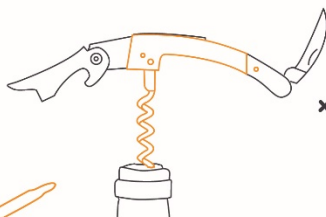


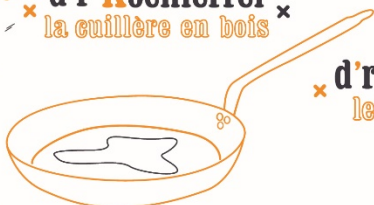
Lexique de la gastronomie et des arts de la table



d'r Kochleffel
la cuillère en bois



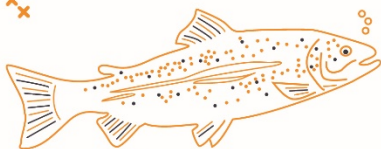
d'r Zäpfeziehjer
le tire-bouchon



d'Pfänn
la poêle



d'r Schürz
le tablier



d'Rajeböjeforall
la truite arc-en-ciel



's Krüt
le chou

**D'elsässisch
Kochkünscht
isch bombisch!**

la **gastronomie**
alsacienne,
c'est super!

OLCA

OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE

**TROPHÉE
KIENY**

Jean-Marc
L'ALSACE RECHUISINÉE

SOMMAIRE

Ce petit lexique a été conçu dans le cadre du trophée Kieny organisé à destination des élèves et apprentis en hôtellerie-restauration et fleuristerie afin de valoriser les produits du terroir et de promouvoir les savoir-faire.

Il a été élaboré par Nathalie Herrmann et Jean-Marc Sturny, enseignants au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, et l'OLCA.

Il recense le vocabulaire de base permettant de présenter un plat en français et/ou en alsacien, ceci dans le cadre du Prix spécial OLCA / Langue et culture régionales.

Les thématiques abordées dans ce lexique intéresseront également le grand public.

La graphie adoptée est conforme à la méthode d'écriture de l'alsacien « ORTHAL ». Il s'agit d'un système orthographique souple, proposé par Danielle Crévenat-Werner et Edgar Zeidler, dialectologues. Il permet à chaque auteur d'écrire son propre dialecte, en étant fidèle aux traits caractéristiques de sa prononciation.

Pour plus d'informations, consultez le « Guide pour écrire et lire l'alsacien » disponible sur www.olcalsace.org / rubrique « Publier et partager ».

Chaque mot ou expression est présenté dans une variante du bas-alémanique du nord et du bas-alémanique du sud.

Ce lexique est disponible en version audio sur le site internet : www.olcalsace.org

Viel Vergnìje!

Aromates vinaigrés et épices	p.2
Chez le boulanger	p.3
Chez le boucher-charcutier	p.4
Pâtes et farinages	p.5
Chez le fromager	p.6
Chez le primeur : fruits, légumes et herbes	p.7
Chez le poissonnier	p.8
Chez l'épicier	p.9
Chez le caviste	p.10
Matériel de cuisine	p.11
Vocabulaire de base en cuisine	p.12
Les saveurs de base	p.13
Les 4 saisons	p.14
Accueil	p.15
Argumentation commerciale	p.16
Accords mets/vins	p.17
Matériel pour le service	p.18

