

2^e édition
actualisée et enrichie



TASTY!

Vocabulaire français-anglais
de la **restauration** et de l'**hôtellerie**
avec **exercices corrigés**

Sylvie Cesana



TASTY!

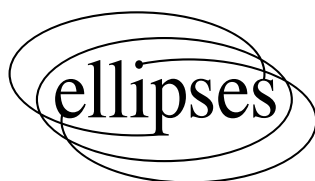
Vocabulaire français-anglais
de la restauration et de l'hôtellerie
avec exercices corrigés



2^e édition
actualisée et enrichie



Sylvie Cesana
Professeure d'anglais



Du même auteur chez le même éditeur

- *FANTASTIC WORDS! Synonymes et antonymes anglais les plus courants. 79 fiches avec exercices corrigés. A1-A2 (avec fichiers audio), collection Bloc-notes, 2020, 192 pages.*
- *Vocabulary. Anglais. Vocabulaire thématique. fiches anglais-français avec exercices corrigés. A1-A2, 2011, 144 pages*
- *Vocabulary. Vocabulaire anglais. fiches thématiques avec exercices corrigés. A2-B1, 2011, 144 pages*

À Isabelle pour son soutien indéfectible,
Tous mes remerciements vont à Frank Pérard (Lycée Hôtelier Paul Arène de Sisteron)
pour ses précieux conseils et son aide.

ISBN 9782340-077799
©Ellipses Édition Marketing S.A., 2023
8/10 rue la Quintinie 75015 Paris



Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5.2° et 3°a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective », et d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Cet ouvrage est destiné à toute personne (élève ou adulte) désirant apprendre ou réactiver le vocabulaire de base anglais/français dont un cuisinier ou un serveur a besoin quotidiennement, en pratiquant son métier en France ou à l'étranger.

Ce lexique moderne peut être travaillé en classe, au travail ou à la maison, appris dans sa totalité ou par parties, au choix.

Ce livre se subdivise en quatre parties avec :

- le vocabulaire utilisé **en cuisine** ;
- le vocabulaire du **service – restaurant** ;
- les **annexes** ;
- et tous les **corrigés**.

Toutes ces parties sont interdépendantes les unes des autres. Ainsi, les serveurs peuvent utiliser la première partie dans leur pratique quotidienne (par exemple, pour expliquer à un client les ingrédients d'un menu). Et les cuisiniers peuvent se servir de la partie service – restaurant, (par exemple, pour parler de leur métier, leurs diplômes, pour utiliser les nombres, les dates ou encore décrire un plat).

Chaque chapitre est composé de plusieurs parties : vocabulaire, adjectifs, verbes, phrases-clés (utilisant le vocabulaire du chapitre), expressions idiomatiques, exercices gradués.

Cet ouvrage ne prétend pas être exhaustif, chacun pourra le compléter au fur et à mesure de son expérience professionnelle.

Signification des symboles utilisés :

- **lettre en gras soulignée** : faire attention à la différence orthographique entre le français et l'anglais quand le mot est presque identique dans les deux langues.
- **/i:/** : prononciation phonétique des mots difficiles (se reporter à la fin du livre dans la partie ANNEXE pour savoir à quel son on a affaire. L'apostrophe sert à savoir quelle syllabe est accentuée dans le mot : elle se place **avant** cette syllabe sur laquelle on appuie un peu plus).
- **(GB) ou (US)** : signifie qu'il y a des différences entre l'anglais britannique et américain.
- **le/entre deux mots** indique que ces mots sont synonymes.

Partie 1



Cuisine

Ingrédients



Poissons, Crustacés et Mollusques

poissons : fish (invariable)
poisson de mer : sea fish
poisson de rivière : river fish
crustacés : crustaceans
mollusques : molluscs
rollmop : rollmop

scampi : scampi
surimi : crab stick
sushi : sushi
court-bouillon : court-bouillon
algues : seaweeds

Parties du corps

les parties : parts
corps : body
chair : flesh
un filet : a fillet
bouche : mouth
yeux : eyes
queue : tail
tête : head
nageoire : fin
ouïes : gills

peau : skin
écailles : scales /skeilz/
arête : fishbone
arête centrale : back bone
antennes : antennae/feelers
pattes (crevette, crabe, écrevisse) : legs
pince : claw /klɔː/
coquille, carapace : shell
manteau (huître) : mantle
muscle, pied (huître) : adductor muscle

Poissons de mer

aiglefin : haddock
aile de raie : skate's wing
aileron de requin : shark's fin
anchois : anchovy (pluriel : anchovies)
bar (Atlantique) : sea bass
barbue : brill
baudroie : angler
baudroie : monkfish/angler
bonite : bonito
boubine (sud-ouest) : sea bass

cabillaud : cod
carrelet : plaice/carrelet
chaboisseau : scorpion fish
chabot : sea scorpion
chien de mer : dogfish
colin : hake/stockfish
congre : conger (eel)
dorade : sea bream /briːm/
éperlan : smelt
espadon : swordfish

flétan : halibut
grondin : gurnard
haddock : haddock
hareng : herring
hareng saur : smoked herring/kipper
lamproie : lamprey
lieu : pollack
lieu noir : coalfish
limande : dab
limande-sole : lemon sole
lotte de mer : monkfish/angler
loup (Méditerranée) : sea bass
lump : lump fish
maquereau : mackerel
merlan : whiting
merlu, merluche : hake/stockfish
mérou : grouper
morue séchée : dried cod/salt cod
mulet : mullet

murène : moray
perroquet de mer, scare : parrot fish
pilchard : pilchard
plie : plaice
poule de mer : John Dory
raie : skate
raie bouclée : thornback ray
rascasse : scorpion fish
requin : shark
rouget barbet : red mullet
rouget grondin : red gurnard
roussette : dogfish
Saint Pierre : John Dory
sardine : sardine
sébaste : red fish
sole : sole
thon : tuna
turbot : turbot

