



## 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 (micro)golfoven  
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 **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**.