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

<i>Aromates vinaigrés et épices</i>	<i>Essiwàre ùn Gewìrz</i>	<i>Essigwàra ùn G'wìrz</i>
choucroute	's Sürkrüt	's Sürkrüt
vinaigre Melfor®	de Melfor-Essi®	d'r Melfor-Essig®
miel d'Alsace	de Honni üssem Elsàss	d'r Honnig üssem Elsàss
miel de sapin	de Tànne-Honni	d'r Tànna-Honnig
miel de fleurs	de Blueme-Honni	d'r Blüema-Honnig
miel de châtaignier	de Keschte-Honni	d'r Keshta-Honnig
miel de tilleul	de Lìnde-Honni	d'r Lìnda-Honnig
miel d'acacia	de Àkàzie-Honni	d'r Àkàzia-Honnig
moutarde	de Säneft	d'r Sanft
navets blancs confits (salés)	d'süre Ruewe	d'süri Rüewa
raifort	de Meerretti	d'r Meerrattig
Chez le boulanger	Bim Beck	Bim Beck
beignet de carnaval	's Fàsenàchtskiechel (pl. d'Fàsenàchtskiechle)	d'Fàsanàchtskiachla
bretzel	d'Brettschdell	d'Brattschdall
couronne de l'Avent	de Àdventskrànz	d'r Àdvantskrànz
kougelhopf	de Kuejelhopf	d'r Kojlhopf
kougelhopf salé	de gsàlzene Kuejelhopf	d'r gsàlzna Kuglhupf
tresse ou natte briochée	de Zopf	d'r Zopf
Chez le boucher-charcutier	Bim Metzjer ùn Wùrschtler	Bim Metzjer ùn Wùrschtler
boudin noir	d'Bluetwürscht	d'Blüetwürscht
foie gras	d'Fettlewwer	d'Fattlawer
knacks (la paire de)	d'Knackwürschtle, d'Wirschtle	d'Knackwürschtle, d'Wirschtle
une paire de knacks chaudes	e Päärel heissi Wirschtle	a Paarel heissi Wirschtle
lard paysan fumé	de Bürespeck	d'r Bürespack
lardons	d'Speckwürfel	d'Spackwürfala
palette fumée	's geräichert Schifele	's g'raichert Schifala
saindoux	de Schmàlz	d'r Schmàlz
saucisse à frire blanche	d'Brotwürscht	d'Brotwürscht
saucisse à frire paysanne	d'Büre-Brotwürscht	d'Büre-Brotwürscht

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

<i>Pâtes et farinages</i>	<i>Teigwàre</i>	<i>Teigwàra</i>
brioques gonflées à la vapeur	<i>d'Dàmpfnüdle</i>	<i>d'Dàmpfnüdla</i>
nouillettes à l'alsacienne (version maigre)	<i>d'Spätzle, Knepfle</i>	<i>d'Spatzla, Knepfla</i>
pâtes	<i>d'Nüdle</i>	<i>d'Nüdla</i>
raviolis / ravioles	<i>d'gfillti Knepfle</i>	<i>d'gfillti Knepfla</i>
nouilles aux oignons	<i>d'Schniderspattle</i>	<i>d'Schniderspattla</i>
Chez le fromager	<i>Àm Käässtànd</i>	<i>Àm Kaasstànd</i>
beurre	<i>de Bütter</i>	<i>d'r Bütter</i>
fromage blanc	<i>de Bibbeleskääs</i>	<i>d'r Bibbalakaas</i>
gruyère	<i>de Schwitzerkääs</i>	<i>d'r Schwitzerkaas</i>
munster	<i>de Minschterkääs</i>	<i>d'r Minschterkaas</i>
petit suisse	<i>'s Kääsel</i>	<i>'s Kaasla</i>
tome de montagne	<i>de Berrickääs</i>	<i>d'r Barrikaas</i>
Chez le primeur : fruits, légumes et herbes	<i>Àm Obst- ùn Gemiesstànd: Obst, Gemies ùn Krittla</i>	<i>Àm Obst- un Gmiasstànd: Obst, Gmias un Krittla</i>
asperge	<i>d'Spàrichel (pl. d'Spàrichle)</i>	<i>d'Spàrichla (pl.)</i>
betteraves rouges	<i>d'Rotràhne</i>	<i>d'roti Ràhna</i>
carotte	<i>'s Gälèriewel (pl. d'Gälèriewle)</i>	<i>d'Galriawla</i>
cerfeuil	<i>'s Kerwelskrüt</i>	<i>'s Kerwalakrüt</i>
chou rouge	<i>'s Rotkrüt</i>	<i>'s Rotkrüt</i>
ciboulette	<i>de Schnittlauch</i>	<i>d'r Schnittläuich</i>
fraise	<i>d'Erdbeer (pl. d'Erdbeere)</i>	<i>d'Arbeera (pl.)</i>
livèche	<i>'s Maggikrüt</i>	<i>'s Maggikrüt</i>
persil	<i>de Peterle</i>	<i>d'r Peterla</i>
poireau	<i>de Lauch (pl. d'Lauchstängel)</i>	<i>d'r Làuich</i>
radis	<i>de Ràddi (pl. d'Ràddjele)</i>	<i>d'r Raddig</i>
rhubarbe	<i>de Rhàbàrwer</i>	<i>d'r Rhabarber</i>
salade	<i>de Sàlàt</i>	<i>d'r Sàlàt</i>
Chez le poissonnier	<i>Àm Fischstànd</i>	<i>Àm Fischstànd</i>
brochet	<i>de Hecht</i>	<i>d'r Hecht</i>

