

DES  
**METS**  
& DES  
**MOTS**

Petit lexique d'une langue gourmande



Mission Française  
du Patrimoine &  
des Cultures Alimentaires



# PRÉFACE

Quel plaisir de voir réunies ici  
gastronomie et langue françaises,  
deux fiertés qui contribuent  
à notre rayonnement culturel  
à travers le monde !

Comme nous le rappelle Alexandre Dumas, l'art  
de vivre à la française est indissociable  
de l'art de (bien) dire.

Il en va ainsi du lexique de la cuisine,  
à la fois riche et précis : cela n'a rien  
d'étonnant, art culinaire et langage  
étant deux lieux de créativité

– recettes ou néologismes –  
mais aussi de rigueur –

que la règle soit technique ou sémantique.

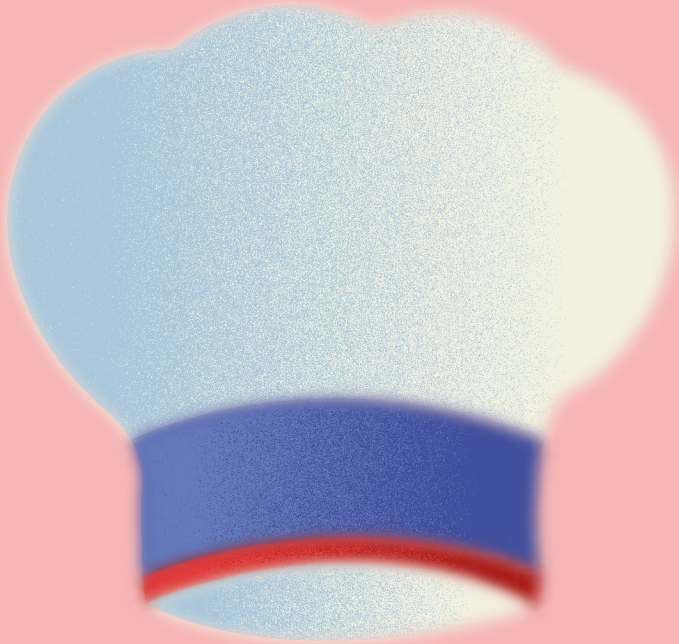
Le feuilletage de ce recueil nous rappelle  
que les mots voyagent,  
enrichissant les parlers : qu'elle goûte ou dise,  
la langue est un liant entre les cultures.

Le recueil met aussi plaisamment en lumière  
subtilités et doubles sens du français.

Et l'inscription de nombre d'expressions culinaires  
dans la langue courante souligne à quel point  
la gastronomie appartient à notre patrimoine  
et à notre imaginaire collectif.

Que ces accords de mets et de mots  
nous régalent !

**Paul de Sinety**  
**Délégué général**  
**à la langue française**  
**et aux langues de France**



# AMUSE-BOUCHE

Tous les gourmands le savent : une recette de cuisine réussie fait déjà saliver le lecteur.

Mets et mots ont partie liée.

C'est à qui fera jouir l'autre.

Tous les gourmets le savent : les mots de la cuisine empruntent à tous les vocabulaires, au point d'en détourner le sens, quand « chinois » ou « salamandre », « frapper »

une bouteille ou garnir au moyen d'un « appareil » n'ont pas la signification commune.

Tous les gastronomes le savent : la langue française a largement pénétré les langues du monde, de l'anglais *menu* au japonais *kurowasan* (croissant), en passant par le turc *pötibör* (petit-beurre).

Quant aux linguistes qui ont écrit le livret que vous avez entre les mains, ils savent que la lutte contre le franglais passe aussi, désormais, par les cuisines, entre *snacking* et *foodtruck*.

Bref : vous en avez de la chance de tant en savoir, en si peu de mots...

Pascal Ory, de l'Académie française

# UNE LANGUE TRUFFÉE D'EXPRESSIONS SAVOUREUSES

ÊTRE LE DINDON DE LA FARCE

« Être la victime dans une affaire en même temps que l'objet de la risée publique », *Trésor de la langue française*

Importé du Mexique, que l'on prenait pour les Indes, ce gallinacé fut d'abord appelé « poule d'Inde », puis « dinde » - et « dindon ».

Quant à la « farce », elle est ici à entendre au sens théâtral.

Souvent moqué, car maladroit et disgracieux, le dindon peut désigner par métaphore un homme lourd, stupide ou dupé.

L'expression « être le dindon de la farce » serait apparue en 1790.

Elle pourrait faire référence à des comédies bouffonnes médiévales (farces) appelées les « Pères dindons », mettant en scène des pères de famille dupés par leurs enfants. Mais l'animal n'ayant été importé qu'au XVI<sup>e</sup> siècle, cette hypothèse semble à écarter.

