef de Choukette aussi ! (rires) Tu as combien d'employés chez toi ?

**Comment [J1]:** Use "à [+distance] .. de [+ location] to express the distance between 2 points:  
Ex: « Melbourne est à 16800km de Paris. »  
Or  
« Melbourne est à 24h d'avion de Paris. »

**Comment [J2]:** The imperfect tense is used to express a repetition in the past.



Nans : Voilà, donc on a un ouvrier pâtissier, une apprentie aussi et un kitchen aid. Donc, on est à peu près quatre dans la cuisine. Et après, il y a quatre serveurs, serveuses devant. En ce moment, d'ailleurs c'est intéressant, il y a à peu près moitié Français, moitié Australiens donc c'est un bon mix dans le magasin. Pour les clients, s'ils veulent parler français, c'est assez facile.

Jessica : Exactement. Et puis, là, à l'arrière de la boutique, vous avez... enfin, dans la salle de derrière, vous avez aussi mis des étagères avec des livres. Il y a des livres en français, d'ailleurs, à signaler.

Nans : Voilà, c'est ça, c'était une très bonne idée de la manager, là. Il y a maintenant 3 semaines, on a mis des étagères donc il y a plein de livres en français donc les gens peuvent échanger, arriver avec leur livre, en prendre un, le consulter sur place donc c'est très... et beaucoup beaucoup de gens adorent ça d'ailleurs. On a un très bon retour par les clients.

Jessica : Ils laissent des livres en anglais ou en français, ou ça n'a pas d'importance ?

Nans : Oui ils peuvent laisser des livres en anglais mais on préférerait en français quand même. Essayer de le garder le plus français possible !

Jessica : Oui, qu'il y ait toujours du stock, ouais.

Nans : Voilà, c'est ça !

Jessica : Alors donne-nous l'eau à la bouche un petit peu... est-ce que tu peux présenter tes spécialités ?

Nans : Alors, ce que j'aime bien faire et dans ce qu'on vend le plus ici à Choukette, c'est beaucoup de viennoiseries. On fait... beaucoup de gens viennent pour les croissants, pour... tous les pains au chocolat, les pains aux raisins, tous les danish, les chaussons aux pommes. On a une grosse clientèle qui vient pour ça le week-end et la semaine. Et, ensuite aussi les macarons. Beaucoup de gens viennent pour les macarons. On a une dizaine de sortes de macarons. D'ailleurs, on a aussi gagné le meilleur « Signature Macaron » à Melbourne en 2010, avec...

Jessica : Ah bah félicitations !

Nans : Merci. Avec le « Chaï and Mint ».

Jessica : Ah oui.

Nans : Donc c'est une très bonne saveur, ça s'accorde très bien ensemble. Et on s'amuse toujours avec les saveurs aussi, on essaie toujours d'en faire un ou deux nouveaux par rapport à ce qu'il y a en saison ou ce qui nous passe par la tête. Donc, on essaie toujours de s'amuser avec les produits.

## [08 min 56 sec] Part 2

Jessica : Alors, j'ai eu la question pas plus tard qu'aujourd'hui, par un de mes étudiants : quelle est la différence entre une pâtisserie et une viennoiserie ?

Nans : Donc, une pâtisserie, c'est plutôt un gâteau, un entremets et... donc une tarte au citron, un... une mousse au chocolat avec un biscuit etc. Et une viennoiserie, c'est le croissant, le pain au chocolat, le chausson aux pommes. C'est plutôt ce qu'on va manger au petit-déjeuner. Alors que la pâtisserie, ce sera plutôt le gâteau.

Jessica : Le dessert, presque.

**Comment [J3]:** "l'arrière" = "the rear, the back". Many students confuse this word with "derrière" (« behind ») or even « dernier, dernière » (« last »).

