



LA GASTRONOMIE

gastronomie en eten

☐ LES REPAS

manger - **bouffer** (pop.-vulg.)

boire

goûter

déguster

le petit-déjeuner

le brunch

le déjeuner - le lunch

le dîner - le souper (BE)

l'apéritif (m.)

les amuse-bouche/gueule (m.) / les zakouskis (m.)

l'entrée (f.)

la soupe / le potage

le plat (**principal**)

le dessert

DE MAALTIJDEN

eten - vreten

drinken

proeven

fijnproeven

het ontbijt

de brunch

het middagmaal - de lunch

het avondmaal

het aperitief

de hapjes

het voorgerecht

de soep

het (hoofd)gerecht

het dessert

Hier, j'ai commencé ma journée avec **un bon petit-déjeuner** avant de rejoindre des amis pour **un déjeuner** au resto. Entre les discussions, on a pris le temps de **goûter** plein de choses : **des amuse-bouche** savoureux, **une soupe** délicieuse **en entrée**, suivie d'**un plat principal** copieux. Pour **le dessert**, on **a dégusté** une tarte maison, un vrai régal. Le soir, après **un apéritif** accompagné de quelques **zakouskis**, on s'est retrouvé pour **un dîner** en famille, ou comme on dit ici, **le souper**. Même si certains diront qu'on a « **bouffé** » toute la journée, chaque **repas** était un moment agréable et convivial !

☐ CUISINER

faire la cuisine

préparer le repas

une recette (de cuisine)

rincer les fruits et légumes

éplucher

couper (en morceaux)

émincer

cuire les aliments - **cuire** un steak

mélanger (les ingrédients)

remuer

KOKEN

koken

de maaltijd klaarmaken

een recept

het fruit en de groenten afspoelen

schillen

snijden, hakken (in stukken)

fijnhakken

het voedsel koken - een biefstuk bakken

mengen (de ingrediënten)

roeren

Demain soir, je vais **faire la cuisine** et **préparer un bon repas** pour ma famille. Je vais commencer par **rincer les fruits et légumes**, puis je vais **éplucher** les carottes et les pommes de terre. Ensuite, je vais **couper** les légumes **en morceaux** et **émincer** un oignon pour ajouter un peu de saveur. Pendant que je ferai **cuire un steak** à point, je vais **mélanger les ingrédients** de la sauce dans un bol, en prenant soin de bien **remuer** pour obtenir une texture parfaite. Finalement, tout sera prêt, et j'espère que **le repas** sera un vrai succès !



LA GASTRONOMIE

gastronomie en eten

☐ LES MODES D'ALIMENTATION

omnivore

flexitarien / semi-végétarien

végétarien

végan / végétalien

le régime sans gluten

le régime sans lactose

DE VOEDINGSWIJZEN

alleseter

flexitariër

vegetariër

veganist

het glutenvrij dieet

het lactosevrij dieet

Dans notre groupe d'amis, chacun a **un mode d'alimentation** différent. Certains sont **omnivores** et **mangent de tout**, tandis que d'autres adoptent **un régime flexitarien**, réduisant leur consommation de viande sans l'éliminer complètement. Deux amis sont **végétariens** et ne consomment plus ni viande ni poisson, et l'un d'entre eux est même **végan**, excluant tous les produits d'origine animale, y compris le miel. Encore un autre ami suit **un régime sans gluten**, et un dernier évite **le lactose** en raison d'une intolérance. Lorsqu'on organise un repas, on essaie toujours de trouver des plats qui conviennent à tout le monde, ce qui est souvent un vrai défi !

☐ 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

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)

HET KEUKENGEREI

het bestek

een mes

een vork

een lepel

een bord

een kom

een dienbord

een pollepel

een (houten) spatel

een snijplank

een kookpot

een deksel

een (meng)kom

een kurkentrekker

een citruspers

een vergiet

een mixer - een keukenrobot

een (antikleef)pan

een (cake)vorm

een maatbeker

een weegschaal

een (microgolf)oven

een stoomkoker - een stoomoven

een waterkoker



LA GASTRONOMIE

gastronomie en eten

☐ 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

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

☐ 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

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

gastronomie en eten

☐ 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
des 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'ail (m.)
un avocat
un radis
une endive - un chicon (BE)
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
tijm
oregano
laurier
kaneel
chilipeper



LA GASTRONOMIE

gastronomie en eten

☐ 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

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





LA GASTRONOMIE

gastronomie en eten

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



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



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

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

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

