

2^e édition
actualisée et enrichie



TASTY!

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

Sylvie Cesana



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 /klɔ:/

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 /bri:m/

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 /'maigrətəri/
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 /fraɪ/

▶ **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 /kɔkt/
- ▶ **(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/filletted /'filətɪd/
- ▶ **entier** : whole (ne pas dire le W)
- ▶ **séché** : dried /draɪd/
- ▶ **surgelé** : frozen
- ▶ **frais** : fresh
- ▶ **mariné** : marinated /'mæɪnɪteɪd/
- ▶ **(crevettes) décortiquées** : peeled /pi:lɪd/
- ▶ **préparé** : cleaned /kli:nd/
- ▶ **salé** : salted /'sɔ:lɪtɪd/
- ▶ **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

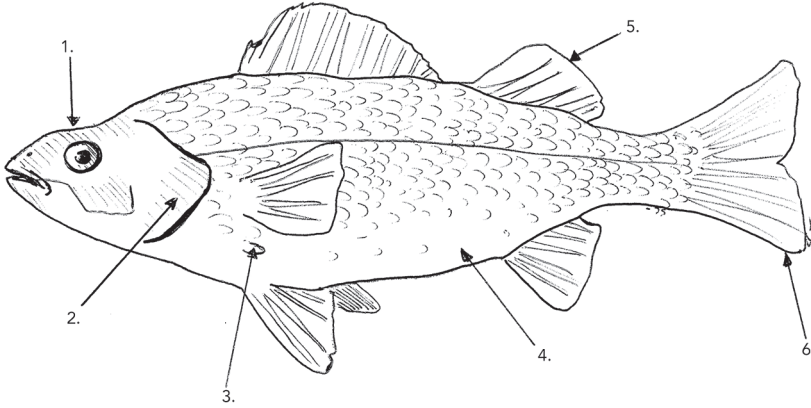
- **En premier, vous devez enlever les écailles** : First you must remove the scales.
- **Deuxièmement, rincez le poisson sous l'eau** : Second rinse the fish under the water.
- **Troisièmement, videz le poisson** : Third gut the fish.
- **Puis, enlevez la peau du poisson** : Then skin the fish.
- **Enfin, 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!

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.