

La région Bourgogne Franche-Comté - Transcription en français



Épisode 165 - La Normandie vous surprendra - Transcription FR + ANGLAIS

La Normandie est l'une des régions les plus connues du monde en raison de son histoire qui a marqué la France. Elle est célèbre pour sa gastronomie qui fait partie de la culture française et est connue pour ses produits laitiers et ses fromages. Elle est également connue pour ses paysages côtiers et ses plages. Elle est une région très touristique et est très appréciée par les visiteurs étrangers.

Normandy is one of the best known regions in the world thanks to its history that has left its mark on France like a stamp. It is famous for its gastronomy that is part of the French culture and is known for its dairy products and cheeses. It is also known for its coastal landscapes and beaches. It is a very touristy region and is very appreciated by foreign visitors.

Borgne et baveuse à l'écouter à l'écouter à l'écouter ! C'est reparti pour notre vidéo virtuelle des régions de France et cette fois-ci nous sommes allés en Normandie. Depuis novembre dernier, je vous propose un petit résumé de chaque région française pour que vous les découvriez en quelques minutes. Si vous regardez dans les descriptions vidéo, vous trouverez les autres fiches qui a changé la France et en voici une de plus. Cette fois-ci, c'est la Normandie. Elle est connue pour ses paysages côtiers et ses plages. Elle est une région très touristique et est très appréciée par les visiteurs étrangers.

MP3

La Normandie est l'une des régions les plus connues du monde en raison de son histoire qui a marqué la France. Elle est célèbre pour sa gastronomie qui fait partie de la culture française et est connue pour ses produits laitiers et ses fromages. Elle est également connue pour ses paysages côtiers et ses plages. Elle est une région très touristique et est très appréciée par les visiteurs étrangers.

Normandy is one of the best known regions in the world thanks to its history that has left its mark on France like a stamp. It is famous for its gastronomy that is part of the French culture and is known for its dairy products and cheeses. It is also known for its coastal landscapes and beaches. It is a very touristy region and is very appreciated by foreign visitors.

Borgne et baveuse à l'écouter à l'écouter à l'écouter ! C'est reparti pour notre vidéo virtuelle des régions de France et cette fois-ci nous sommes allés en Normandie. Depuis novembre dernier, je vous propose un petit résumé de chaque région française pour que vous les découvriez en quelques minutes. Si vous regardez dans les descriptions vidéo, vous trouverez les autres fiches qui a changé la France et en voici une de plus. Cette fois-ci, c'est la Normandie. Elle est connue pour ses paysages côtiers et ses plages. Elle est une région très touristique et est très appréciée par les visiteurs étrangers.

Normandy is one of the best known regions in the world thanks to its history that has left its mark on France like a stamp. It is famous for its gastronomy that is part of the French culture and is known for its dairy products and cheeses. It is also known for its coastal landscapes and beaches. It is a very touristy region and is very appreciated by foreign visitors.

DEVIENS MEMBRE DU CLUB VIP !

Pour chaque contenu du podcast Fluidité ou de ma chaîne, tu as :



- ✓ La **transcription** 100% en français.
- ✓ Les transcriptions **bilingues** FR + Anglais / Espagnol / Portugais / Allemand.
- ✓ La **fiche du vocabulaire** important du contenu.
- ✓ Le **fichier audio mp3** sans publicités.
- ✓ + L'accès à la **communauté** de 500 membres (et moi !)

INFORMATIONS ET ABONNEMENT ICI. 7€/MOIS

- ✓ Je réponds à tes questions de français.
- ✓ Le cours de groupe "je vous explique" 2 fois / mois (mercredi 18h30 France).
- ✓ 8 chats ZOOM par mois en groupe **pour pratiquer tous ensemble.**

[👉 Informations et abonnement ici 👈](#)

Cette région a construit les bases de la gastronomie française. Elle a un riche patrimoine naturel, culturel et architectural. C'est un grand coin de nature où on vit bien. Son histoire a marqué la France, on parle de la région Bourgogne Franche-Comté dans cet épisode cent-soixante-dix (170) du podcast fluidité. Alors, restez à l'écoute et j'ai deux exemplaires de mon livre à vous faire gagner grâce à un jeu concours, je vous en parle à la fin de l'épisode !

