

Des nouvelles de la grammaire
Corrigé de la dictée
Émission 11

Faire bonne chère en agréable compagnie est assurément un des plaisirs de la vie. À notre époque où le prêt(-)à(-)manger et les plats à réchauffer au micro-ondes menacent de se substituer aux aromates parfumés des plats mitonnés pendant des heures, de nouvelles formes de gastronomie, soit la cuisine moléculaire et la cuisine fusion, montrent que l'art culinaire a encore la cote. Quoiqu'on grignote encore à l'occasion de raffinés sandwich(e)s au beurre d'arachide, on sait maintenant apprêter les bavettes à l'échalote, les escalopes poêlées, les ris de veau ou les moules marinière et les arroser d'un grand cru. Après qu'on s'est régalé de son mets préféré, on peut même déguster des profiteroles, un mille(-)feuille ou un pouding (pudding) chômeur. Mais pour conclure un bon repas, rien de tel qu'un fruit frais, comme du cantaloup, des dattes ou des amandes. La nature n'est-elle pas le meilleur cordon-bleu?

Pascale Lefrançois