Poissons de rivière

alose : shad
anguille : eel /i:l/
barbeau : barbel
blanchaille : whitebait
brème : bream /bri:m/
brochet : pike
carpe : carp
civelle : tiny eels
goujon : gudgeon
lotte de rivière : burbot
perche : perch
pibale : tiny eels
poisson chat, silure : catfish
sandre : pikeperch
tanche : tench
esturgeon : sturgeon
œufs d'esturgeon : sturgeon roes
œufs de lump : lump eggs
caviar : caviar
caviar béluga : beluga caviar (≠ caviar d'aubergine : aubergine dip)

saumon : salmon (ne pas dire le L)
les saumons : salmon (pas de -S au pluriel)
saumon sauvage : wild salmon
saumon d'élevage : farmed salmon
darne de saumon : salmon steak (**tranche de** : steak)
pavé de saumon : thick slice of salmon
chair rouge : red flesh
rayures de gras : stripes of white fat
tranché à la main : hand sliced /slaist/
frais : fresh
salé : cured/salted /'sɔ:ltɪd/
fumé : smoked
poisson migrateur : migratory fish /'maɪgrətəri/
remonter les rivières : to move up the rivers
truite : trout /traʊt/
truite arc-en-ciel : rainbow trout
truite Fario : Fario trout
truite saumonée : salmon trout

Crustacés et Mollusques

fruits de mer : sea food

coquillage : shellfish

coquilles Saint-Jacques : scallops

pétoncle : queen scallop

corail : scallop coral

palourde, praire : clam

coques : cockles

telline : tellina

grenouille : frog

cuisse de grenouille : frog's legs

couteau : razor-shell

oursin : urchin /'ɜ:tʃɪn/

bulot : whelk

bigorneau : winkle

escargot : snail

crabe, tourteau : crab

crabe vert, favouille (Méditerranée) : green crab

étrille : velvet crab

araignée de mer : spider crab

crabe royal : king crab

écrevisse : freshwater crayfish

homard : lobster

langouste : sea water crayfish/rock lobster

langoustine : Dublin bay prawn/
langoustine/jumbo shrimp (USA)

crevette rose : prawn

gambas : red prawns/gambas

crevette grise : shrimp

seiche : cuttlefish

casseron : baby cuttlefish

encornet, calamar : squid

encre : ink

poulpe, pieuvre : octopus

moules : mussels /'mʌslz/

moule de bouchot : cultivated mussel

moule d'Espagne : Spanish mussel

huîtres : oysters

huître plate : flat oyster

huître creuse : hollow oyster

affinage : refining

huître Belon : Belon oyster

huître de Bouzigues : Bouzigues oyster

huître Gravette : Gravette oyster

les Marennes Oléron : Marennes-Oléron oysters

fine de claire verte (affinage 2 mois) : green fine fattened oyster

les spéciales (affinage 6 mois) : special oysters

Verbes

▶ **attraper** : to catch

▶ **brosser** : to brush /brʌʃ/

▶ **cuire à la vapeur** : to steam /sti:m/

▶ **décortiquer (crevettes)** : to shell

▶ **découper** : to cut

▶ **découper en filets** : to fillet

▶ **dépouiller** : to skin

▶ **écailler** : to scale /skeil/

▶ **enlever la peau** : to skin

▶ **enlever les arêtes** : to bone

▶ **évider** : to gut/to clean out

▶ **fariner** : to flour /'flaʊə/

▶ **flamber** : to flame /fleim/

▶ **frire** : to fry /frai/

▶ **fumer** : to smoke

▶ **griller** : to grill

▶ **nettoyer** : to clean

▶ **paner** : to coat with breadcrumbs

▶ **pêcher** : to fish

▶ **pocher** : to poach /pəʊtʃ/

▶ **rincer** : to rinse

Adjectifs

- ▶ **cru** : raw /rɔ:/
- ▶ **cuit** : cooked /køkt/
- ▶ **(nom du poisson +) de mer** : sea (+ nom du poisson)
- ▶ **(nom du poisson +) d'eau douce, de rivière** : fresh water (+ nom du poisson)
- ▶ **fumé** : smoked /sməʊkt/
- ▶ **en darnes, en tranches** : in steaks
- ▶ **en filets** : in fillets/filleted /'filətid/
- ▶ **entier** : whole (ne pas dire le W)
- ▶ **séché** : dried /draɪd/
- ▶ **surgelé** : frozen
- ▶ **frais** : fresh
- ▶ **mariné** : marinated /'mærɪneɪtɪd/
- ▶ **(crevettes) décortiquées** : peeled /pi:ld/
- ▶ **préparé** : cleaned /kli:nd/
- ▶ **salé** : salted /'sɔ:ltɪd/
- ▶ **sans peau** : skinned /skɪnd/
- ▶ **écaillé** : scaled /skeɪld/
- ▶ **sans arêtes** : boned /bəʊnd/
- ▶ **... meunière** : ... in meunière style/... meunière
- ▶ **à la nage** : à la nage
- ▶ **cher** : expensive
- ▶ **bon marché** : cheap /tʃi:p/



Phrases clés

- **En premier, vous devez enlever les écailles** : First you must remove the scales.
- **Deuxièmement, rincez le poisson sous l'eau** : Second rinse the fish under the water.
- **Troisièmement, videz le poisson** : Third gut the fish.
- **Puis, enlevez la peau du poisson** : Then skin the fish.
- **Enfin, découpez les filets avec un couteau** : Finally cut the fillets with a knife.