Une autre hypothèse associe l'expression à un spectacle barbare des foires parisiennes entre 1739 et 1844, « le ballet des dindons » :

placées sur une plaque métallique chauffée progressivement, les volailles étaient contraintes de sauter et « danser » au rythme d'une musique de plus en plus endiablée, ce qui faisait rire le public.

L'idée de duperie est mieux cernée avec une troisième hypothèse :

lorsqu'un dindon est cuisiné, il « se fait plumer », autrement dit il se fait duper, en argot. Le parallèle entre la farce (comédie) et la farce (garniture) aurait été fait ensuite dans un but humoristique.

“

Il se fit un abondant silence à l'entour,  
et la majeure partie du reste du monde se mit  
à compter pour du beurre.

B. Vian, *L'Écume des jours* ”

## HISTOIRES D'ARGENT

Gagner sa croûte permet de faire bouillir la marmite, de se refaire la cerise et, cerise sur le gâteau, de mettre du beurre dans les épinards. Mais ceux qui veulent le beurre et l'argent du beurre devront garder un peu de blé de côté !

## SACRÉES PERSONNALITÉS

Quand la moutarde lui monte au nez, mieux vaut marcher sur des œufs pour ne pas jeter d'huile sur le feu ! Elle est vraiment soupe au lait : quand elle nous sert la soupe à la grimace, elle n'y va pas avec le dos de la cuillère. Quand on est à couteaux tirés avec quelqu'un qui a de la bouteille, mieux vaut mettre de l'eau dans son vin pour que la situation ne tourne pas au vinaigre.

## SITUATIONS CRITIQUES

Les carottes sont cuites, c'est la fin des haricots.

Quand on pédale dans la choucroute, on finit souvent par faire chou blanc... Qui se fait rouler dans la farine se retrouve généralement dans le pétrin.

## CHACUN SON MÉTIER

Les bœuf-carottes s'assurent que le panier à salade est bien gardé ! Noël et l'Épiphanie prennent les boulangers en sandwich, qui ont alors beaucoup de pain sur la planche et veillent au grain pour répondre à la demande.

## PORTAIT DE FAMILLE

Il se plaît à dire, sur un ton mi-figue mi-raisin, que sa mère est bonne poire, que son père a toujours la pêche, que sa sœur a le melon, que son frère est la pomme de discorde de la famille, et que son grand-père sucre les fraises... C'est à se demander s'il ne raconte pas des salades !

Telles des épices, les expressions tirées de la gastronomie rehaussent nos échanges quotidiens. Comme elles sont très nombreuses, plutôt que d'en écrire une tartine, nous avons sélectionné les plus savoureuses... Libre à vous de compléter la liste pour ne pas rester sur votre faim !



# SAVEURS DE FRANCE AUX QUATRE COINS DU MONDE

## LE RESTAURANT À LA FRANÇAISE

Nul ne contestera le fait que le savoir-faire de la restauration française a essaimé à travers le monde. Ainsi, côté cuisine, le mot français **chef** (titre utilisé pour la première fois par Antonin Carême) s'est imposé en anglais, en allemand, en italien, en portugais, mais aussi, de manière peut-être plus surprenante, en japonais, en persan et en russe.

Côté salle, dans bon nombre de pays (Allemagne, Angleterre, Corée, Danemark ou Pologne, notamment), on vous proposera un **menu**. En Angleterre, vous pourrez choisir **à la carte**.

En Espagne, un **maître** [d'hôtel] ou un **sommelier** seront à votre service. Dans ces menus, on retrouve bien sûr quelques plats ou préparations typiquement français.

## UN TOUR DES MENUS EUROPÉENS EN FRANÇAIS

Commençons en Angleterre où nous pourrons prendre un **aperitif** (emprunt aménagé) avec quelques **canapés**.

En Allemagne, nous commanderons un **bouillon** à moins que nous ne préférions une **bisque** à déguster, dans ce cas,

en Galice. Nous pourrions y rester pour le **soufflé**, et éviter ainsi qu'il ne retombe, ce qui serait arrivé à coup sûr si nous avions choisi de le manger en Angleterre ou en Italie. Poursuivons en Italie justement, en optant pour un **chaud-froid**, agrémenté d'une **julienne**, ou d'une **brunoise**, pourquoi pas, mais il faudra alors se rendre au Portugal.

Pour terminer, nous choisirons un **vacherin** en Espagne !

Si nous souhaitons un **digestif** ou une **eau de vie**, il faudra retourner au point de départ, en Angleterre !

## LE FRANÇAIS À TOUTES LES SAUCES

La cuisine traditionnelle française est réputée pour ses sauces.

