



LA GASTRONOMIE

LES REPAS

le petit-déjeuner
le brunch
le déjeuner - le lunch
le dîner - le souper (Belgique)
l'apéritif (m.)
les amuse-bouche / amuse-gueule (m.) /
les zakouskis (m.)
l'entrée (f.)
la soupe / le potage
le plat (**principal**)
le dessert

CUISINER

faire la cuisine
préparer le repas
rincer les fruits et légumes
éplucher
couper
émincer
cuire les aliments - **cuire** un steak
mélanger
remuer

LES USTENSILES (m.) DE CUISINE

les couverts (m.)

un couteau
une fourchette
une cuillère
une assiette
un bol
un plat
une louche
une spatule (en bois)
une planche à découper
une casserole
un couvercle
un saladier
un tire-bouchon
un presse-agrumes
une passoire

DE MAALTIJDEN

het ontbijt
de brunch
het middagmaal - de lunch
het avondmaal
het aperitief
de hapjes

het voorgerecht
de soep
het (hoofd)gerecht
het dessert

KOKEN

koken
de maaltijd klaarmaken
het fruit en de groenten afspoelen
schillen
snijden, hakken
fijnhakken
het voedsel koken - een biefstuk bakken
mengen
roeren

HET KEUKENGEREI

het bestek

een mes
een vork
een lepel
een bord
een kommetje
een dienbord
een pollepel
een (houten) spatel
een snijplank
een kookpot
een deksel
een (meng)kom
een kurkentrekker
een citruspers
een vergiet



LA GASTRONOMIE

un mixeur - un robot mixeur
une poêle ([antiadhésive](#)) (🔊 pwal)
un moule (à cake)
un verre doseur
une balance
un four (à micro-ondes)
un cuiseur vapeur - un four à vapeur
une bouilloire (🔊 bou·ywar)

LES FRUITS (m.)

les agrumes (m.)
le citron
le citron vert
le pamplemousse
l'orange
la mandarine
la clémentine
le kiwi
la poire
la pomme
la rhubarbe
la cerise
la fraise
l'abricot (m.)
la framboise
la groseille
le melon
la figue
la myrtille
la nectarine
la pastèque
la pêche
la mûre
la prune
le raisin
la banane
l'ananas
la mangue

een mixer - een keukenrobot
een (antikleef)pan
een (cake)vorm
een maatbeker
een weegschaal
een (microgolf)oven
een stoomkoker - een stoomoven
een waterkoker

HET FRUIT - DE VRUCHTEN

de citrusvruchten
de citroen
de limoen
de pompelmoes
de appelsien
de mandarijn
de clementijn
de kiwi
de peer
de appel
de rabarber
de kers
de aardbei
de abrikoos
de framboos
de rode bes
de meloen
de vijg
de bosbes
de nectarine
de watermeloen
de perzik
de braambes
de pruim
de druif
de banaan
de ananas
de mango



LA GASTRONOMIE

LES LEGUMES

une carotte
un poivron
une aubergine
une tomate
une courgette
un haricot (vert)
un petit pois
une pomme de terre
une patate douce
une betterave (rouge)
un artichaut
les épinards (m.)
un chou (rouge) - un chou-fleur
un brocoli
un poireau
un céleri
un concombre
une laitue
une asperge
un oignon / oignon (nouvelle ortho.!)
l'aïl (m.)
un avocat
un radis
une endive - un chicon (Belgique)
un fenouil
un potiron / potimarron (petit et long)
un panais
un champignon
un navet

LES EPICES (m.)

le sel
le poivre
les herbes de Provence
le thym
l'origan (m.)
le laurier
la cannelle
le piment

DE GROENTEN

een wortel
een paprika
een aubergine
een tomaat
een courgette
een (groene) boon
een erwt
een aardappel
een zoete aardappel
een (rode) biet
een artisjok
spinazie
een (rode) kool - een bloemkool
een broccoli
een prei
een selder
een komkommer
een kropsla
een asperge
een ui
look
een avocado
een radijs
witloof
venkel
pompoen
pastinaak
een paddenstoel
een raap

DE KRUIDEN

zout
peper
Provençaalse kruiden
tijn
oregano
laurier
kaneel
chilipeper



LA GASTRONOMIE

LES AUTRES ALIMENTS

les pâtes (f.)
le riz
le yaourt (végétal)
le fromage blanc
le beurre
la crème (fraîche)
un œuf
la pâte à tartiner
la confiture
la sauce
le jambon
le fromage
le poisson
la viande
la volaille - le poulet
les céréales (f.) - le granola
les conserves (f.)
une gaufre
une crêpe
un biscuit
un gâteau - une tarte
un pain - une baguette
la farine
le sucre
un croissant - un pain au chocolat
le chocolat
les bonbons (m.)
l'huile (d'olive)
le vinaigre