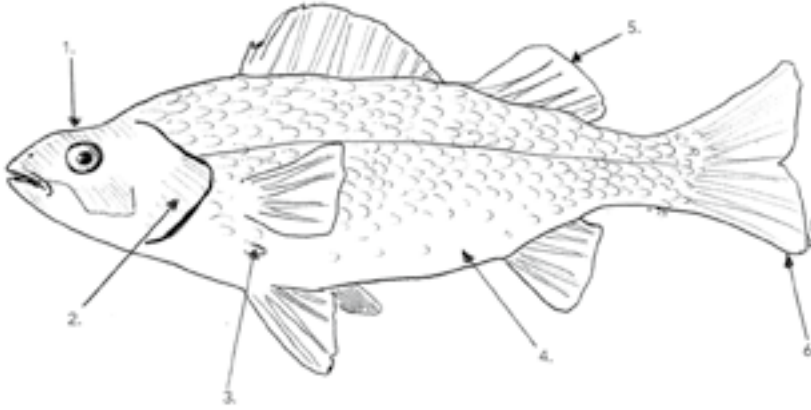


Expressions

- **Le monde est à moi, à mes pieds** : The world is my oyster.
- **C'est un « gros poisson », une personne importante** : He is a big fish.
- **Elle se sent comme un poisson dans l'eau** : She is in her element.
- **Boire comme un trou** : To drink like a fish.
- **Avoir d'autres chats à fouetter** : To have other fish to fry.
- **Heureux comme un poisson dans l'eau** : Happy as a clam (US).
- **Un de perdu, dix de retrouvés !** There are plenty more fish in the sea!

Exercices

1. Complétez le dessin :



1.
2.
3.
4.
5.
6.

votre score :/6 pts

2. Reliez les mots et leurs définitions :

- | | | |
|-----------|---|-------------------------------------|
| a. bones | • | • 1. the "arms" or "legs" of a fish |
| b. fins | • | • 2. dried with wood smokes around |
| c. smoked | • | • 3. fresh and uncooked |
| d. raw | • | • 4. they make the skeleton |

votre score :/4 pts

3. Pour chaque mot, faites une croix dans la colonne appropriée puis traduisez :

	FISH	MOLLUSC	CRUSTACEAN	TRANSLATION
mussel				
sea bass				
oyster				
trout				
squid				
cod				
lobster				
salmon				
skate				
crayfish				
sole				
prawn				

votre score :/24 pts

4. Retrouvez le mot manquant en vous aidant de la traduction :

- The fishmonger and
↳ *Le poissonnier nettoie et écaille les poissons.*
- There are and fish.
↳ *Il existe des poissons d'eau douce et de mer.*
- You must the head, the and the to make
↳ *Vous devez couper la tête, les nageoires et la queue pour faire des filets.*
- There are and on the menu.
↳ *Il y a de la limande et de la dorade au menu.*
- Her boyfriend dropped her yesterday but !
↳ *Son ami l'a quittée hier mais un de perdu, dix de retrouvés !*

votre score :/23 pts

5. Quels poissons mettez-vous dans les plats suivants :

a. in the bouillabaisse (Provence area) :

.....

.....

.....

.....

b. in the paella (Spain) :

.....

.....

.....

.....

c. in the pauchouse (Burgundy area) :

.....

.....

.....

.....

votre score :/3 pts



Gibiers

le gibier : game (invariable)

gibier à poils : game animals

gibier à plumes : game birds

la ramure : antlers

fourrure : fur/coat

sabots : hooves

plumes : feathers

viande : meat

Gibier à poils

daim (nom générique) : deer (pas de -S au pluriel)

daim (animal mâle) : buck

cerf (animal mâle) : stag

biche (femelle du cerf/daim) : hind
/haɪnd/

chevreuil (animal mâle) : roebuck

biche (femelle du chevreuil) : doe /dəʊ/

viande de chevreuil : venison

cuisson, guigüe de chevreuil : haunch of venison

lièvre : hare /heə/(GB)/jackrabbit (US)

lapin : rabbit

lapin de Garenne : wild rabbit

râble (de lièvre) : saddle (of hare)

sanglier : wild boar

marcassin : young wild boar

hure : boar's head

Gibier à plumes

alouette : lark
bartavelle : red grouse/rock partridge
bécasse : woodcock
bécassine : snipe /snaip/
caille : quail
canard : duck /dʌk/
canard sauvage, colvert : wild duck
canard souchet : shoveler
colombe : dove /dʌv/
coq de bruyère : grouse (invariable)
faisan : pheasant
grive : thrush /θrʌʃ/

merle : blackbird
ortolan : ortolan bunting
palombe : ringdove
perdreau : young partridge
perdrix (adulte) : partridge (invariable)
pigeon des bois, ramier : wood pigeon
pigeon : pigeon
pigeonneau : young pigeon/squab
pluvier : plover
sarcelle : teal /ti:l/
tourterelle : turtledove

Verbes

- ▶ **chasser** : to hunt
- ▶ **plumer** : to pluck /plʌk/
- ▶ **vider** : to gut/to empty
- ▶ **laisser faisander** : to be hung and let to mature
- ▶ **flamber les plumes** : to singe/to flame feathers
- ▶ **parer (tête, pattes)** : to cut off (head, feet)
- ▶ **brider** : to truss /trʌs/
- ▶ **découper** : to cut/to carve
- ▶ **poêler** : to fry /frai/
- ▶ **griller** : to grill/to broil
- ▶ **à la plancha** : to cook on a plancha
- ▶ **rôtir** : to roast /rəʊst/
- ▶ **braiser** : to braise /breiz/
- ▶ **pocher** : to poach /pəʊtʃ/
- ▶ **barder** : to lard
- ▶ **Pour plus de verbes, cf. « verbes pour faire une recette »**



Phrases clés

- **Le gibier à plumes ne se compose que d'animaux à plumes :**
- Game bird is only composed of animals with feathers.
- **Un cuissot de chevreuil cuit dans le four :**
- A haunch of venison is baking in the oven.
- **En premier, plumez l'oiseau :** First pluck the bird.
- **Deuxièmement, coupez la tête et les pattes :**
- Second cut the head and the feet off.
- **N'oubliez pas de le flamber :** Don't forget to singe it.
- **La colombe est le symbole de la paix :** The dove is the symbol of peace.
- **En automne et en hiver, les gens chassent les faisans, les cailles et les grives :** In autumn and winter, people hunt pheasants, quails and thrushes.