Les noms de certaines d'entre elles ont passé les frontières.

Les Espagnols, surtout, semblent nous envier ces préparations onctueuses :

ils nous ont emprunté ainsi des expressions telles que **à la bordelaise**,

**à la bourguignonne**, **à la bruxelloise**,

**à la niçoise**, **à la normande**,

**à la parisienne**, **à la provençale**,

et des mots tels que **béchamel** et **roux**.

Quant à notre **chantilly**, son nom fait partie du vocabulaire espagnol, italien et portugais.



En exportant notre savoir-faire et nos spécialités culinaires, nous exportons aussi des mots, que la langue d'accueil incorpore tels quels ou qu'elle accommode à sa guise (on parle alors d'« emprunts aménagés »).

Petit tour d'horizon de ce vocabulaire que des langues étrangères nous ont emprunté !



“ Carême avait grandi avec l'empire ; qu'on juge de sa douleur en le voyant s'écrouler ; il fallut le forcer à exécuter, dans la plaine des Vertus, le gigantesque banquet royal de 1814. L'année suivante, le prince régent l'appela à Brighton comme chef de cuisine; il resta auprès du régent d'Angleterre deux ans, chaque matin il rédigeait le menu sous les yeux de son altesse, gourmand blasé; c'est pendant ces tête-à-tête, qu'il lui faisait un cours de gastronomie hygiénique qui, s'il était imprimé, serait regardé comme un des livres classiques de la cuisine. Ennuagé du vilain ciel gris d'Angleterre, il revint à Paris ; mais le prince régent devenu roi, le rappela en 1821. De Londres, Carême alla à Saint-Pétersbourg remplir les fonctions vacantes de l'un des chefs de cuisine de l'empereur Alexandre, puis il revint à Vienne exécuter quelques grands dîners de l'empereur d'Autriche. Attaché à lord Stuart, ambassadeur d'Angleterre, il revint avec lui à Londres, mais il le quitta pour revenir à Paris écrire et publier. ”

A.Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*

Le substantif **restaurant** est issu du participe présent du verbe **restaurer**, « redonner des forces par la nourriture ». À l'origine, un restaurant était une boisson ou un aliment réconfortants. Il est devenu par métonymie un lieu où l'on consomme de tels boissons ou aliments. En 1765, à Paris, Boulanger, qui servait des bouillons restaurants, a inventé le restaurant en proposant une carte avec des repas à prix fixe.

# SAVEURS DU MONDE AUX QUATRE COINS DE FRANCE

Dans le domaine culinaire comme dans bien d'autres, le français lui aussi se nourrit d'emprunts aux autres langues. Voici quelques plats et ingrédients dont le nom a déjà un goût d'ailleurs !

## À CHAQUE LANGUE SON REPAS

Du japonais au turc, en passant par le suisse allemand, le hongrois, le suédois et le grec, voici un menu terminologique très diversifié :

Petit déjeuner : **yaourt** (turc) et **muesli** (suisse allemand)

Entrée : **boulgour** (turc) et **rutabaga** (suédois), en ajoutant du **paprika** (hongrois) pour les friands d'épices

Plat principal : **sushi** et **maki** (japonais)

Dessert : **loukoum** (turc) et **féta** (grec)

“

Ce soir-là, j'avais eu, dans un restaurant de la place de la Bastille, où je dînais avec de chers amis, une courte altercation, « à propos d'un parapluie », avec de vagues clients venus pour des paupiettes « terminées », comme il leur fut dit [...].

Quelques instants plus tard, après avoir flâné entre autobus, le long de la Tour d'argent du lieu, et vidé quelques cafés tièdes chez Victor, je retrouvai mon type dans un grand bar de la rue de Lappe.

L.-P.Fargue, *Le Piéton de Paris*

”

Les termes de la gastronomie reflètent des réalités propres à chaque langue et à chaque culture, d'où la difficulté de les traduire. L'emprunt devient alors la solution la plus simple pour véhiculer et nommer ces savoirs et ces saveurs communautaires issus d'un univers social riche et varié.

### **L'ANGLAIS : DU « CHIEN CHAUD » AUX FRIANDISES, SANS OUBLIER LA CHARCUTERIE**

L'anglais, première langue d'emprunt, a fourni le terme **hot-dog** (dont la traduction littérale, « chien chaud » serait peu appétissante et difficilement transposable dans n'importe quelle langue), ainsi que, entre autres, les sucreries **pancake**, **brownie** et **cookie**. Quant à **rosbif**, il serait un réemprunt, provenant de l'ancien français « rost-de-bif ».

