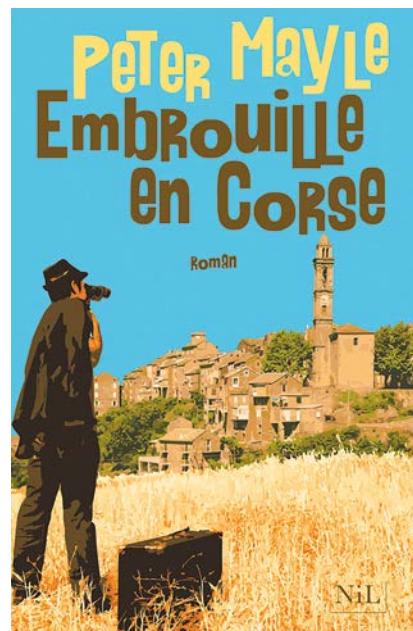


## ROMAN

Qui ne tombe pas sous le charme de la Provence? Amoureux de la région, le milliardaire Francis Reboul s'est laissé tenter et a acheté un magnifique domaine avec vue sur la Méditerranée: «Le Pharo». Or, ce dernier fait des envieux. Parmi eux, l'homme d'affaires russe Oleg Vronsky qui rêve d'en devenir le propriétaire. Lorsqu'il fait sa proposition d'achat à Reboul, celui-ci refuse tout net. Mais le Russe au passé sulfureux, vexé et surtout peu habitué à ce qu'on lui résiste, n'a pas dit son dernier mot. Pour se procurer la villa, il est prêt à toutes les tentatives d'intimidation. Aucun des deux hommes n'étant disposé à céder, une lutte sans merci s'engage entre eux. Tous les moyens, tous les réseaux, tous les amis, en Provence tout comme en Corse, sont alors mis à contribution pour se contrer mutuellement...

Riche en rebondissements, le livre a été traduit de l'anglais, mais Peter Mayle n'est-il pas le plus français des écrivains britanniques? L'auteur offre au lecteur un voyage à travers la gastronomie, les paysages et les bistrots, de Marseille à Calvi.

**Embrouille en Corse. Peter Mayle. Éditions Nil. Niveau facile.**



Embrouille en Corse	Eine korsische Gaunerei
<b>Roman</b>	
tomber sous	erliegen
se laisser tenter	sich verführen lassen
le domaine	der Landsitz
faire des envieux	sich Neider schaffen
[ferdezəvjo]	
tout net [tunet]	rundweg
sulfureux, se	hier: undurchsichtig
vexé, e	verärgert
l'intimidation (f)	die Einschüchterung
sans merci	gnadenlos
s'engager	beginnen
se contrer	hier: sich bekämpfen
mutuellement [mytyel'mu]	gegenseitig
le rebondissement	die überraschende Wendung
[rəbɔdismə]	
<b>Biographie</b>	
la publicité	die Werbung
le chevalier	der Ritter
<b>Extrait de texte</b>	
concocter [kɔkɔkte]	zusammenstellen
le chef	der Koch
faire don	schenken
la rente viagère	die Leibrrente
[rætvjaʒɛr]	
la gorgée [gɔʁʒe]	der Schluck
juteux, se	saftig
la côte	die Rippe
la daube	der Schmorbraten
l'agneau (m)	das Lamm
les pâtes (f/pl)	die Nudeln
le fromage de chèvre	der Ziegenkäse
le plat	das Gericht
à savoir	nämlich
le soupçon	der Hauch



## BIOGRAPHIE

Peter Mayle a travaillé dans la publicité à New York et à Londres avant de venir s'installer en Provence. C'est dans cette région d'adoption qu'il a commencé à écrire. Son premier livre, *Une année en Provence* (1993), est devenu un best-seller. En 2002, l'auteur a été décoré Chevalier de la légion d'honneur.

## EXTRAIT DE TEXTE

Comme Reboul l'expliqua à Elena, le menu qu'il avait concocté avec son chef, Alphonse, était purement provençal.

– Nous commençons, expliqua-t-il, par du melon de Cavaillon, la ville d'où proviennent les meilleurs melons de France. Ils sont si bons qu'Alexandre Dumas fit don à la mairie de la collection complète de ses œuvres en échange d'une rente viagère de douze melons par an qu'on lui servit ponctuellement jusqu'à sa mort en 1870. (Il s'interrompit pour boire une gorgée de champagne et s'aperçut alors que les autres convives assis à sa table avaient interrompu leurs conversations pour l'écouter). Les melons les plus juteux, les plus goûteux – ceux que nous avons ce soir – sont les melons de dix, dont les côtes permettent de découper dix tranches parfaites.

Elena regarda Sam, assis en face d'elle.

– J'espère, dit-elle, que tu prends des notes. Quand nous aurons trouvé une maison ici, c'est toi qui seras responsable de la cuisine. Ok, Francis, ensuite ?

– De la daube avignonnaise, un ragout d'été, c'est-à-dire de l'agneau mariné dans du vin blanc [...]. On la sert avec des pâtes et un châteauneuf-du-pape blanc. Ensuite, des fromages de chèvre du pays, et, pour finir, un de mes plats favoris: des fraises de Carpentras dans une sauce inventée par Alphonse [...], à savoir un mélange de crème, de yaourt, avec un soupçon de vinaigre balsamique.