Expressions

- **Ce ne sont pas mes oignons !** : That's not my pigeon!
- **Ne pas cesser de parler, jacasser** : To rabbit on.
- **Planque-toi !** : Duck!
- **Noms donnés à une personne dont l'identité reste inconnue (amnésie, sans papiers, cadavre...) :**
 - ▶ John Doe (pour un homme)/Jane Doe (pour une femme).
- **Les pacifistes (les colombes) et les Pro-Guerre (les faucons)** : Doves and Hawks.
- **Soulever un lièvre** : To touch on a sore point.

Exercices

1. Devinez qui je suis (plusieurs réponses possibles) :

- I have a long colourful feathered tail :
- I have two long grey ears :
- I'm the symbol of Peace in the world :
- I'm a pig but I live in woods :
- Shakespeare said I sang at dawn :
- I have antlers but I don't work for Father Christmas :

votre score :/6 pts

2. Ecrivez les lettres dans le bon ordre :

ruf	emag	warilibdtb	nivenos	cuklp	thaeserf	tidgeprar	ailuq

votre score :/8 pts

3. Chassez l'intrus :

- | | | | | | |
|-------------|----------|----------|---------|------------|-----------|
| a. quail | pheasant | chicken | plover | thrush | partridge |
| b. venison | hind | roebeek | deer | stag | buck |
| c. to pluck | to empty | to singe | to whip | to cut off | to truss |
| d. rabbit | hare | doe | hind | pheasant | stag |

votre score :/4 pts

4. Mettez les mots au pluriel :

- | | |
|-------------------|----------------------|
| a. grouse : | e. partridge : |
| b. duck : | f. game : |
| c. rabbit : | g. hare : |
| d. thrush : | h. plover : |

votre score :/8 pts

5. Traduisez les phrases :

- a. are easy to pluck.
↳ *Les pigeonneaux sont faciles à plumer.*
- b. Don't forget to the head and feet of the pigeon.
↳ *N'oubliez pas de parer le pigeon.*
- c. is a tough meat.
↳ *La viande de chevreuil est dure.*
- d. is a dangerous animal.
↳ *Le sanglier est un animal dangereux.*
- e. Put the on a slice of bread.
↳ *Pose la caille sur un canapé.*
- f. live on rivers and lakes.
↳ *Les canards vivent sur les rivières et les lacs.*

votre score :/6 pts



Viandes, Charcuterie, Volaille, Morceaux, Œufs et Insectes

la viande : meat

la viande rouge : red meat

la viande blanche : white meat

la viande hachée, hachis : minced meat

persillé : marbled

farce : stuffing (GB)/forcemeat (US)

farci : stuffed

biologique : organic

du lapin : rabbit

du, de la, des : some (affirmation),
any (question)

Bœuf

du bœuf (≠ ox, cow = animal) : beef

du veau (≠ calf = animal) : veal

veau élevé sous la mère : milk-fed calf

génisse : heifer

race : breed /bri:d/

l'Angus : the Angus

l'Aubrac : the Aubrac

la Bazadaise : the Bazadaise

la Blonde d'Aquitaine : the Blonde
d'Aquitaine

la Charolaise : the Charolais

la Gasconne : the Gascon

le bœuf de Kobé : the Kobe beef

la Limousine : the Limousin

la Parthenaise : the Parthenaise

la Rouge des Prés : the Rouge des Prés

la Salers : the Salers

Porc

du porc (≠ pig = animal) : pork

cochon de lait : suckling pig

le Blanc de l'ouest : the Western white
pig

le Cul Noir du Limousin : the Limousin cul
noir pig/black bottomed pig of Limousin

le Landrace : the Landrace pig

le Large white : the Large white pig

le piétrain : the Pietrain pig

le porc basque : the Basque pig

le porc corse (Nustrale) : the Corsican pig
(Nustrale pig)

le porc de Bayeux : the Bayeux pig

le porc noir gascon : the black Gascon pig

Mouton

du mouton (≠ sheep, ram, ewe
= animal) : mutton

de l'agneau : lamb (ne pas dire le B)

agneau de lait : suckling/milk fed lamb

mouton de pré-salé : salt meadow sheep

agneau de pré-salé : salt meadow lamb

le Berrichon du Cher : the Berrichon
du Cher

le Charollais : the Charollais



**Le mouton Charollais prend 2 L,
la vache Charolaise prend 1 L**

le Hampshire : the Hampshire Down

l'Île de France : the Île de France

le Rouge de l'ouest : the Rouge de
l'Ouest

le Suffolk : the Suffolk

le Texel : the Texel

le Vendéen : the Vendéen

charcuterie, assiette anglaise : cold meats

cochonaille : pork

saucisse : sausage

cuit : cooked /kʊkt/

cru : raw /rɔ:/

confit : confit

saucisse de Montbéliard : Montbéliard sausage

saucisse de Morteau : Morteau sausage

saucisse de Strasbourg/knack :

Strasbourg sausage

saucisse de Toulouse : Toulouse sausage

le Diot (Savoie) : the Diot (Savoy)

le sabodet/coudenas/coudenou :

Sabodet/Coudenas/Coudenou

saucisson à l'ail : garlic sausage

saucisson sec/de ménage : saucisson/
dried sausage

saucisson de porc : pork sausage

sec : dry /drai/

pur porc : 100 % pork (one hundred per cent pork)

avec des herbes : with herbs

mortadelle : mortadella

cervelas : saveloy

gendarme : smoked sausage

saucisson de montagne : dry mountain sausage

rosette (Lyon) : Rosette saucisson (Lyons)