**Comment [J4]:** C'est le terme anglais.

**Comment [J5]:** = "beaucoup de livres"

**Comment [J6]:** Colloquial. Oral mark for "oui".

**Comment [J7]:** -ER verbs lose their final "-s" in the 2<sup>nd</sup> pers.sing in the imperative.

**Comment [J8]:** = "environ dix"

**Comment [J9]:** = "whatever comes to our mind"

**Comment [J10]:** We use "à la, au, aux" to indicate the flavor, or an important ingredient (a bit like the meaning of "with"

**Comment [J11]:** Idem comment #10

**Comment [J12]:** Idem comment #10

**Comment [J13]:** Idem comment #10



Nans : Le dessert, voilà c'est ça. Le dessert.

Jessica : D'accord, ouais, ouais. Et alors, tu vends... donc ton magasin s'appelle Chouquette et tu vends aussi des chouquettes. Je pense que tu dois être le seul à Melbourne à en faire, est-ce que tu...

Nans : Voilà.

Jessica : Oui, vas-y.

Nans : Oui, c'est pour ça, c'est... c'est pour ça qu'on a voulu faire des chouquettes. Parce que personne n'en faisait à Melbourne d'ailleurs et les Français adorent... quand ils voient les chouquettes, ils adorent ça ! Les Australiens, ils connaissent pas trop mais à chaque fois qu'il y en a qui essaient, souvent ils y reviennent et ils adorent ça. Donc, c'est pour ça que je voulais en faire parce que j'ai l'honneur de faire des chouquettes à Melbourne parce que je n'en ai pas vu avant ici.

**Comment [J14]:** Oral mark: the first part of the negation ("ne") has been dropped.

Jessica : C'est vrai. Et depuis que je t'ai découvert, ça fait pas très longtemps, mais ça fait déjà trois fois que je viens en chercher. Et, je convertis les Australiens autour de moi aussi, c'est juste un plaisir. Beaucoup de souvenirs.

Nans : Super !

Jessica : Quand j'étais petite, on avait une boulangerie dans la petite ville où j'habitais qui faisait des chouquettes, c'était le vendredi. Donc le vendredi, c'était vraiment le plaisir de la semaine, j'allais toujours chercher mon sac. On les vend souvent à la douzaine d'ailleurs.

**Comment [J15]:** "Vendredi" = a one-off time.  
"LE vendredi" = a repetition (every Friday)

Nans : C'est ça, ouais.

Jessica : Mais tu peux expliquer ce que c'est ? Parce que il y a beaucoup de personnes qui ne connaissent juste pas le mot.

Nans : Oui, donc une chouquette, c'est assez simple. C'est une pâte à choux avec du... du sucre perlé au-dessus. Donc, c'est cuit... c'est des choux en fait et après, on met du sucre perlé dessus. Et, on le met dans un four très chaud et comme ça, ça prend de la couleur au-dessus et donc avec le sucre perlé, c'est croustillant, ça caramélise un petit peu au-dessus. Et à l'intérieur, ça reste... ça reste mou donc ça fait un... une très bonne texture de croquant, croustillant et mou à l'intérieur. C'est ça qui fait toute la chouquette en fait, c'est la texture et le goût sucré à l'extérieur.

Jessica : Ouais, et voilà. Et pour préciser que c'est pas comme une profiterole et il y a rien à l'intérieur.

Nans : Non, c'est vide.

Jessica : C'est juste de l'air. Il y a quelqu'un qui a goûté cet après-midi qui a dit : « Oh my god, c'est comme manger un petit nuage ». J'ai trouvé ça très joli. (rires)

Nans : Ah oui, c'est très joli ! (rires)

Jessica : Oui. Alors, une remarque pour les étudiants de français sur l'orthographe. Donc, ta pâtisserie s'appelle Chouquette avec un K mais la pâtisserie, ça s'écrit chouquette C-H-O-U-Q-U-E-T-T-E. Donc, c'est un peu différent.

**Comment [J16]:** = "the spelling"  
"ortho\_" = "correct, right"  
"\_graphe, \_graphie" = writing

Nans : C'est ça, oui, le... la raison pourquoi je ne l'ai pas appelée comme ça, c'est parce qu'il y a déjà ce nom à Brisbane.

**Comment [J17]:** The letter "Q" is always followed by the letter "U" in French.  
2 exceptions: cinq, coq

Jessica : Ah bon ?

