



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

THE MEALS

breakfast
brunch
lunch
dinner
aperitif
the appetizers

the starter
the soup
the main course / dish
the dessert

TO COOK

to cook
to prepare the meal / dinner
to rinse fruits and vegetables
to peel
to cut
to chop
to cook food - to bake a steak
to mix
to stir

KITCHEN UTENSILS - COOKWARE

cutlery
a knife
a fork
a spoon
a plate
a bowl
a plate
a ladle
a (wooden) spatula / spoon
a chopping board
a pot / casserole
a lid
a (salad) bowl
a corkscrew
a juicer
a sieve



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)

a blender / mixer
a (non-stick) pan
a (cake) mould
a measuring cup
a scale
a micro-wave
a food steamer - a steam oven
a teakettle

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

FRUIT

citrus fruit
the lemon
the lime
the grapefruit
the orange
the tangerine
the clementine
the kiwi
the pear
the apple
the rhubarb
the cherry
the strawberry
the apricot
the raspberry
the currant
the melon
the fig
the blueberry
the nectarine
the watermelon
the peach
the mulberry
the plum
the grape
the banana
the pineapple
the 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

THE VEGETABLES

a carrot
a pepper
an eggplant
a tomato
a zucchini
a (green) bean
a pea
a potato
a sweet potato
a (red) beetroot
an artichoke
spinach
a (red) cabbage - a cauliflower
a broccoli
a leek
a celery
a cucumber
lettuce
an asparagus
an onion
garlic
an avocado
a radish
a chicory
a fennel
a pumpkin
a parsnip
a mushroom
a turnip

SPICES

salt
pepper
the herbs "de Provence"
thyme
oregano
laurel
cinnamon
hot pepper



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

OTHER FOOD

pasta
rice
yogurt (plant based)
cottage cheese
butter
cream (fresh)
an egg
the spread
jam
the sauce
the ham
the cheese
fish
meat
poultry - chicken
cereal - granola
canned food
a waffle
a pancake
a cookie
a cake - a pie
a bread - a baguette
the flour
the sugar
a croissant - a chocolate bread
the chocolate
candy
(olive) oil
vinegar

BEVERAGES

mineral / still water
sparkling water
the soda
juice (fruit / orange / ...)
wine (white - rosé - red)
champagne - sparkling wine
the beer
milk - hot chocolate
coffee and tea



LA GASTRONOMIE

EXPRIMER SES GOÛTS

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

EXPRESSING YOUR TASTE

It's good!

It's delicious

It's tasty

It's a real treat

It's really very good

It is appetizing

The seasoning is perfect

The taste is sublime

The meat is tender

The vegetables are crunchy

to make your mouth water

to feast

The quality is excellent

It's bad!

It's terrible

It's disgusting

It's inedible

The meat is too hard

It is overcooked

The taste is bland

The sauce has no taste

It's too sweet / salty / spicy

It's heavy

It's poor quality

DIETS

omnivore

flexitarian / semi-vegetarian

vegetarian

vegan

the gluten-free diet

the lactose-free diet

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**.