Jésus (Lyon) : Jesus saucisson (Lyons)

salami : salami

terriner : terrine

pâté : pâté /pæ'tei/

pâté de campagne : country-style pâté

pâté de canard : duck pâté

pâté de foie : liver pâté

pâté de gibier : game pâté

pâté de volaille : poultry/chicken liver
pâté

rillettes (ex : du Mans, Grillons Charentais) : rillettes

fromage de tête, hure, museau :
brawn (GB)/head cheese (US)

jambon : ham

une tranche : a slice /slais/

le gras : the fat

couenne : rind /raind/

jambon blanc, jambon de Paris : cooked
ham/jambon de Paris

jambon cru : cured ham

jambon de Bayonne : Bayonne ham

jambon de Parme : Parma ham

jambon de pays : country ham

jambon fumé (Angleterre) : Gammon

jambon fumé (ex : Speck) : smoked ham

lardons : diced bacon/lardons/lardoons

petit salé : streaky bacon

petit salé fumé : smoked bacon

saindoux : lard (faux ami)

andouille : andouille

andouille de Guéméné (roulée) :
andouille from Guéméné (rolled)

andouille de Vire (hachée) : andouille
from Vire (minced)

andouillette : andouillette

boudin blanc : white pudding



« Pudding » sans une couleur devant
= flan, dessert !

boudin noir : black pudding

pieds-paquets : pieds et paquets (sheep's
feet and stuffed tripes)

tripes : tripes /traips/

tripoux : tripoux (tripes with herbs)

charcuterie pâtissière : meat filled pastry

croque-madame : croque-madame

croque-monsieur : croque-monsieur

Ficelle Picarde : ficelle Picarde (type of
crepe)

Flammekueche, tarte flambée :
Flammekueche, tarte flambée
friand : sausage roll puff/pastry parcel

pâté en croûte : pâté en croûte/cold pork pie
vol-au-vent, bouchée à la reine : vol-au-vent

Volaille

volaille : poultry
caille : quail /kweil/
canard : duck
caneton : duckling
chapon : capon
confit : confit
coquelet : cockerel
dinde : turkey /'tɜ:kɪ/
dindonneau : young turkey
foie gras de canard/d'oie : duck/goose foie gras

foie gras : foie gras
magret de canard : duck breast fillet
oie : goose (pluriel sans -S : geese)
pintade : guinea-fowl /'ɡɪnɪ:fəʊl/
pintadeau : young guinea-fowl
poularde : fattened hen
poulet : chicken
poulet fermier : free-range chicken/farm chicken
un poulet déjà préparé : a dressed chicken

Morceaux en général

les morceaux : the cuts
les morceaux de choix : the prime cuts
les bas morceaux : the coarse cuts
cervelle : brains (pluriel obligatoire)
cœur : heart /hɑ:t/
côtelette : cutlet
côte : chop/rib
foie : liver /livə/
langue : tongue
les abats : the offal (pluriel sans -S)

les nerfs : nerves
les pieds : feet (pluriel sans -S)/trotters
les veines : veins
mœlle : marrow /'mæərəʊ/
museau : brawn
os : bone /bəʊn/
poumons : lungs
rognons : kidneys /'kɪdnɪz/
tripes : tripes /traɪps/

Morceaux de Bœuf et de Veau

aloyau : sirloin
bavette d'aloyau : top of the sirloin
bif haché : minced beef (GB)/ground beef (US)
collier : neck
côte de bœuf : rib roast
côtelette de veau : veal cutlet
entrecôte : rib steak
épaule, paleron : chuck/blade

escalope de veau : veal escalope
faux-filet : sirloin steak
filet, quasi : fillet/tenderloin
flanchet, bavette : flank
gîte à la noix : topside (GB)/round (US)
jarret de bœuf : hock
jarret de veau : shin of veal (GB)/shank (US)
noix : round fillet

palette, macreuse : shoulder
pied de veau : calf's trotter
plat de côtes : short ribs/flat of ribs
poitrine : brisket
queue : ox tail

rumsteck : rump steak
tendron : tendron (GB)/plate (US)
tranche (épaisse) de : steak of /steikəv/
un rôti de bœuf (cru) : a joint of beef
un rôti de bœuf (cuit) : a roast beef

Morceaux d'Agneau et de Mouton

carré d'agneau, faux-filet : loin of lamb
carré de côtelettes : rack/ribs
côtelette d'agneau : lamb cutlet
côtelette de mouton : mutton chop
cou, collet, collier : neck/scrag end
épaule d'agneau : lamb shoulder

flanchet : flank
gigot : leg
pied de mouton : sheep's trotter
poitrine : breast
selle : baron/saddle

Morceaux de Porc

boyaux, chaudin (saucisse) : casing/guts
côte de porc : pork chop
crépine : pig's caul fat
échine, travers de porc : sparerib
épaule, palette : shoulder
filet mignon : tenderloin
jambonneau : knuckle

jarret : ham hock
lard : fat/bacon
longe, carré : loin
pied de porc : pig's trotter
poitrine de porc : pork belly
rôti de porc (cru) : joint of pork
rôti de porc (cuit) : roast pork

Morceaux de Volaille

blanc : breast
crête : comb /kæʊm/ (ne pas dire le B)
abats (volaille) : giblets
gésier : gizzard
cuisse (caille), le pilon (poulet) : leg/
drumstick
cou : neck

escalope de volaille : poultry escalope
peau : skin
haut de cuisse (poulet, oie, dinde) : thigh
/θaɪ/
aile : wing
bréchet : wishbone

Qualité de la viande et sa cuisson

tendre : tender
dure, nerveuse : tough /tʌf/
maigre : lean /li:n/
grasse : fat
cru : raw /rɔ:/

cuit : cooked /kɔkt/
saignant : rare/underdone
à point : medium
bien cuit : well done
trop cuit : overdone

Œuf et sa cuisson

œuf : egg
coquille : shell
jaune : yolk (ne pas dire le L)
blanc : white
glair : albumen/glair
œuf de poule : hen's egg
œuf de cane : duck's egg
œuf de caille : quail's egg
œuf d'oie : goose's egg
une mouillette (pain) : a finger of bread, a soldier, a snippet
une omelette : an omelette
œufs au bacon, au lard : bacon and eggs
omelette norvégienne : baked Alaska