[GÉNÉRIQUE]

Avant de commencer, je voudrais vous proposer une opportunité unique pour progresser en français si vous êtes intermédiaires : notre club VIP. C'est un club privé que j'ai créé composé d'une grande communauté de + 450 apprenants que je remercie encore d'ailleurs. Vous y trouverez des amis qui viennent du monde entier et tous ensemble, nous faisons des activités de pratique orale en groupe sur Zoom. De la lecture, des jeux, des quiz, des discussions sur différents thèmes, etc. Ces réunions sont organisées chaque semaine le mercredi à 18h30 et le vendredi à 18h (heure de Paris). Mais, également le mercredi à 18h30, j'anime aussi un cours interactif pour expliquer facilement et clairement la grammaire du français. Nous avons un groupe Telegram pour discuter, partager et échanger et où j'aide les apprenants en répondant à leurs questions évidemment. Le club VIP, c'est aussi des contenus exclusifs pour les débutants : tout mon podcast sans aucune publicité, des transcriptions bilingues pour comprendre rapidement ou encore des listes de vocabulaires en PDF pour enrichir votre lexique. Tout le monde est bienvenu et vous restez autant de temps que vous voulez. Pour rejoindre le club VIP, cliquez sur le lien dans la description.

Bienvenue dans ce nouvel épisode du podcast où on va continuer notre tour de France des régions en parlant de la Bourgogne Franche-Comté.

Vous trouverez les épisodes des autres régions dans les épisodes précédents.

La région Bourgogne Franche-Comté, aussi surnommée la B.F.C par les locaux, est une région de l'Est de la France, plutôt vers le centre de l'axe nord-sud. C'est une grande région qui est le résultat de la fusion entre la Bourgogne et la Franche-Comté, comme son nom l'indique.

On y trouve presque trois (3) millions d'habitants répartis sur une grande superficie, donc la région a une faible densité de population, bien inférieure à la moyenne française.

Ce territoire est divisé en huit (8) départements que je vais tous vous citer maintenant : la Côte-d'Or, le Doubs, la Saône-et-Loire, la Haute-Saône, le Jura, la Nièvre, le Territoire de Belfort et l'Yonne.

Sa préfecture, son chef-lieu est Dijon, une ville d'environ cent-cinquante mille (150 000) habitants.

Au sujet de son relief, la région Bourgogne Franche-Comté héberge l'un des principaux massifs montagneux de France, le Jura. On peut dire aussi une chaîne de montagnes.

Le Jura est à cheval entre la Bourgogne et la Suisse, sur une frontière de deux-cent-trente (230) kilomètres. C'est une chaîne de montagnes pas très haute puisque le plus haut mont s'élève à mille quatre-cent-quatre-vingt-quinze (1495) mètres.

Il y a deux autres massifs montagneux dans la région, les Vosges et le Morvan.

Et tout ça nous apporte de magnifiques paysages en Bourgogne Franche-Comté.

C'est une région donc plutôt rurale parmi les plus vertes de France avec beaucoup de nature : des forêts qui représentent plus d'un tiers du territoire, des montagnes, de grands lacs, de nombreuses rivières et beaucoup de vignes.

En effet, c'est une terre de vignobles reconnus internationalement et classés au patrimoine de l'Unesco, comme le Chablis par exemple.

Car oui, ce qui fait la grandeur et la réputation de la région, c'est sa gastronomie et ses spécialités qui sont des grands classiques de la nourriture française.

Premièrement, il y a la moutarde de Dijon, un produit de haute qualité grâce au sol calcaire de la Bourgogne Franche-Comté qui permet d'avoir des graines de moutarde fortes et piquantes. Si les Français veulent acheter de la moutarde de qualité, ils vont choisir celle de Dijon dans les supermarchés.

Ensuite, on a les fameux escargots de Bourgogne. Eh oui, j'en parlais dans l'épisode sur les clichés des Français en disant que c'était un produit du Nord-Est de la France en majorité.

L'escargot de Bourgogne est d'ailleurs une espèce protégée.

La façon la plus connue de les manger, c'est dans leur coquille, cuits au four avec du beurre, du persil et de l'ail.

Et il y a d'autres manières de les cuisiner selon les régions.