Nans : Il y a déjà une pâtisserie qui s'appelle Chouquette oui. Donc il a fallu que je joue autour de... autour du nom. C'est pour ça que l'orthographe est différente.

**Comment [J18]:** This is probably a bad translation from the English "the reason why". Many expats tend to blend grammar structures! In "proper" French, say "la raison pour laquelle".



Jessica : Aaah ! Et tu es allée les tester ?

Nans : Non, je ne suis pas allé les tester, non ! (rires)

Jessica : Bon, alors le stock est... est limité. Tu fais des chouquettes le matin mais c'est vrai que si on vient en début d'après-midi, on court le risque d'être **déçu**.

**Comment [J19]:** "déçu,e" = "disappointed".  
The noun "disappointment" is "la déception" (which doesn't mean "deception"!!)

Nans : Oui, c'est toujours un risque oui. J'ai des français souvent qui sont **déçus**, qui arrivent et souvent qui viennent et qui disent « oh non ! ».

Jessica : Voilà, ah ouais.

Nans : Et souvent, c'est... s'il y a eu trop de français dans la boutique, ils en prennent une douzaine, deux douzaines, mais... et ça va vite et malheureusement oui, il n'y en a pas pour tout le monde. Donc il faut venir de bonne heure pour être sûr d'en avoir.

Jessica : Voilà, c'est ce qui fait son côté rare (rires). Alors, la pâte à choux euh... ça fait un peu peur, on dit c'est difficile, c'est très technique. Ça, c'est un mythe ou c'est facilement réalisable à la maison ?

Nans : Non. Oui, c'est facilement réalisable. Pour faire une pâte à choux, c'est assez simple, il faut faire 250g d'eau, 100g de beurre avec un petit peu de sel. On fait bouillir ça. Ensuite, **une fois que ça bout, on jette dedans 150g de farine, on fait bien dessécher sur le feu et après on le met... on verse ce mélange dans un bol et on ajoute à peu près 4 à 5 œufs, ça dépend de la grosseur des œufs. Petit à petit, un par un, on mélange les œufs et une fois que tous les œufs sont mélangés, il suffit juste de le mettre dans une poche à douille et de faire des petits choux sur une plaque. Et ensuite, mettre du sucre dessus, du sucre perlé.**

**Comment [J20]:** = "once, when"

**Comment [J21]:** "jeter" doubles the "t" in the indicative present (excepted for "nous jetons, vous jetez")

Jessica : Oui, qu'on peut trouver à Prahran market, si vous habitez à Melbourne.

Nans : Oui, oui. Oui, on peut en trouver là-bas oui.

Jessica : Oui mais c'est sympa, je mettrai la recette dans les show notes de l'épisode ; je pensais pas avoir le secret de la pâte à choux ! Donc, je ferai un petit document pour les auditeurs donc sur... [www.frenchvoicespodcast.com/episode5](http://www.frenchvoicespodcast.com/episode5) , vous pourrez retrouver la recette de Nans.

### [14 min 06 sec] Part 3

Jessica : Et... et en ce moment, tu fais aussi... tu prépares le gâteau traditionnel français de Noël, est-ce que tu pourrais nous en dire un peu plus ?

Nans : Oui, donc on fait comme tous les Français mangent à Noël : c'est la bûche de Noël donc. Et on fait beaucoup de traditionnel donc comme ça se faisait avant. La bûche traditionnelle, c'est donc avec de la crème au beurre et une génoise. Donc, c'est un biscuit roulé avec de la crème au beurre à l'intérieur et décoré à l'extérieur avec encore un petit peu de crème au beurre. On fait trois parfums différents : vanille, praliné et chocolat. Tous les ans, le chocolat est... c'est la saveur qui gagne, tout le monde adore le chocolat donc généralement, c'est ce qu'on vend le plus. Et ça marche beaucoup... tous les ans, de plus en plus, on en vend... on en vend parce que...il y a quand même beaucoup de Français à Melbourne et beaucoup d'Australiens qui aiment la France et donc qui se convertissent à la bûche de Noël française.

Jessica : Alors, justement, on pourra les acheter jusqu'à quand, tes bûches ?