œuf Bénédict (œuf poché) : Benedict egg
œufs mayonnaise : egg mayonnaise
œufs mimosa : egg mimosa
œufs en gelée : eggs in aspic/in jelly
œufs sur le plat : fried eggs
œufs durs : hard boiled eggs
œufs à la coque, mollets : soft boiled eggs
omelette nature : plain omelette
œufs en meurette : poached eggs in red wine sauce
œufs pochés : poached eggs
œufs brouillés : scrambled eggs
œufs cocotte : shirred eggs/baked eggs

Insectes

insectes : insects
entomophagie : entomophagy
comestible : edible
bouillis et déshydratés : boiled and dried
substitut à : substitute for
remplacer : to replace
protéines : proteins
entier : plain/whole (ne pas dire le W)
en morceaux : in chips
en farine : in flour/'flaə/
aromatisé : flavoured /'fleivəd/
araignées : spiders
black scorpions : scorpions noirs
cigales : cicadas
criquets pélerin : locusts
dytiques : diving beetles
fourmies : ants
grillons : crickets
larves : larvae
molitors (vers de farine) : mealworms

punaises d'eau géantes : giant water bugs
sauterelles : grasshoppers
tarentules : tarentulas
termites : termites/'tɜ:maɪts/
vers à soie : silkworms
vers de bambou : bamboo worms
vers de palmier : palm worms
tête : head
antennes : antennae/'æn'tenəz/
ailes : wings
élytres : elitrons
pattes : legs/feet
carapace : shell
impressionnant : impressive
dégoûtant : disgusting
repoussant : repelling/gruesome
croustillant : crispy
goût de cacahuète : notes of peanuts
crustacé : crustacean
allergique à : allergic to

Verbes

- ▶ **plumer** : to pluck /plʌk/
- ▶ **évider** : to clean out/to gut /gʌt/
- ▶ **laisser faisander** : to be hung and let to mature
- ▶ **assaisonner la viande** : to season the meat
- ▶ **saler** : to salt /sɔːlt/
- ▶ **poivrer** : to pepper
- ▶ **couper une tranche, émincer** : to cut a slice/to slice
- ▶ **escaloper** : to cut into escalopes
- ▶ **hacher (avec un appareil)** : to mince
- ▶ **hacher** : to chop /tʃɒp/
- ▶ **découper** : to cut/to carve
- ▶ **désosser** : to bone out
- ▶ **dégraissier** : to trim/to remove the fat
- ▶ **dénervier** : to remove the nerves
- ▶ **flamber (volaille)** : to singe (poultry)
- ▶ **farcir** : to stuff /stʌf/
- ▶ **ficeler** : to tie with a string
- ▶ **larder, barder** : to lard
- ▶ **cuire** : to cook
- ▶ **rôtir** : to roast /rəʊst/
- ▶ **bouillir** : to boil
- ▶ **braiser, étuver** : to braise
- ▶ **cuire « à la plancha »** : to cook on a plancha
- ▶ **cuire au four** : to bake /'beɪk/
- ▶ **griller** : to grill/to broil
- ▶ **pocher** : to poach /pəʊtʃ/
- ▶ **faire mariner** : to marinate
- ▶ **faire cuire en ragoût/ en sauce/à l'étuvée** : to stew /stjuː/
- ▶ **arroser (le rôti)** : to baste /beɪst/
- ▶ **faire sauter** : to sauté /səʊ'teɪ/
- ▶ **poêler, frire, rissoler** : to fry /fraɪ/
- ▶ **faire revenir** : to fry gently
- ▶ **saisir** : to fry quickly
- ▶ **(faire) mijoter** : to simmer
- ▶ **faire cuire en cocotte** : to pot roast
- ▶ **retourner un steak** : to turnover a steak
- ▶ **casser la coquille** : to crack the shell
- ▶ **écaler les œufs** : to shell eggs
- ▶ **fouetter** : to whip/to whisk



Phrases clés

- **Il faut trois heures pour cuire cette viande au four** : It takes 3 hours to bake this meat.
- **En premier, vous devez désosser la viande, puis faire un rôti avec de la ficelle et du lard** : First, you must bone out the meat, then make a joint with string and lard.
- **N'oubliez pas d'assaisonner la côte de porc avec du sel et du poivre** : Don't forget to season the pork chop with salt and pepper.
- **Plumez le poulet et videz-le** : Pluck the chicken and gut it.
- **L'omelette doit être baveuse** : The omelette must be runny.



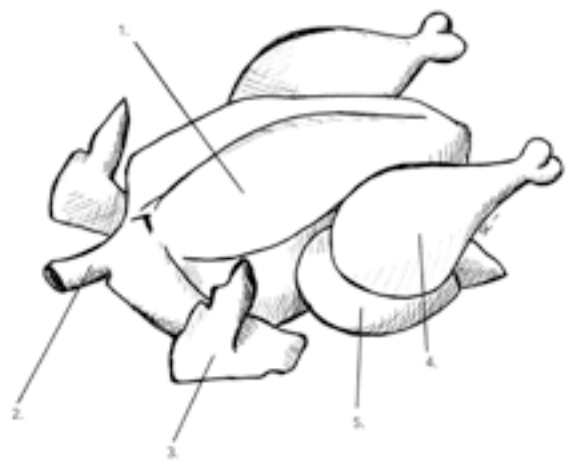
Expressions

- **On ne peut pas faire d'omelette sans casser d'œufs** : You can't make an omelette without breaking eggs.
- **Ne mets pas tous tes œufs dans le même panier** : Don't put all your eggs in the same basket.

- Ce n'est pas à un vieux singe qu'on apprend à faire la grimace : You can't teach your grandmother to suck eggs.