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

carpe	<i>de Kàrpfe</i>	<i>d'r Kàrpfa</i>
filets de hareng	<i>d'Hàrifilet</i>	<i>d'r Harigfilet (sing.)</i>
sandre	<i>de Zànder</i>	<i>d'r Zànder</i>
truite arc-en-ciel	<i>d'Rèjeböjeforell</i>	<i>d'Rajebojeforall</i>
truite fario	<i>d'Bàchforell</i>	<i>d'Bàchforall</i>
Chez l'épicier	<i>Ìm Krämerlàde</i>	<i>Ìm Krämerlàda</i>
cannelle	<i>de Zimmet</i>	<i>d'r Zimt</i>
cumin	<i>de Kimmel</i>	<i>d'r Kümmel</i>
huile de colza	<i>'s Ràpseel</i>	<i>'s Rapseel</i>
noix de muscade	<i>d'Müscketnüss</i>	<i>d'Müsckadnüss</i>
poivre	<i>de Pfeffer</i>	<i>d'r Pfaffer</i>
sel fin et gros	<i>'s fin Sàlz / 's Grobsàlz</i>	<i>'s fina Sàlz ùn Grobsàlz</i>
Chez le caviste	<i>Bim Keller-Meischer</i>	<i>Bim Kaller-Meischer</i>
vin blanc	<i>de Wisswin</i>	<i>d'r Wisswi</i>
vin rouge	<i>de Rotwin</i>	<i>d'r Rotwi</i>
bière d'Alsace	<i>'s Bìer vùm Elsàss</i>	<i>'s Bier vùm Elsàss</i>
eau-de-vie	<i>de Schnàps</i>	<i>d'r Schnàps</i>
Matériel de cuisine	<i>'s Kìchemàteriàl</i>	<i>'s Kuchamàteriàl</i>
acheter les produits au marché	<i>ùffem Màrik inkaufe</i>	<i>ùffem Marik ikàuife</i>
ciseaux	<i>d'Schär</i>	<i>d'Schar</i>
couteau	<i>'s Messer</i>	<i>'s Masser</i>
cuillère en bois	<i>de Kochleffel</i>	<i>d'r Kochleffel</i>
cuisinière (piano)	<i>de Kìche-Herd</i>	<i>d'r Koch-Hard</i>
évier	<i>de Wàsserstein</i>	<i>d'r Wàsserstein</i>
fouet à battre	<i>de Schneebëse</i>	<i>d'r Schneebasa</i>
four	<i>de Ofte</i>	<i>d'r Ofe</i>
gants	<i>d'Hàndschi</i>	<i>d'Handschi</i>
moulin à poivre	<i>d'Pfeffermìehl</i>	<i>d'Pfaffermìehl</i>
planche à découper	<i>'s Brättel</i>	<i>'s Bratt</i>
poêle	<i>d'Pfànn</i>	<i>d'Pfànn</i>
serviette	<i>d'Hàndzwääl</i>	<i>d'Hàndzwaal</i>