*Nans* : Eh bien, jusqu'au 24 décembre. On a commencé à en faire pour montrer aux clients. Quelques-uns aussi en mangent pour... pour le mois de décembre, donc avant les fêtes. Et donc jusqu'au 24 décembre, on en fait. Après, on ferme le magasin donc ce sera fini après le 24 décembre.

*Jessica* : Donc, oui, pour tout vous dire, j'ai passé deux heures en compagnie de Nans ce matin. Et j'ai fait un petit reportage photo dans les cuisines où vous pouvez voir les différentes étapes de la réalisation de ces bûches de Noël. Donc vous pouvez trouver les images sur [www.frenchvoicespodcast.com/episode5](http://www.frenchvoicespodcast.com/episode5) aussi. Et j'ai testé et approuvé la bûche au chocolat également (rires). Oui, j'ai tout testé je crois ! C'est vrai que ta pâtisserie, c'est... alors, les pâtisseries se développent énormément à Melbourne. Ton style est très... je dirais c'est vraiment la pâtisserie traditionnelle.

*Nans* : Voilà.

*Jessica* : C'est exactement celle qu'on retrouve en France. C'est les mêmes parfums...

*Nans* : C'est ça oui.

*Jessica* : Les mêmes goûts...

*Nans* : Oui, moi j'aime bien le traditionnel français donc la pâtisserie, c'est très traditionnel français avec... donc on fait les tartes citron, les éclairs au chocolat, au café, des choux... on fait un royal... ce qu'on vend le plus, une mousse au chocolat avec une base en... qui est croustillante et un biscuit au chocolat sans farine. C'est sans gluten aussi ce gâteau, c'est ce qu'on vend le plus pour les anniversaires.

*Jessica* : Ah oui ?

*Nans* : Oui et puis après on fait... oui, la plupart des trucs, c'est traditionnel. Juste, généralement le week-end, on essaie de faire un spécial aussi où on s'amuse avec les saveurs du moment. Et on fait quelque chose soit... la dernière fois, on a fait un macaron avec des framboises et... et de la fraise. Avec des framboises fraîches et de la fraise.

*Jessica* : Hm hm.

*Nans* : Et donc, on fait différentes choses généralement tous les week-end. Mais autrement tout le reste, c'est assez traditionnel. Les gens disent qu'ils aiment bien donc on reste là-dessus.

*Jessica* : Ouais.

*Nans* : Moi aussi j'aime bien, j'aime bien le traditionnel.

*Jessica* : Ouais, c'est ça, c'est vraiment une petite tranche de France sur le trottoir de Brunswick (rires). Pour le coup, là c'est vraiment... voilà, si vous avez le... envie même d'ambiance française, donc rendez-vous chez Chouquette. Et vous pouvez dire bonjour à Nans, à Camille, qui est une serveuse française très sympa, à toute l'équipe aussi. Et je me demandais alors... parce que j'ai pris des chouquettes ce matin et je les ai déjà toutes mangées parce que je ne savais pas si elles allaient être bonnes demain...

*Nans* : C'est mieux comme ça oui ! (rires)

*Jessica* : On peut les conserver ?

*Nans* : Non, c'est pas forcément bien de les conserver. Elles seront pas aussi bonnes le lendemain.

**Comment [J22]:** "parfum" means "perfume, scent" but also "flavour, taste".

**Comment [J23]:** To translate "[something] free", say "without [something]".  
Ex: gluten free = sans gluten  
Worry free = sans inquiétude  
Sugar free = sans sucre, etc



Jessica : D'accord.

Nans : Non, c'est mieux de les manger directement. C'est meilleur quand c'est frais oui.

Jessica : Manger **fraîches**, ouais. Et les bûches, on peut les garder combien de temps ?

**Comment [J24]:** The feminine form of "frais" is "fraiche", not "fraise" (that means "strawberry" !)

Nans : Oh, on peut les garder 3 ou 4 jours, c'est un gâteau qui se garde assez longtemps. Donc on peut les garder... on peut en prendre une plus grande et puis en profiter **sur plusieurs jours**. C'est toujours une bonne chose.