### **L'ARABE, POUR LES VÉGÉTARIENS... ET LES OMNIVORES**

Le menu concocté par la langue arabe satisfait tous les palais : aux végétariens les **abricots**, les **artichauts**, les **oranges**, le **houmous** et les **falafels**, alors que les adeptes du régime carné trouveront sur leurs tables des **merguez** et des **kebabs**. Au **café**, boisson fédératrice par excellence, la tâche d'effacer tout clivage alimentaire ! Quant à l'**alcool**, tout le monde sait qu'il est à consommer avec modération...

### **LES CUISINES DU SOLEIL : L'ESPAGNOL ET L'ITALIEN**

Si, au-delà des Pyrénées, on peut déguster une succulente **paella**, ou de savoureuses **tapas** ou des **tortillas** tout en sirotant de la **sangria** et en grignotant des **cacahuètes**, au-delà des Alpes c'est un univers de pâtes – à consommer rigoureusement « **al dente** » – qui s'ouvre à nous : des **farfalles**, des **pennes**, des **tagliatelles**, des **spaghettis** ou encore des **lasagnes**. La présence de **pizzas**, garnies de **mozzarella** et accompagnées d'un **tiramisu**, est plus qu'escomptée dans cette liste. En revanche, tout le monde ne sait pas que l'italien a également fourni au français les termes **macaron** (de *maccarone*, qui désigne différentes sortes de pâtes alimentaires), **paupiette** (de *polpetta*, « boulette de viande »), **baguette** (de *bacchetta*, « petit bâton ») ou encore **biscotte** (de *biscotto*, qui signifie « cuit deux fois »). Les échanges terminologiques sont mutuels et parfois le même terme peut faire des allers-retours : c'est le cas de **marron** (de l'italien *marrone*, nom d'une variété de châtaigne), qui est revenu en Italie, où l'expression « marron glacé » est utilisée telle quelle.



# JEU 1 : LA CUISINE SENS DESSUS DESSOUS

**(les termes polysémiques)**

**Un seul mot pour deux réalités... Qui suis-je ?**

- 1/ Je peux être faite de légumes ou les cultiver.
- 2/ Toujours coquette, j'arbore soit une robe jaune et noire, soit un revêtement argenté.
- 3/ En hiver, on m'apprécie pour mon fromage fondu, ou pour ôter ce qui n'a pas encore fondu.
- 4/ Tout ou partie de mon corps passe une bonne partie du temps dans l'eau.
- 5/ Nous sommes beaucoup moins nombreux dans une cuisine que dans notre pays d'origine.

# JEU 2 : POÊLÉE DE TERMES À LA SAUCE OFFICIELLE

**(les termes recommandés par le dispositif  
d'enrichissement de la langue française)**

Tous ces termes, qui n'ont de gastronomie que l'apparence, figurent dans la base de données [www.franceterme.culture.gouv.fr](http://www.franceterme.culture.gouv.fr)  
Savez-vous de quel domaine ils relèvent ?

À la carte / Bol / Bouillie / Centrifugeuse / Crêpe stellaire  
Lentille gravitationnelle / Ébullition franche / Jeune pousse / Pastille  
Pastille crue / Serveur / Tranche

# JEU 3 :

## SAVEURS D'ICI, SAVEURS D'AILLEURS

(les emprunts entre langues)

Les langues se mêlent, les mots aussi... Des termes, empruntés par le français à d'autres langues ou par d'autres langues au français, se sont cachés dans la grille suivante. Saurez-vous repérer les 16 composants de cette salade cosmopolite ?

Z	T	W	K	U	D	E	S	P	U	M	A	I	H
K	J	Z	I	C	O	R	N	I	C	H	O	N	Q
I	W	P	O	L	E	N	T	A	E	W	C	J	C
G	O	G	A	U	F	R	E	A	A	G	A	D	R
U	O	M	O	I	V	T	A	R	T	A	R	E	O
A	A	X	S	M	L	M	B	S	L	H	J	P	I
C	R	H	A	M	B	U	R	G	E	R	I	Y	S
A	T	M	C	A	S	S	E	R	O	L	E	R	S
M	I	R	V	J	A	R	A	V	I	O	L	I	A
O	C	N	O	B	Y	O	G	H	O	U	R	T	N
L	H	F	G	B	I	S	C	U	I	T	T	V	T
E	A	P	T	D	W	K	D	M	A	G	R	E	T
X	U	R	A	T	A	T	O	U	I	L	L	E	K
D	T	W	A	K	Q	U	I	N	O	A	A	U	U

Liste des ingrédients à trouver : artichaut, biscuit, cornichon, croissant, espuma, gaufre, guacamole, hamburger, magret, polenta, quinoa, ratatouille, ravioli, tartare, yoghourt... ainsi qu'un ustensile mystère !

