

Queen Elizabeth II: What is the Platinum Jubilee?

Sam: Hello.

Neil: Hello. This is 6 Minute English from BBC Learning English. I'm Neil.

Sam: And I'm Sam.

Neil: People in the UK are enjoying a four-day holiday as part of the celebrations for Queen Elizabeth II's Platinum Jubilee.

Sam: A jubilee celebrates the anniversary of a special event, and the word is mostly associated with the Royal Family. In 2022, Queen Elizabeth II celebrates her Platinum Jubilee, commemorating 70 years since she became Queen in 1952.

Neil: People are doing all kinds of things to celebrate, from large events at Buckingham Palace and St Paul's Cathedral, to smaller street parties in towns and cities up and down the country, and abroad. In this programme, we look at the Platinum Jubilee in an unusual way, by hearing about a cake competition to make the official jubilee cake - the Platinum Pudding. And, as usual, we'll be learning some related vocabulary as well.

Sam: This isn't the first celebration of Queen Elizabeth's reign [rein] – the period of time when a monarch rules a country. In 1977, the Queen celebrated her Silver Jubilee, marking 25 years as queen, followed by her Golden Jubilee in 2002, and her Diamond Jubilee in 2012.

Neil: But what's so special about this year's Platinum Jubilee is that Queen Elizabeth II is the first British monarch ever to spend 70 years on the throne. And I have a question about it, Sam. Queen Elizabeth II is Britain's longest-ever reigning monarch, but who was the previous longest-reigning before her? Was it: a) Henry VIII, b) Elizabeth I or c) Queen Victoria?

Sam: I know it's c) Queen Victoria.

Neil: OK. I'll reveal the answer at the end of the programme. As the first monarch ever to have a platinum jubilee, many celebrations are being planned for the Queen. These include an official birthday parade [pə'reɪd], Trooping the Colour, which ends with jet planes flying over Buckingham Palace, and the Platinum Pageant - a live concert in front of the palace, featuring music and dancing, puppets [ˈpʌpɪts] of the Queen's favourite pets - her corgi [ˈkɔ:gi] dogs - and a performance by Ed Sheeran.

Sam: And that's just in London. All across the UK street parties are being held for people to eat and drink with friends and neighbours. There's a tradition of inventing a new food dish to commemorate jubilees, going all the way back to the Victoria sponge, a cake named after Queen Victoria. This year a competition was held to find a new dish to become the official pudding of the jubilee. Here's BBC reporter, Daniella [ˌdæniˈjələ] Relph, to explain more.

Daniella Relph: First, there was the Victoria sponge, then coronation [ˌkɒrəˈneɪʃn] chicken, now we have a Queen Elizabeth II Platinum Pudding. The winning lemon Swiss roll and amaretti trifle is a twist on a traditional trifle, with layers of Swiss roll, jelly, custard, mandarins, amaretti biscuits and cream.

Reine Elizabeth II : Qu'est-ce que le jubilé de platine ?

Sam : Bonjour.

Neil : Bonjour. C'est est 6 minutes en anglais de BBC Learning English. Je m'appelle Neil.

Sam : Et moi Sam.

Neil : Les gens au Royaume-uni profitent de quatre jours de vacances dans le cadre des célébrations du jubilé de platine de la reine Elizabeth II.

Sam : Un jubilé célèbre l'anniversaire d'un événement spécial, et le mot est le plus souvent associé à la famille royale. En 2022, la reine Elizabeth II célèbre son jubilé de platine, commémorant les 70 ans depuis qu'elle est devenue reine en 1952.

Neil : Les gens font toutes sortes de choses pour célébrer ça, depuis de grands événements au palais de Buckingham et à la cathédrale Saint-Paul, à de plus petites fêtes de rue dans les villes et villages partout dans le pays et à l'étranger. Dans cette émission, nous regardons le jubilé de platine d'une manière inhabituelle, en entendant parler d'un concours de gâteaux pour faire le gâteau officiel du jubilé : le pudding (dessert) de platine. Et, comme d'habitude, nous apprendrons également du vocabulaire connexe.

Sam : Ce n'est pas la première célébration du règne de la reine Elizabeth : la période pendant laquelle un monarque gouverne un pays. En 1977, la reine a célébré son jubilé d'argent, marquant 25 ans en tant que reine, suivi de son jubilé d'or en 2002 et de son jubilé de diamant en 2012.