Il y a de petites fourchettes à escargot exprès pour les sortir de leur coquille, comme des petits pics, mais aussi des pinces spéciales pour les tenir.

Je n'en ai jamais mangé mais beaucoup de français adorent ça.

En tant que plat régional, il y a aussi le bœuf bourguignon, un plat servi dans tout le pays, l'un des plus connus et traditionnels de la cuisine française. C'est comme un ragoût de bœuf, donc de la viande mijotée, cuite très longtemps dans de la sauce au vin rouge de Bourgogne et avec des carottes, des pommes de terre et d'autres légumes.

Je ne mange plus de bœuf de nos jours mais j'ai déjà mangé ce plat plusieurs fois dans ma vie.

On reste sur le bœuf en parlant maintenant de la fondue bourguignonne. En effet, c'est un plat

d'origine suisse mais on utilise de la viande issue de vaches de Bourgogne.

Ce n'est pas pareil que de la fondue avec du fromage. Ici, chacun a un pic où on accroche un morceau de viande crue et on le trempe dans l'huile pour le faire frire dans un appareil au milieu de la table. Donc chacun cuit ses morceaux comme il veut. Et c'est accompagné de légumes ou autres.

C'est un plat convivial que mangeaient souvent mes parents en famille ou entre amis. Je me souviens qu'il fallait bien piquer les morceaux de viande pour pas qu'ils ne tombent dans l'huile ! On peut également citer le coq au vin jaune, c'est aussi un plat où la viande mijote avec des légumes et des patates mais dans ce cas, c'est un coq cuit dans du vin jaune du Jura, un vin blanc particulier.

Une autre spécialité, c'est la truffe de Bourgogne. La truffe, c'est un champignon assez spécial cultivé dans la région depuis des générations, avec un goût très fin et délicat.

Quand la truffe n'est pas cultivée artificiellement, elle est recherchée en pleine nature à l'aide de chiens spécialement entraînés.

C'est un produit très cher parce qu'il est soit très rare, soit très difficile à cultiver.

Une autre spécialité bourguignonne, c'est la crème de cassis.

Le cassis, c'est une petite baie de couleur noire et on en fait une crème en la mélangeant avec un peu d'alcool et en y ajoutant du sucre. C'est comme un sirop avec de l'alcool.

Cette crème est utilisée pour faire du kir cassis. C'est un cocktail alcoolisé avec de la crème de cassis au fond du verre et du vin blanc pour compléter. Pour la version kir royal, on utilise du champagne à la place du vin blanc.

Le kir cassis, c'est un cocktail classique que vous trouverez à la carte de tous les restaurants de France.

Il y a encore plein d'autres spécialités culinaires en Bourgogne Franche-Comté, mais on va quand même évoquer l'un des fromages les plus consommés en France, le Comté.

C'est un fromage fabriqué depuis des siècles et très apprécié car il a un goût qui plaît à tout le monde, il ne sent pas mauvais et il est très gras, donc il est très bon. En général, quand c'est très gras, c'est très bon. C'est l'un des fromages les plus caloriques parce que sa pâte est pressée, donc une bonne partie de l'eau est retirée, ce n'est pas un fromage crémeux.

Je ne sais pas si un seul Français peut dire qu'il n'a jamais mangé de Comté, sauf ceux qui n'ont jamais mangé de fromage de leur vie. Sinon, tout le monde l'adore, les petits et les grands. Et j'en mange assez souvent, c'est tellement bon !

Il y a aussi la cancoillotte, un fromage liquide très apprécié également. Je crois que je n'en ai jamais mangé, par contre.

À Dijon, il y a la cité internationale de la gastronomie et du vin, comme un musée avec des expositions qui valorisent le repas gastronomique des français et le climat des vins de Bourgogne, qui sont tous les deux classés au patrimoine de l'UNESCO. Donc la manière de manger des français fait partie du patrimoine mondial !

Alors, en Bourgogne Franche-Comté, on mange très bien grâce à des produits de qualité et un savoir-faire ancestral.

Mais la région brille également dans d'autres domaines comme l'horlogerie, c'est la fabrication des montres et des horloges, la joaillerie, c'est la fabrication des bijoux ou encore la maroquinerie, la fabrication des petits objets en cuir, comme des sacs à main ou des ceintures.