Exercices

1. Complétez le dessin :



1.
2.
3.
4.
5.

votre score :/5 pts

2. Pour chaque mot, indiquez si c'est du bœuf/veau, du porc, du mouton/ agneau ou de la volaille en écrivant la traduction du mot dans la/les colonne(s) appropriée(s) :

	BEEF/VEAL	PORK	MUTTON/LAMB	POULTRY
smoked ham		<i>jambon fumé</i>		
rib steak				
chop				
wishbone				
leg				
rind				
black pudding				
wing				

	BEEF/VEAL	PORK	MUTTON/LAMB	POULTRY
baron				
neck				
bone				
fillet				

votre score :/19 pts

3. Reliez les mots et leurs définitions :

- | | | |
|---------------|---|-------------------------------------|
| a. tough | • | • 1. when it's cooked too much |
| b. raw | • | • 2. without pesticides |
| c. organic | • | • 3. when the meat isn't cooked yet |
| d. overcooked | • | • 4. hard meat |

votre score :/4 pts

4. Retrouvez les mots manquants en vous aidant de la traduction :

- a. Use salt and pepper to the
↳ *Utilisez du sel et du poivre pour assaisonner la viande.*
- b. can be or
↳ *Le mouton peut être rôti ou grillé.*
- c. Take an egg, break the shell in two, separate the from the
↳ *Prenez un œuf, cassez la coquille, séparez le jaune du blanc.*
- d. For breakfast I want with
↳ *Pour le petit déjeuner, je veux des œufs brouillés et du boudin.*
- e. I hate
↳ *Je déteste les abats.*

votre score :/10 pts

5. Complétez les phrases ci-dessous en utilisant les verbes donnés :

poach • marinate • fry • sauté • boil • roast

- You the beef in red wine, carrots and spices.
- They must the eggs in oil in a saucepan.
- You the eggs to make them hard.
- You a capon in the oven for Christmas.
- You can meat or potatoes.
- the eggs in boiling water and vinegar!

votre score :/6 pts



Légumes frais

légumes : vegetables/veggies

les végétariens : vegetarians

les végétaliens : vegans

nourriture biologique : organic food

potage, velouté : soup

salade de : salad of

jardinière de légumes : mixed vegetables

Duxelles : Duxelles

Parties de la plante

graine (haricot, petit pois) : seed /si:d/

gousse (haricot, petit pois) : pod

peau : skin

pointe (asperge) : tip

trognon, tige : stalk /stɔ:k/ (ne pas dire le L)

grain (maïs) : kernel

pulpe : flesh

feuille : leaf /li:f/ (pluriel : leaves)

cœur : heart /ha:t/

racine : root

Noms des Légumes frais

ail : garlic

tresse : braid

gousse d'ail : garlic clove

artichaut : artichoke

feuilles d'artichaud : leaves/bracts

cœur, fond d'artichaut : artichoke heart /ha:t/

poils (cœur d'artichaud) : bristles/choke/hairs

asperge : asparagus /ə'spærəgəs/

pointes d'asperges : asparagus tips

aubergine : aubergine (GB)/eggplant (US)

avocat : avocado /ævə'kɑ:dəʊ/

bambou : bamboo

pousses de bambou : bamboo shoots

bette, blette : Swiss chard

betterave : beetroot (GB)/beets (US)

cardon : cardoon

carotte : carrot
céleri-rave : celeriac
céleri en branche : celery
carde : chard /tʃɑ:d/
cœurs de palmier : palm hearts /hɑ:ts/
ciboule, ciboulette : spring onion/chive /tʃaiv/
citrouille : pumpkin
courgette : courgette (GB)/zucchini (US)
concombre : cucumber /'kju:kʌmbə/
cornichon : gherkin
courge : marrow (GB)/squash (US)
crosne : Chinese artichoke
endive : chicory (faux ami)
épinards : spinach /'spɪnɪdʒ/
fenouil : fennel
igname : yam
manioc : cassava /kə'sɑ:və/
maïs : corn
épis de maïs : corn on the cob
navet : turnip
oignon : onion /'ʌnjən/
tresse : braid
oignon de Roscoff (rosé + AOP) : Roscoff onion
oignon des Cévennes (blanc + AOP) : onion of Cevennes
échalote : shallot

ortie : nettle
oseille : sorrel
poireau : leek /'li:k/
panais : parsnip
pâtisson : pattypan
poivron vert : green pepper
poivron rouge : red pepper
poivron jaune : yellow pepper



« black pepper » = poivre !

pommes de terre : potatoes /pə'teɪtəʊz/
p.d.t. nouvelles : new potatoes
patate douce : sweet potato/yam
(voir le chapitre « noms de plats typiques » pour les recettes de pommes de terre)
raifort : horseradish
rutabaga : swede /'swi:d/
topinambour : Jerusalem artichoke
radis : radish
salsifis : salsify (pluriel sans -S)
soja : soya
germes/pousses de soja : bean sprouts
tomates : tomatoes /tə'mɑ:təʊz/
tomates cerise : cherry tomatoes
concentré de tomate : tomato purée

Haricots et Pois

haricots : beans/'bi:nz/(i long)



« bin » (i court) : poubelle !

fèves : broad beans
flageolets : flageolet beans
haricots beurre : yellow French beans
haricots blancs : haricot beans (GB)/navy beans (US)
haricots plats, manges-tout : runner beans/string beans
haricots rouges : kidney beans (kidney : rein)

haricots secs (cf. section « légumes secs ») : dried beans
haricots verts : French beans
mogette : Mogette beans
petits pois : peas /'pi:z/
sans fil : stringless

Choux

brocoli : broccoli

chou : cabbage /'kæbɪdʒ/

chou cabus : white cabbage

chou chinois Pak Choi : pak choi

chou de Milan : Milanese cabbage

chou fris   : kale /'keil/

chou rouge : red cabbage

chou-fleur : cauliflower /'k  liflaʊ  /

chou-rave : kohlrabi

choux de Bruxelles : Brussels sprouts
/'spr  ʊts/

Champignons

champignon : mushroom /'m  ʃru:m/

bolet : boletus

c  pe : cep

champignons de Paris : cultivated
mushrooms/button mushrooms

chanterelle : chanterelle

clavaire : clavaria

coprin chevelu : shaggy cap

coulemelle : coulemelle/parasol
mushroom

girolle : girolle

morille : morel

mousseron : meadow mushroom

orange : agaric/imperial mushroom

shiitak   : shiitake

truffe : truffle /'tr  f  l/

Salades

lit de salade (d  coration) : salad bed

salade (l  gume) : salad

batavia : webb lettuce

chicor  e fris  e, scarole : endive (faux
ami)

cresson : watercress

endive : chicory /'  ʃ  k  ri/(faux ami)

laitue : lettuce

m  che : corn salad/lamb's lettuce

mesclun : mesclun/mixed salad

pissenlit : dandelion /'d   nd  la   n/

poir  e : Chinese leaves

pourpier : purslane

radicchio : radicchio

romaine : cos lettuce

roquette : rocket



Culture

Les « **Johnnies** » sont les marchands d'oignons de Roscoff en Bretagne qui traversent la Manche avec leurs v  los charg  s de tresse d'oignons de Roscoff pour aller les vendre sur les march  s ou en faisant du porte    porte en Angleterre.

