

Épisode 13 – La Camargue

Bonjour, et bienvenue dans **Fanny's french club podcast** !

Je m'appelle **Fanny** et j'enseigne depuis plus de seize ans.

Tu peux retrouver les épisodes et leur transcription **sur fannys-french-club.fr**.

Ce podcast est fait pour les personnes qui apprennent le français et qui veulent améliorer leurs compétences de compréhension orale du français. Ce podcast est fait pour toi si tu n'es pas encore capable de comprendre les Français natifs dans leurs discussions du quotidien à vitesse réelle mais que tu es un peu plus avancé qu'un élève débutant.

Dans cet épisode, je vous emmène... en Camargue !

C'est une région naturelle du sud de la France, entre terre et mer, entre **les bras du Rhône** et **la mer Méditerranée**.

Cet été, nous avons eu la chance d'y passer quelques jours en famille. Et c'était magnifique.

En Camargue, il y a des paysages très particuliers : **des marais, des étangs, des canaux**, beaucoup d'eau et très peu de collines. C'est très plat.

On peut y voir **trois animaux très connus** :

- 👉 des **taureaux noirs**, élevés dans des manades
- 👉 des **chevaux blancs**, en semi-liberté
- 👉 et bien sûr, les **flamants roses**, souvent dans les étangs

On a passé une grande partie de la journée à observer ces animaux. Les flamants marchaient dans l'eau, mangeaient, ou dormaient sur une patte.

Les chevaux, eux, restaient calmes dans les prés. Et les taureaux, un peu plus loin, étaient groupés, à l'ombre.

Nous avons aussi visité **Aigues-Mortes**, une ancienne ville fortifiée, entourée de remparts.

C'est le roi Louis IX (Saint Louis) qui l'a fait construire au XIIIe siècle.

À l'époque, la ville était **au bord de la mer**, pour organiser des départs en croisade.

Aujourd'hui, elle est un peu plus à l'intérieur des terres, mais on peut encore imaginer les bateaux près des remparts.

Dans les ruelles d'Aigues-Mortes, il y a beaucoup de petites boutiques, de cafés, de galeries d'art...

L'ambiance est tranquille, un peu médiévale, avec des volets colorés, des pierres claires, des cigales qui chantent et parfois, l'odeur du sel dans l'air.

En Camargue, on sent aussi **la culture locale** :

Il y a les **gardians**, les cow-boys de Camargue, qui montent à cheval avec des tenues traditionnelles.

Il y a des fêtes dans les villages, avec des **ferrades** (où l'on marque les jeunes taureaux), des danses et des musiques typiques.

Et il y a un symbole qu'on voit partout : **la croix camarguaise**.

C'est une croix avec un cœur et une ancre. Elle représente la foi, l'amour, et l'espérance.

Ce qui m'a frappée aussi, c'est l'équilibre fragile de cette région. La Camargue est belle, mais vulnérable.

Quand il pleut beaucoup, l'eau reste : **les routes sont inondées**, les champs aussi.

Il faut protéger les digues, surveiller le niveau du Rhône...

Mais en même temps, cette eau fait vivre les oiseaux, les rizières, et les marais salants.

C'est une région unique, avec une culture, une faune, et une géographie très différentes du reste de la France.

Je vous recommande vraiment de la visiter, si vous aimez la nature, le calme, les grands espaces... et les flamants roses !

Et bien sûr, après la balade, l'observation des animaux et la visite d'Aigues-Mortes... on a goûté une **spécialité de la région** : la **gardiane de taureau**.

C'est un plat traditionnel de Camargue. C'est de la viande de taureau, cuite très lentement, avec du vin rouge, des herbes de Provence, de l'ail, des oignons et des olives.

On la mange souvent avec du **riz de Camargue**, un riz cultivé ici, dans les rizières. Il peut être blanc, rouge ou noir.

C'est un plat simple, mais plein de goût. Et après une longue journée dehors, c'était parfait. Tu trouveras d'ailleurs la recette à la fin de la transcription pour travailler le vocabulaire culinaire !

Et maintenant, un petit point de grammaire sur **le pluriel de certains mots**.

Tu as entendu :

- *un cheval* → *des chevaux*
- *un animal* → *des animaux*
- *un canal* → *des canaux*

👉 Beaucoup de mots en **-al** font leur pluriel en **-aux**.

👉 Et les mots en **-eau** prennent un **-x** : *un oiseau → des oiseaux, un bateau → des bateaux*

Il faut bien les observer, car ce sont des mots qu'on utilise souvent quand on parle de nature ou de paysage.

Et pour finir, voici quelques mots du jour :

- **Un flamant rose** : un oiseau élégant, rose ou blanc
- **Un cheval blanc** : un cheval typique de Camargue
- **Un taureau** : un animal noir élevé pour les traditions camarguaises
- **Un marais / un étang** : zone entre l'eau et la terre
- **Une inondation** : quand l'eau recouvre la route ou entre dans les maisons
- **Une digue** : une construction pour protéger de l'eau
- **Un gardian** : le gardien des troupeaux, à cheval
- **Une ferrade** : une fête traditionnelle avec des taureaux
- **La croix camarguaise** : symbole de la Camargue

Merci d'avoir écouté cet épisode !

Tu peux retrouver la transcription complète de cet épisode sur mon site **fannys-french-club.fr**

Et si tu veux apprendre le français avec moi, n'hésite pas à réserver un cours d'essai gratuit sur le site ou à m'envoyer un mail pour plus de renseignements sur **fannysfrenchclub@gmail.com**.

À très bientôt pour un nouvel épisode 🌻

Comme promis, voici la recette de la gardiane de taureau :

Recette de la Gardiane de Taureau (Camargue)

Une spécialité traditionnelle de Camargue, parfaite pour un plat chaleureux et parfumé.

Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 3h | Pour 6 personnes

Ingédients :

- 1,2 kg de viande de taureau (ou de boeuf si besoin), coupée en morceaux
- 1 bouteille de vin rouge corsé (Costières de Nîmes, par exemple)
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 carottes
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- Quelques branches de romarin
- 10 olives noires
- 1 zeste d'orange (facultatif)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Accompagnement :

- Riz de Camargue (rouge ou blanc)

Préparation :

1. La veille :
 - Dans un grand saladier, mélangez la viande avec le vin, les oignons émincés, les carottes en rondelles, l'ail, le laurier, le thym, le romarin et le zeste d'orange.
 - Couvrez et laissez mariner au frais toute la nuit.
2. Le jour même :
 - Sortez la viande de la marinade et égouttez-la (gardez le jus !).
 - Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir les morceaux de viande pour les colorer.
 - Ajoutez ensuite les légumes de la marinade, faites revenir 5 minutes.
 - Versez la marinade filtrée, ajoutez les olives, salez, poivrez.
 - Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 3 heures.

3. Servez bien chaud, accompagné de riz de Camargue.

Astuce : Ce plat est encore meilleur réchauffé le lendemain !

Vocabulaire utile (niveau A2) :

- **Mijoter** : cuire doucement et longtemps
- **Une marinade** : un mélange de vin, herbes et légumes pour parfumer la viande
- **Un zeste** : un petit morceau de peau d'orange ou de citron
- **Un brin** : une petite branche (de thym, de romarin...)
- **Une cocotte** : une grande casserole avec un couvercle