



# 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 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

### 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 **sucré**, 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**.