# JEU 4 :

# LA CUISINE EN

# FRANCOPHONIE

Retrouvez le nom et l'origine des mets décrits dans le tableau ci-dessous.

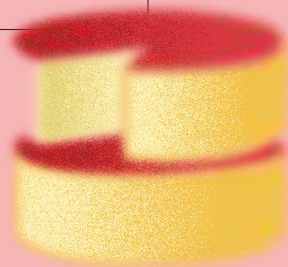
*Désignations :*

acra, alaska, cari / carry, mitraille, pâté gaumais, pistolet,  
poutine, stoemp, waterzooi

*Lieux (plusieurs réponses possibles pour un même mets) :*

Antilles, Belgique, Cameroun, Guyane, Île Maurice, Québec, La Réunion

Description	Nom	Origine géographique
Petit pain rond et moelleux		
Sucette glacée		
Plat de poisson ou de poulet cuit dans un bouillon de légumes		
Purée de pommes de terre et de légumes mêlés		
Beignet de morue		
Tourte de viande de porc marinée au vin blanc		
Demi-baguette garnie de viande, de frites et de sauce		
Frites avec fromage et sauce brune		
Plat de viande ou de poisson aux épices accompagné de riz		



# JEU 5 :

## UNE LANGUE TRUFFÉE D'EXPRESSIONS SAVOUREUSES

**Remplacez les verbes manquants (en les conjuguant si nécessaire)  
dans ce délicieux sketch de Raymond Devos, riche en métaphores culinaires !**

alimenter - boire - dîner - hacher - mâcher - manger - ravalé - ruminé - tourner

Mesdames et messieurs,  
avez-vous remarqué qu'à table les mets que l'on vous sert vous mettent les  
mots à la bouche ? J'en ai fait l'observation un jour que je ..... seul.

À la table voisine... il y avait deux convives qui mangeaient  
des steaks hachés...

Et tout en mangeant, ils ..... la conversation.

Au début du repas, tandis que l'un parlait, l'autre mangeait... et inversement !  
L'alternance était respectée.

Et puis... les mets appelant les mots et les mots les mets...

ils se sont mis à parler et à manger en même temps :

" Ce steak n'est pas assez .....", disait l'un,

" Il est trop ..... pour mon goût ! ", disait l'autre.

Les mots qui voulaient sortir se sont heurtés aux mets qui voulaient entrer...

(Ils se télescopiaient !)

Ils ont commencé à ..... leurs mots et à articuler leurs mets !

Très vite, la conversation a ..... au vinaigre. À la fin, chacun ayant .....  
ses mots et ..... ses propres paroles, il n'y eut plus que des éclats  
de " voie " digestive et des " mots " d'estomac !

Ils ont fini par ventriloquer... et c'est à qui aurait le dernier rôle !

Puis l'un d'eux s'est penché vers moi.

Il m'a dit : " Monsieur, on n'écrit pas la bouche pleine ! "

Depuis, je ne cesse de ..... mes écrits ! Je sais...

Vous pensez :

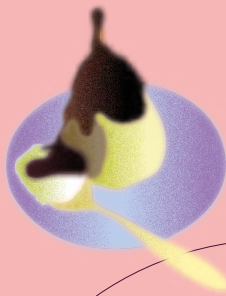
" Il a écrit un sketch alimentaire, un sketch haché ! "

Et alors ? Il faut bien que tout le monde ..... !

# LA CUISINE SENS DESSUS DESSOUS

Dans le domaine de la gastronomie comme ailleurs, des termes dits polysémiques viennent saupoudrer le lexique : du chausson au piano, nous vous proposons une dégustation de quelques mots aux sens multiples !

“ Manger, chanter, aimer et digérer, tels sont à vrai dire les quatre actes de cet opéra bouffe que l'on appelle la vie et qui s'évanouit comme la mousse d'une bouteille de champagne. ”  
G. Rossini



## MUSIQUE ET CUISINE

Le lien entre musique et pâtisserie tient parfois à des personnalités qui ont créé un écho entre les deux domaines : le **polka** a été pensé par le cuisinier Henri-Paul Pellapat, l'**opéra** par le pâtissier Cyriaque Cavillon, et, plus récemment, le **mozart** a vu le jour chez Pierre Hermé.

Certains mets sont aussi des hommages à des œuvres ou à des artistes. La **poire Belle-Hélène** est née à la suite du succès, en 1864, de l'opérette d'Offenbach « Belle-Hélène ».

Quant au **tournedos Rossini**, la légende le dit inventé par le chef Casimir Moisson à la demande du compositeur Gioacchino Rossini, en lui tournant le dos ou en l'apportant dans le dos des invités...