La région est aussi experte dans le secteur industriel, vingt pour cent (20%) des salariés travaillent dans ce domaine. C'est la deuxième productrice d'automobiles en France et elle se distingue

également dans la mécanique ou la métallurgie.

Et comme beaucoup de régions, elle sait conserver son patrimoine historique. Il y a un lieu extraordinaire qui s'appelle les Hospices de Beaune, situé dans la ville du même nom.

C'est un hôtel-Dieu, c'est-à-dire un hôpital d'époque qui était géré par l'Église catholique et qui accueillait les orphelins, les nécessiteux et d'autres personnes dans le besoin.

Le bâtiment, créé au quinzième (15e) siècle, est de style gothique, mais avec une décoration très colorée, comme les tuiles du toit, par exemple.

C'est un endroit à visiter exceptionnel et plein d'histoires.

En Bourgogne Franche-Comté, on trouve aussi des abbayes, de somptueuses cathédrales ou encore un château en cours de construction avec les techniques ancestrales, le château de Guédelon. J'en ai parlé en détail dans l'épisode cent-vingt-sept (127) des 8 lieux insolites en France.

L'histoire de la Bourgogne Franche-Comté a marqué la France.

Premièrement, à l'époque de l'Empire Romain. Quand Jules César était dictateur de Rome, il est parti gagner du territoire sur les gaulois, les habitants de la Gaule, l'ancienne France. Et c'est à Alésia qu'a eu lieu la bataille historique entre les Romains de César et les Gaulois de Vercingétorix.

De nos jours, Alésia s'appelle Alise-Sainte-Reine et sur les lieux de la bataille, il y a un site archéologique avec des vestiges, une statue de Vercingétorix et un musée super intéressant.

Deuxièmement, il faut savoir qu'à partir du quatorzième (14e) siècle, la Bourgogne était un duché, donc un territoire contrôlé par des ducs. Et ce royaume de Bourgogne a été peu à peu agrandi par les différents ducs et il s'étendait jusqu'aux Pays-Bas actuels, jusqu'à la mer du Nord, il était immense. C'était un sérieux rival du royaume des Francs.

Et après 400 ans de diverses batailles, la Bourgogne a été rattachée à la France après la Révolution.

En termes de climat, les températures sont modérées et sont plus froides dans les montagnes et il y pleut un peu plus que la moyenne française.

Les plus grandes villes de la région ne sont pas si immenses, elles restent agréables et charmantes. Il y a notamment Dijon, la préfecture et la ville de naissance de Gustave Eiffel, mais aussi Besançon ou Montbéliard, par exemple.

Voilà tout ce qu'offre la Bourgogne Franche-Comté. Je ne peux pas tout citer bien évidemment. Si vous y êtes allés, dites-moi ce que vous avez vu dans les commentaires, ce que vous avez visité. Sinon, dites-moi ce que vous avez aimé dans cette visite virtuelle de la région.

Maintenant, je voudrais vous parler du jeu concours pour gagner deux exemplaires de mon livre "En route vers le Français avec Fluidité" grâce à ma maison d'édition Dashbook. Le livre et la livraison à domicile seront gratuits.

Il y a un exemplaire à gagner sur YouTube et un autre sur mon Instagram.

Pour participer sur Youtube, tout est expliqué dans la description de la vidéo sur Youtube, donc lisez bien les instructions et chaque étape.

Pour participer sur Instagram, tout est expliqué sur le post de mon Instagram, je vous mets le lien de la publication dans la description sur toutes les plateformes.

Pour doubler vos chances de gagner, vous pouvez bien sûr participer sur YouTube et sur Instagram.

Les gagnants seront tirés au sort, ça veut dire qu'ils seront choisis aléatoirement. Ensuite, Dashbook enverra gratuitement un livre aux 2 gagnants ! Et je vous souhaite bonne chance !

Et merci beaucoup à vous d'avoir suivi cet épisode.

Abonnez-vous à mon podcast ou à ma chaîne pour ne pas rater les prochains.

Si vous avez aimé le contenu et que c'était utile pour vous, dites-le-moi en mettant un pouce ou un like ou en mettant cinq étoiles sur les plateformes de podcast et aussi pour me soutenir. À bientôt !