**Comment [J25]:** = "over several days"

Jessica : Ouais. Tu prends des commandes pour Noël ?

Nans : Oui, on a déjà pas mal de commandes pour... pour Noël. Donc des gens généralement qui viennent **bah tous les ans quoi**. On a toujours le plaisir d'avoir des clients qui viennent de loin même des fois. J'ai des clients qui me parlent et qui me disent : « tous les ans, on vient chez vous, on habite loin, de l'autre côté de Melbourne mais... ». Ça fait toujours plaisir d'entendre ça, des Français qui viennent... qui font le déplacement pour venir chercher leur bûche de Noël.

**Comment [J26]:** "bah", "quoi" are very oral marks; it's very hard to translate!

#### [18 min 45 sec] Part 4

Jessica : Super ! Alors, j'ai une question donc d'une étudiante, Helen, donc qui aime cuisiner et qui voulait savoir : « quand la cuisine cesse d'être un passe-temps et devient un métier, est-ce qu'on en tire toujours autant de plaisir ou ça devient vraiment professionnel ? »

Nans : Ah non ! Moi, j'en tire toujours autant de plaisir. Moi je... ça me passionne toujours de travailler la pâtisserie même en tant que professionnel. Il y a toujours des... il y a toujours des nouvelles saveurs. Je trouve qu'on peut... qu'on peut accommoder ensemble des épices ou des... des fruits qu'on peut accorder avec d'autres choses. Je trouve qu'il y a toujours quelque chose... pardon... avec quoi on peut s'amuser. Donc je trouve... c'est toujours un passe-temps. Il faut toujours que ce soit, un mot pour moi, il faut toujours que ce soit une passion. **Forcément**, il y a toujours des hauts et des bas. Comme on fait ça toute l'année, des fois forcément, c'est comme tous les métiers **hein**. Mais la plupart du temps, moi je m'éclate toujours à faire mon travail.

**Comment [J27]:** = "of course"

**Comment [J28]:** Idem comment #26

Jessica : C'est un plaisir.

Nans : Voilà, c'est un plaisir, oui. Oui, c'est toujours un plaisir.

Jessica : Sauf quand il fait très chaud dans la cuisine et que le beurre fond.

Nans : Ah oui, là non. Oui, non, c'est pas un plaisir là. Non, quand il fait très chaud, c'est pas un plaisir du tout. Quand il fait 35-40°C non. On cuit dans la cuisine, non ça c'est infernal. L'été, c'est vraiment pas terrible.

Jessica : Bon, alors on espère que tu vas passer à travers l'été qui s'annonce... que tu vas survivre à cet été.

Nans : Oui, oui. (rires)

Jessica : En tous cas, bon, quels sont tes résolutions ou tes rêves pour 2015 ?

Nans : Oh là là, quelle question ! Mes résolutions ou mes rêves ! (rires). Eh bien continuer à faire prospérer Choukette, toujours prendre du plaisir à travailler. Et profiter de la famille aussi, profiter de l'Australie. Moi, j'adore l'Australie donc j'adore faire du camping, c'est pour ça que j'aime l'Australie. J'adore sortir en Australie, et



cuisiner sur le barbecue aussi. Ça m'éclate autant que cuisiner dans... dans la cuisine à Choukette.

*Jessica* : Bon, ta femme a de la chance alors. C'est toi qui fait la cuisine tout le temps.

*Nans* : Oui, j'aime bien faire la cuisine, même à la maison, je fais la cuisine oui.

*Jessica* : Bon bah super alors, je souhaite vraiment longue vie à Choukette parce que sincèrement, c'est vraiment délicieux... c'est un plaisir de retrouver donc cette petite tranche de France, comme j'ai dit. Et puis voilà donc j'encourage tout le monde, si vous n'avez pas encore prévu votre Christmas pudding, il est encore temps jusqu'au 24 décembre, de commander une bûche de Noël à Nans. Je mettrai les coordonnées sur le site.

*Nans* : D'accord. Bah, merci beaucoup.

*Jessica* : Merci à toi, un plaisir !

*Nans* : A bientôt, au revoir !