Mais il s'agirait plus vraisemblablement de l'hommage posthume d'un chef anonyme à ce musicien bon vivant, fidèle client des grands restaurants parisiens.



## CONCOURS D'ÉLÉGANCE

Au quotidien s'**habiller** consiste à se couvrir de vêtements, et se **parer**, le faire avec recherche et beaucoup d'accessoires, un chapeau à plumes par exemple...

En cuisine, **habiller une volaille** signifie la vider, la plumer et la flamber, c'est-à-dire, la mettre à nu ! Et **parer une viande, des fruits ou des légumes**, c'est enlever tout le superflu non comestible, graisse, nerfs ou peau..., et en uniformiser l'aspect !

## VESTIAIRE, SUITE...

Seul un distrait confondra **chaussons et charlottes**, qui sont à la fois deux accessoires douillets d'intérieur pour garder les pieds au chaud et maintenir les cheveux, une pâtisserie fourrée de compote ou de confiture, **le chausson**, et un entremets à la crème entourée de biscuits, **la charlotte**.

## MACHINES OU DESSERT ?

Les cuisines regorgent d'**appareils**, mécaniques ou électriques, dont certains permettent de préparer l'**appareil**, ou mélange des ingrédients, d'un délicieux dessert, telle une **pompe** à l'huile, brioche dans laquelle le cycliste mordra après avoir vaillamment actionné la **pompe** pour regonfler ses pneus.

## VIOLENCE AU-DEHORS, CALME ET ORDRE EN CUISINE

Au restaurant, aucune **brigade** armée ne montera à l'assaut des convives attablés dans la salle. Mais en cuisine, la **brigade**, groupe de commis et de cuisiniers ayant chacun une tâche bien identifiée, mitonnera leurs plats.

**Dresser** ne signifie ni sévérité ni rectitude, mais seulement bien disposer le couvert sur la table ou un plat sur un buffet.

**Frapper** une bouteille n'est pas la battre violemment, mais seulement la mettre à refroidir dans la glace.

Enfin, rien à craindre des **fusils**, des **mitraillettes** et autres **pistolets** : le cuisinier aigüise ses couteaux sur un **fusil**, les Belges ont le choix entre déguster un petit pain individuel rond ou allongé, le **pistolet**, ou une demi-baguette garnie de viande et de frites, la **mitraillette**.

## UN AGRÉABLE MOMENT DE DÉTENTE

Pendant que les paresseux restent **couchés** sur un **canapé**, les courageux **couchent** la pâte à choux ou celle de meringues sur une plaque, à l'aide d'une poche à douille, et les gourmands dégustent de petits **canapés** garnis de pâte ou d'autres mets.

## NOTES GOURMANDES

Tous deux menés à la **baguette** par un **chef**, orchestre et cuisine partagent un lexique commun. Selon que l'on veut faire danser les papilles ou les convives, il ne faut pas se tromper de **piano**, de **mandoline** ou de **batterie**. Le menu lui-même est parfois digne d'une partition, s'il accorde par exemple **trompettes de la mort** et pommes **Jazz**, accompagnées d'un morceau de **charleston** (pain niçois) ou de **flûte...** à bec sucré ou salé.



# POËLÉE DE TERMES À LA SAUCE OFFICIELLE

## MISE EN BOUCHE

**grignotage** pour *snacking*

Servi au *Journal officiel* en 2004.

**(plat) à emporter** pour *(food) on the move*

Servi au *Journal officiel* en 2005.

→ On dit aussi **à emporter** pour *take away*

**restauration rapide** pour *fastfood*

Servi au *Journal officiel* en 1992.

**traiteur** pour *caterer*

Servi au *Journal officiel* en 1992.

## MENU DÉCOUVERTE

**aire de restauration** pour *food court*

Partie d'un lieu public tel qu'une gare, un aéroport ou un centre commercial, où sont regroupés des restaurants et des commerces d'alimentation, généralement en libre-service.

→ Le regroupement permet aux restaurateurs de mettre en commun un certain nombre de ressources et de services. Servi au *Journal officiel* en 2008.

**brûleur de graisse** ou **brûle-graisse**

pour *fat burner*

Complément alimentaire visant à réduire la masse adipeuse corporelle. Servi au *Journal officiel* en 2016.

**camion de restauration** ou

**camion restaurant** pour *foodtruck*

Camion équipé pour confectionner rapidement des mets, le plus souvent élaborés, à emporter ou à consommer sur place. Servi au *Journal officiel* en 2016.

**cliqué-retiré** ou **retrait en magasin** pour *click and collect*

Retrait dans un magasin physique d'une commande effectuée en ligne. Servi au *Journal officiel* en 2016.