Neil : Mais ce qui est si spécial à propos du jubilé de platine de cette année, c'est que la reine Elizabeth II est le premier monarque britannique à passer 70 ans sur le trône. Et j'ai une question à ce sujet, Sam. La reine Elizabeth II est le monarque qui a régné le plus longtemps en Grande-Bretagne, mais qui a régné le plus longtemps avant elle ? Était-ce : a) Henry VIII, b) Elizabeth I ou c) la reine Victoria ?

Sam : Je sais que c'est c) la reine Victoria.

Neil : D'accord. Je révélerai la réponse à la fin de l'émission. En tant que premier monarque à avoir un jubilé de platine, de nombreuses célébrations sont prévues pour la reine. Celles-ci incluent un défilé d'anniversaire officiel, la Parade des couleurs (des drapeaux), qui se termine par des avions à réaction survolant le palais de Buckingham, et le spectacle (historique) du Platine : un concert en direct devant le palais, présentant (mettant en scène) de la musique et de la danse, des marionnettes des animaux de compagnie préférés de la reine - ses chiens corgi - et une représentation (spectacle) d'Ed Sheeran*.

Sam : Et ça c'est juste à Londres. Partout au Royaume-Uni, des fêtes de rue sont organisées pour que les gens puissent manger et boire avec des amis et des voisins. Il y a une tradition d'inventer un nouveau plat de nourriture pour commémorer les jubilé, remontant jusqu'à l'éponge Victoria, un gâteau nommé d'après la reine Victoria. Cette année, un concours a été organisé pour trouver un nouveau plat qui deviendrait le pudding officiel du jubilé. Voici la journaliste de la BBC, Daniella Relph, qui explique plus [en détail].

Daniella Relph : D'abord, il y a eu l'éponge Victoria, puis le poulet du couronnement, maintenant nous avons un pudding du Platine de la reine Elizabeth II. Le gâteau roulé (bûche) au citron et bagatelle amaretti** gagnant, est une variante d'une bagatelle traditionnelle, avec des couches de gâteau roulé, de gelée, de crème anglaise, de mandarines, de biscuits amaretti et de crème.

*Ed Sheeran : chanteur britannique né en 1991

**amaretti : petits macarons italiens aux amandes

Neil: In 1953, a mix of **chicken** and **curry** cream sauce called, *coronation chicken*, was **invented** to **celebrate** Queen Elizabeth's *coronation* – the **ceremony** at which she was made queen.

Sam: This year, *competition* winner, **Jemma** Melvin, has **invented** a **lemon** and Swiss roll **amaretti** trifle as the official *jubilee* cake. Trifle is a sweet, cold **pudding** made of three **layers** – a **layer** of fruit and cake, a **layer** of **custard**, and a top **layer** of cream.

Neil: **Jemma's** *jubilee* trifle is a twist on a **traditional** trifle. When talking **about** food, **people** use the phrase a twist on **something** to **describe** a new *variation* of a **traditional** **recipe**, using **different**, **exciting** ingredients.

Sam: **Jemma** learned her winning **recipe** from her **grandmothers**. She wants her trifle to be “the **people's** **pudding**”, **something** to be **enjoyed** by **everyone**. **Here** is **Jemma** Melvin **describing** how she felt to **discover** her trifle had been **chosen** as the official **Platinum Pudding**:

Jemma Melvin: I cannot believe it! Everything that I was up **against** was just the most **beautiful** desserts [*dɪ'zɜ:ts*] and **pudding** with **beautiful** **stories**. (That) this quite humble trifle has won is a bit surreal [*sə'ri:əl*].

Sam: **Jemma** **describes** her trifle as humble – **modest**, and not proud. **Although** the **pudding** **contains** **ingredients** like **amaretti** **biscuits** and cream, which are good **enough** for a queen, she wanted to base it on a humble trifle, **something** **everyone** **around** the **country** can make.

Neil: **Enjoying** a bowl of **Jemma's** **Platinum Pudding** sounds like a great way for **some** to **celebrate** the Queen's **seventy-year** reign.

Sam: Which **reminds** me of your **question**, Neil. We know **Elizabeth II** has reigned for 70 years, but who was the **second** longest-serving **monarch**? I said it was c) Queen **Victoria**.

Neil: I'm glad you were so sure, **because** you were **correct**, Sam. **Victoria** was queen for **almost** 64 years which is a long time, but not as long as **Elizabeth**.