Adjectifs

- ▶ **primeurs** : early vegetables
- ▶ **de saison** : seasonal /'si:zənəl/
- ▶ **sec** : dry
- ▶ **séché** : dried /draɪd/
- ▶ **frais** : fresh
- ▶ **en conserve, en boîte** : preserved/tinned (GB)/canned (US)
- ▶ **pourri** : rotten/off
- ▶ **fanés** : withered /'wɪðəd/
- ▶ **surgelé, congelé** : frozen
- ▶ **cru** : raw
- ▶ **cuit** : cooked /kʊkt/
- ▶ **bouilli** : boiled /bɔɪld/
- ▶ **sauté** : sautéed /'səʊteɪd/
- ▶ **frit** : fried /fraɪd/
- ▶ **au vinaigre** : pickled /'pɪkəld/
- ▶ **épicé** : hot/spicy
- ▶ **poivré** : peppery
- ▶ **salé** : salty /'sɔ:lti/
- ▶ **sucré** : sweet
- ▶ **amer** : bitter
- ▶ **ferme** : firm
- ▶ **mou, molle** : soft
- ▶ **en purée** : mashed /mæʃt/
- ▶ **en julienne** : in julienne/in sticks
- ▶ **en branches** : whole vegetables (ne pas dire le W)
- ▶ **coupé en dés** : diced /'daɪst/
- ▶ **coupé en rondelles** : sliced /slaɪst/
- ▶ **en mousseline** : in a light purée
- ▶ **en gratin** : au gratin

Verbes

- ▶ **blanchir, émonder, monder** : to blanch
- ▶ **(faire) bouillir** : to boil
- ▶ **porter à ébullition** : to bring to the boil
- ▶ **ciseler (persil)** : to chisel (parsley)
- ▶ **hacher au couteau** : to chop /tʃɒp/
- ▶ **couper, découper** : to cut
- ▶ **couper grossièrement** : to cut coarsely
- ▶ **couper finement** : to cut finely
- ▶ **couper en julienne** : to cut in julienne/in sticks
- ▶ **émincer** : to cut into slivers
- ▶ **couper en dés** : to dice /daɪs/
- ▶ **concasser** : to crush /krʌʃ/
- ▶ **accommoder une salade** : to dress a salad
- ▶ **escaloper (champignon)** : to escalope (mushroom)
- ▶ **frïre** : to fry /fraɪ/
- ▶ **accompagner** : to go with/to accompany
- ▶ **macérer (cornichons)** : to macerate (gherkins) :
- ▶ **mariner** : to marinate
- ▶ **hacher avec un appareil** : to mince
- ▶ **mélanger** : to mix
- ▶ **éplucher** : to peel /pi:l/
- ▶ **écosser (haricots)** : to pod (beans)
- ▶ **effeuiller** : to remove the leaves from
- ▶ **équeuter** : to remove the stalk (ne pas dire de L)
- ▶ **sauter** : to sauté /səʊ'teɪ/
- ▶ **écosser (pois)** : to shuck (peas)
- ▶ **ciseler** : to slash
- ▶ **couper en rondelles** : to slice /slaɪs/
- ▶ **râper des carottes** : to shred carrots
- ▶ **faire cuire à la vapeur, à l'étuvée** : to steam
- ▶ **effiler** : to string (beans)
- ▶ **dégorger (au sel)** : to sweat with salt
- ▶ **laver** : to wash /wɒʃ/



Phrases clés

- **Sont-ils frais ?** : Are they fresh?
- **Vendez-vous des légumes biologiques ?** : Do you sell organic vegetables?
- **Sont-ils cultivés dans la région ?** : Are these grown locally?
- **Je n'en veux pas** : I don't want them.
- **Les épinards doivent être blanchis** : Spinach must be blanched.
- **Tu peux couper les carottes en julienne** : You can cut the carrots in julienne.



Expressions

- **Il est dans le pétrin** : He is in the soup.
- **C'est un idiot (il a un petit pois dans le crâne)** : He is a pea-brained.
- **Être en pleine forme** : To be full of beans.
- **Être un gros mollasson (vautré devant sa TV)** : To be a couch potato.

Exercices

1. Traduire :

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Cauliflower | 6. Beetroot |
| 2. Cabbage | 7. Swiss chard |
| 3. Boletus | 8. Kidney beans |
| 4. Sorrel | 9. Une racine |
| 5. Soya | 10. Une gousse |
| 11. Je lave la laitue | |
| 12. Tu épluches les pommes de terre | |
| 13. Vérifiez si les courgettes sont biologiques | |
| 14. C'est un plat végétarien | |

votre score :/14 pts

2. Donnez les noms de légumes ci-dessous :



R
M
T
P
A
P
G
L
C
C

votre score :/10 pts

3. Trouvez les opposés :

- | | |
|-------------------|-------------------|
| a. cooked : | d. rotten : |
| b. firm : | e. salty : |
| c. sweet : | |

votre score :/5 pts

4. Reliez les légumes et les verbes :

- | | |
|-------------|---------------|
| a. chisel • | • 1. potatoes |
| b. shuck • | • 2. beans |
| c. peel • | • 3. parsley |
| d. shred • | • 4. peas |
| e. pod • | • 5. carrots |

votre score :/5 pts