**flexivégétarisme** pour *flexitarianism* ou *semi-vegetarianism*

Pratique alimentaire qui privilégie un régime végétarien sans exclure la consommation occasionnelle de produits carnés. → **flexivégétarien, -ienne** pour *flexitarian*. Servi au *Journal officiel* en 2018.

**micropousse** ou **jeune pousse**

pour *microgreen*

Plante récoltée au début du cycle de végétation et consommée sous forme de plantule comestible.

→ Il convient de distinguer la **micropousse** de la graine germée et des jeunes feuilles, également comestibles. Servi au *Journal officiel* en 2023.

## CARTE DES BOISSONS

**boisson énergétique** pour *energy drink*

Millésime\* 2005.

\**Journal officiel* de la République française

Ces termes et leur définition ont été concoctés par des experts de la restauration et de l'alimentation, inscrits à la carte du *Journal officiel (JO)* par la Commission d'enrichissement de la langue française, puis versés délicatement dans la base de données *FranceTerme* : spécialistes, rédacteurs et citoyens curieux sont invités à s'y servir à volonté !

“

Ils bifurquèrent vers la première aire de repos et burent leurs cafés, debout au comptoir, dans un de ces établissements d'allure précaire, voués à la restauration rapide, qui fleurissent en bordure des autoroutes.

A. Bragance, *Le Chagrin des Resslingen*

”

Nous savions déjà qu'il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger. Ce qui implique d'avoir assez à manger pour ne pas mourir de faim - c'est la **suffisance alimentaire\***, dont est privée une part trop grande de la population mondiale - mais aussi de ne pas s'empoisonner avec ce que l'on mange, c'est-à-dire de surveiller **l'innocuité des aliments\***.

Et là, les risques sont partout : bactéries pathogènes, métaux lourds, produits chimiques, additifs, nourriture ultratransformée offrent mille sujets d'angoisse aux consommateurs et à leurs associations de défense.

Sans compter la goinfrerie, antique péché capital, curieusement oublié en ce temps où la sécurité subie prend le pas sur la liberté, et notamment la **sécurité alimentaire\***.

Nous n'avons plus le choix : nous sommes désormais obligés de vivre très vieux et de mourir par hasard, l'esprit en déroute, mais sains de corps.

*\*Journal officiel de la République française*

# Solution du jeu 1

Un seul mot pour deux réalités... Qui suis-je ?

- 1/ une jardinière
- 2/ la salamandre
- 3/ la raclette
- 4/ le plongeur
- 5/ les c/Chinois

# Solution du jeu 2

Ces termes parfois alléchants relèvent en fait de domaines bien éloignés de la cuisine :

- l'économie : à la carte, jeune pousse
- les énergies : bouillie, ébullition franche, pastille, pastille crue
- l'informatique et l'électronique : serveur, tranche
- la spatologie : centrifugeuse, crêpe stellaire, lentille gravitationnelle
- le sport : bol

Consultez leur définition sur le site [www.franceterme.culture.gouv.fr](http://www.franceterme.culture.gouv.fr) et découvrez en bonus l'étonnante recette de la crêpe stellaire grâce à ce code 2D !



# Solution du jeu 3

Z	T	W	K	U	D	E	S	P	U	M	A	I	H
K	J	Z	I	C	O	R	N	I	C	H	O	N	Q
I	W	P	O	L	E	N	T	A	E	W	C	J	C
G	O	G	A	U	F	R	E	A	A	G	A	D	R
U	O	M	O	I	V	T	A	R	T	A	R	E	O
A	A	X	S	M	L	M	B	S	L	H	J	P	I
C	R	H	A	M	B	U	R	C	E	R	I	V	S
A	T	M	C	A	S	S	E	R	O	L	E	R	S
M	I	R	V	J	A	R	A	V	I	O	L	I	A
O	C	N	O	B	Y	O	G	H	O	U	R	T	N
L	H	F	C	B	I	S	C	U	I	T	T	Y	T
E	A	P	T	D	W	K	D	M	A	G	R	E	T
X	U	R	A	T	A	T	O	U	I	L	L	E	K
D	T	W	A	K	Q	U	I	N	O	A	A	U	U

La solade était composée d'ingrédients lexicaux empruntés :

- **par le français à d'autres langues :**
  - artichaut, à l'arabe
  - espuma, guacamole et quinoa, à l'espagnol
  - hamburger, à l'anglais
  - polenta et ravioli, à l'italien
  - yoghourt, ou turc
- **par d'autres langues au français :**
  - biscuit, casserole, gaufre, tartare (espagnol)
  - cornichon (polonais)
  - croissant (allemand, catalan, chinois, coréen, danois, hébreu, italien, néerlandais, portugais, turc)
  - magret (espagnol, galicien)
  - ratatouille (anglais, italien)