LES BOISSONS

l'eau (f.) **minérale** / **plate**
l'eau (f.) **pétillante** / **gazeuse**
le soda
le jus (de fruits / d'orange / ...)
le vin (blanc - rosé - rouge)
le champagne - le vin **mousseux**
la bière
le lait - le chocolat **chaud**
le café et le thé

DE OVERIGE VOEDINGSMIDDELEN

de pasta
de rijst
de yoghurt
de platte kaas
de boter
de (verse)room
een ei
de smeerpasta
de confituur
de saus
de hesp
de kaas
vis
vlees
het gevogelte - de kip
de granen - de granola
de conserven / het eten in blik
een wafel
een pannenkoek
een koek(je)
een gebak - een taart
een brood - een stokbrood
de bloem
de suiker
een croissant - een chocoladebroodje
de chocolade
het snoep
de (olijf)olie
de azijn

DRANKEN

plat water
bruiswater
een frisdrank
het sap (vruchten / appelsien / ...)
de wijn (witte - rosé - rode)
de champagne - de schuimwijn
het bier
de melk - de warme chocolademelk
de koffie en de thee



LA GASTRONOMIE

EXPRIMER SES GOUTS

C'est bon!

C'est **délicieux**

C'est **savoureux / succulent**

C'est un vrai délice

C'est vraiment très **bon**

C'est **appétissant**

L'assaisonnement est **parfait**

Le goût est **sublime**

La viande est **tendre**

Les légumes sont bien **croquants**

En avoir l'eau à la bouche

Se régaler

La qualité est **excellente**

C'est mauvais!

C'est **infect**

C'est **dégoûtant**

C'est **immangeable**

La viande est trop dure

C'est trop **cuit**

Le goût est **fade**

La sauce n'a aucun goût

C'est trop **sucré / salé / épicé**

C'est **lourd**

La qualité est **mauvaise**

MODES D'ALIMENTATION

omnivore

flexitarien / semi-végétarien

végétarien

végan / végétalien

le régime sans gluten

le régime sans lactose

ZIJN SMAAK UITEN

Het is lekker!

Het is heerlijk

Het is smaakvol

Het is een waar genot

Het is echt heel lekker

Het ziet er lekker uit

De kruiding is perfect

De smaak is subliem

Het vlees is zacht

De groenten zijn lekker krokant

Watertanden

Van het eten genieten

De kwaliteit is prima

Het is slecht!

Het is vies

Het is degoutant

Het is niet te eten

Het vlees is te hard

Het is te hard gebakken

De smaak is flauw

De saus heeft geen smaak

Er zit te veel suiker / zout / kruid in

Het is zwaar

De kwaliteit is slecht

VOEDINGSWIJZEN

alleseter

flexitariër

végétariër

veganist

het glutenvrije dieet

het lactosevrije dieet

Consulte ton **voc de base** pour des expressions pratiques à utiliser au restaurant !



LA GASTRONOMIE

Commence toujours par **peser** les aliments sur la balance.

- Tu veux encore un peu de **sauce**?
- Oui, volontiers.

Ce plat a l'air tellement **délicieux** que **j'en ai l'eau à la bouche**.

- **Quels ingrédients** faut-il prévoir pour **préparer** un cake?
- Il te faudra du **sucre**, des **œufs**, de la **farine** et du **beurre**!

- Tu **as** bien **mangé** dans ce nouveau **resto** hier soir ?
- Ne m'en parle pas, c'était carrément **immangeable**!

Comme **entrée** je prendrai deux croquettes aux crevettes, comme **plat principal** des pâtes au saumon et comme **dessert** une mousse au chocolat.

- Quelle est la différence entre **le champagne** et **le vin mousseux** ?
- Tous les vins **pétillants** sont appelés **vins mousseux**, mais seul **le vin mousseux** produit en Champagne est appelé **champagne** !

- Vous prenez quoi comme **dessert**?
- Moi, j'hésite entre **des crêpes** et **une glace** au chocolat.

N'oublie pas de **rincer** ta **pomme** avant de la **manger**.

- Ton papa est **végan**?
- Non, il mange parfois **des œufs**, il est **végétarien**.