Sam: **OK**, let's **recap** the **vocabulary** from this **programme** **about** the Queen's *jubilee* – a **celebration** of the *anniversary* of a **special** **event**, **usually** **involving** the **Royal** **Family**.

Neil: A king or queen's **reign** means the **period** of time they rule a **country**.

Sam: A **coronation** is the **ceremony** [*'sɜ:mənɪ*] at which **someone** is made **monarch** – the king or queen.

Neil: **Trifle** is a **popular** **pudding** made of a **layer** of fruit and cake, a **layer** of **custard**, and a top **layer** of cream.

Sam: If you say a food dish is a **twist on** **something**, you mean it's a *variation* of a **traditional** **recipe**, using new and **exciting** ingredients.

Neil: And **finally**, **someone** who is **humble** is **modest**, and not proud.

Sam: If you were **inspired** by this **recipe**, why not try making it. But that's all from us. **Goodbye** for now.

Neil: **Goodbye!**

Neil : En 1953, un mélange de poulet et de sauce à la crème au curry appelé poulet de couronnement a été inventé pour célébrer le couronnement de la reine Elizabeth : la cérémonie au cours de laquelle elle a été *nommée* reine.

Sam : Cette année, la gagnante du concours, Jemma Melvin, a inventé une *bagatelle amaretti roulée au citron* en tant que gâteau officiel du jubilé. La bagatelle est un dessert (pudding) sucré, froid composé de trois couches : une couche de fruits et de gâteau, une couche de crème anglaise et une couche supérieure de crème.

Neil : La bagatelle du jubilé de Jemma est une variante d'une bagatelle traditionnelle. Lorsqu'ils parlent de nourriture, les gens utilisent l'expression une *torsion* de quelque chose pour décrire une nouvelle variante d'une recette traditionnelle, utilisant différents ingrédients é moussillants.

Sam : Jemma a appris sa recette gagnante de ses grands-mères. Elle veut que sa bagatelle soit “le *dessert* du peuple”, quelque chose que tout le monde puisse apprécier. Voici Jemma Melvin décrivant *ce* qu'elle a ressenti en découvrant que sa bagatelle avait été choisie comme pudding de platine officiel :

Jemma Melvin : Je n'arrive pas à y croire ! Tout ce à quoi j'étais confronté était tout simplement les plus beaux desserts et entremets avec de belles histoires. Que cette bagatelle tout à fait humble ait gagné est un peu surréaliste.

Sam : Jemma décrit sa bagatelle comme humble : modeste et pas fière. Bien que le pudding contienne des ingrédients comme des biscuits amaretti et de la crème, qui sont assez bons pour une reine, elle voulait le baser sur une humble bagatelle, *une* chose que tout le monde à travers le pays, puisse faire.

Neil : Déguster (profiter d') un bol du *dessert* *Platinum* de Jemma paraît être une excellente façon pour certains de célébrer les soixante-dix ans de règne de la reine.

Sam : Ce qui me rappelle votre question, Neil. Nous savons qu'Elizabeth II a régné pendant 70 ans, mais qui était le second monarque ayant régné le plus longtemps ? J'ai dit que c'était c) la reine Victoria.

Neil : Je suis content que vous fussiez si sûre, parce que vous aviez raison, Sam. Victoria a été reine pendant presque 64 ans, ce qui est long, mais pas aussi longtemps qu'Elizabeth.

Sam : OK, récapitulons le vocabulaire de cette émission sur le **juilé** de la reine : *la* célébration de l'anniversaire d'un événement spécial, impliquant habituellement la famille royale.

Neil : Le **règne** d'un roi ou d'une reine signifie la période pendant laquelle ils gouvernent un pays.

Sam : Un **couronnement** est la cérémonie au cours de laquelle quelqu'un est *nommé* monarque : le roi ou la reine.

Neil : **Une bagatelle** est un dessert (pudding) populaire constitué d'une couche de fruits et de gâteau, d'une couche de crème anglaise (pâtisserie) et d'une couche supérieure de crème.

Sam : Si vous dites qu'un plat de nourriture est une **variation** de quelque chose, vous voulez dire qu'il s'agit d'une variante d'une recette traditionnelle, utilisant des ingrédients nouveaux et é moussillants.

Neil : Et enfin, quelqu'un qui est **humble** est modeste et pas fier.

Sam : Si vous avez été inspiré par cette recette, pourquoi ne pas essayer de la faire. Mais c'est tout de notre part. À la prochaine.

Neil : Au revoir !