## Solution du jeu 4

Description	Nom	Origine géographique
Petit pain rond et moelleux	<b>pistolet</b>	<b>Belgique</b>
Sucette glacée	<b>alaska</b>	<b>Cameroon</b>
Plat de poisson ou de poulet cuit dans un bouillon de légumes	<b>waterzooi</b>	<b>Belgique</b>
Purée de pommes de terre et de légumes mêlés	<b>stoemp</b>	<b>Belgique</b>
Beignet de morue	<b>acra</b>	<b>Antilles, Guyane</b>
Tourte de viande de porc marinée au vin blanc	<b>pâté gaumais</b>	<b>Belgique</b>
Demi-baguette garnie de viande, de frites et de sauce	<b>mitraille</b>	<b>Belgique</b>
Frites avec fromage et sauce brune	<b>poutine</b>	<b>Québec</b>
Plat de viande ou de poisson aux épices accompagné de riz	<b>cari / carry</b>	<b>La Réunion, île Maurice</b>

## Solution du jeu 5

Voici dans son intégralité le sketch de R. Devos « Alimenter la conversation » :

Mesdames et messieurs,  
avez-vous remarqué qu'à table les mets que l'on vous sert vous mettent les mots à la bouche ? J'en ai fait l'observation un jour que je **dînais** seul. À la table voisine... il y avait deux convives qui mangeaient des steaks hachés... Et tout en mangeant, ils **alimentaient** la conversation. Au début du repas, tandis que l'un parlait, l'autre mangeait... et inversement ! L'alternance était respectée.

Et puis... les mets appelant les mots et les mots les mets...

ils se sont mis à parler et à manger en même temps :

" Ce steak n'est pas assez **haché** ", disait l'un,

" Il est trop **haché** pour mon goût ! ", disait l'autre.

Les mots qui voulaient sortir se sont heurtés aux mets qui voulaient entrer...

(Ils se télescopaient !) Ils ont commencé

à **mâcher** leurs mots et à articuler leurs mets !

Très vite, la conversation a **tourné** au vinaigre.

À la fin, chacun ayant **ravalé** ses mots et **bu** ses propres

paroles, il n'y eut plus que des éclats

de " voie " digestive et des " mots " d'estomac !

Ils ont fini par ventriloquer... et c'est à qui aurait le dernier rôl !

Puis l'un d'eux s'est penché vers moi. Il m'a dit :

" Monsieur, on n'écrit pas la bouche pleine ! "

Depuis, je ne cesse de **ruminer** mes écrits ! Je sais...

Vous pensez : " Il a écrit un sketch alimentaire, un sketch haché ! " Et alors ? Il faut bien que tout le monde **mange** !

Un projet **FranceTerme**

[www.franceferme.culture.fr](http://www.franceferme.culture.fr)

Le portail de la Commission  
d'enrichissement de la langue française.  
Plus de 9 000 termes à découvrir  
pour désigner en français des innovations  
et des notions nouvelles.

FranceTerme



Soutenu par le **ministère de la Culture**  
(Délégation générale à la langue française  
et aux langues de France)



**Délégation générale à la langue française  
et aux langues de France**

3, rue de Valois, 75001 Paris  
Téléphone : 33 (0)1 40 15 36 95  
Courriel : [terminologie.dglff@culture.gouv.fr](mailto:terminologie.dglff@culture.gouv.fr)  
[www.dglf.culture.gouv.fr](http://www.dglf.culture.gouv.fr)

En partenariat avec

**Cité internationale de la langue française**

Château de Villers-Cotterêts  
1, Pl. Aristide Briand, 02600 Villers-Cotterêts  
<https://www.cite-langue-francaise.fr/>

**CENTRE DES  
MONUMENTS NATIONAUX**



**Cité internationale  
de la langue française**  
Château de  
Villers-Cotterêts

**Mission française du patrimoine  
et des cultures alimentaires**

42, avenue des Gobelins, 75013 Paris  
<https://repasgastronomiquedesfrancais.org/>



Mission française  
du Patrimoine &  
des Cultures Alimentaires

Conception graphique :  
Bilden Studio  
[www.bildenstudio.fr](http://www.bildenstudio.fr)

Achevé d'imprimer en avril 2024  
sur les presses de Caractere & Sira Marseille imprimeurs  
Imprimé en France

© Délégation générale à la langue française  
et aux langues de France, 2024

Dépôt légal : avril 2024

ISBN imprimé : 978-2-11-155940-0

ISBN en ligne : 978-2-11-155941-7