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

tablier	<i>de Schürz</i>	<i>d'r Schürz</i>
Vocabulaire de base en cuisine	<i>de Grùndwortschätz ìn de Kìche</i>	<i>d'r Grundwortschätz ì d'r Kucha</i>
bouillon	<i>Briehj</i>	<i>Briahj</i>
bouillon de bœuf	<i>Ochsebrìehj</i>	<i>Ochsbrìahj</i>
bouillon de poule	<i>Hiehnerbrìehj</i>	<i>Hiahnerbrìahj</i>
bouillon de veau	<i>Kàlbsbrìehj</i>	<i>Kàlbsbrìahj</i>
bouillon d'agneau	<i>Schofbrìehj</i>	<i>Schofbrìahj</i>
blanchir	<i>àbschwelle</i>	<i>àbschwella</i>
bouillon de pot-au-feu	<i>d'Fleischsùpp</i>	<i>d'Fleischsùpp</i>
couper	<i>verschnide</i>	<i>schnida</i>
crumble	<i>de Streussel</i>	<i>d'r Streussel</i>
cuire à la vapeur	<i>im Dàmpf koche</i>	<i>im Dàmpf kocha</i>
cuire	<i>koche</i>	<i>kocha</i>
cuisiner	<i>koche</i>	<i>kocha</i>
dresser	<i>ànrìschte / inrìschte</i>	<i>ààrìschta / iirìschta</i>
ébullanter, ébullanté	<i>brìehje, gebriehjt</i>	<i>brìahja, g'brìahjt</i>
goûter	<i>versueche</i>	<i>versüacha</i>
laver	<i>wäsche</i>	<i>wascha</i>
lier	<i>bìnde</i>	<i>bìnda</i>
mariner	<i>màriniere / inbeize</i>	<i>màriniara / iibeiza</i>
mélanger	<i>mìsche, rìehre</i>	<i>riahra</i>
mijoter	<i>kéchle</i>	<i>kéchla</i>
rôtir	<i>brote</i>	<i>brota</i>
sauce	<i>d'Soos</i>	<i>d'Soos</i>
sauter	<i>ànbrote / brätle</i>	<i>àbrota</i>
Les saveurs de base	<i>d'Grùndgschmâcker</i>	<i>d'Grùndgschmacker</i>
goût, saveur, arôme	<i>d'r Gschmâck, 's Aroma</i>	<i>d'r Grùndgschmâck, 's Aroma</i>
amer	<i>bitter</i>	<i>bitter</i>
acide	<i>sûr</i>	<i>sûr</i>

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

épicé	<i>gewirzt</i>	<i>g'wirzt</i>
poivré	<i>gepfeffert</i>	<i>g'pfaffert</i>
relevé	<i>schàrf</i>	<i>schàrf</i>
salé	<i>sàlzich / gsàlze</i>	<i>sàlzig / gsàlza</i>
sucré	<i>siess</i>	<i>siass</i>
Les 4 saisons	<i>d'Johreszitte</i>	<i>d'Johreszitta</i>
l'hiver	<i>d'r Winter</i>	<i>d'r Winter</i>
le printemps	<i>'s Friejhohr</i>	<i>'s Friaiahohr</i>
l'été	<i>d'r Sùmmer</i>	<i>d'r Summer</i>
l'automne	<i>'s Spotjohr</i>	<i>'s Spotjohr</i>
Accueil	<i>d'r Empfàng</i>	<i>d'r Empfàng</i>
Bonjour	<i>Bùschùr</i>	<i>Bùschùr</i>
Bonjour (le matin)	<i>Guete Morje</i>	<i>Güata Morga</i>
Bonsoir	<i>Guete'n Owe</i>	<i>Güata'n Owa</i>
Bonne soirée	<i>Scheener Owe</i>	<i>Scheener Owa</i>
Je vous souhaite la bienvenue	<i>Herzlich willkùmme</i>	<i>Harzlig willkumma</i>
Je peux vous installer à votre table	<i>Ìch kànn éich àn éirem Tisch inschtàlliere</i>	<i>Ìch kà ni àn èirem Tisch inschtàlliara</i>
Puis-je prendre votre veste ?	<i>Kànn ich éire Mântel nemme?</i>	<i>Kànn ich èira Mântel namma?</i>
Je vous souhaite un bon appétit	<i>Lon's éich gschmecke</i>	<i>Len's éich gschmecka</i>
Bonne continuation	<i>Lon's éich widdersch gschmecke</i>	<i>Len's éich widdersch gschmecka</i>
Bon appétit	<i>e Gueter</i>	<i>a Güater</i>
Bon appétit à vous aussi	<i>e Bessere</i>	<i>a Bessera</i>
Au plaisir de vous revoir	<i>Mir frèie ùns éich widder ze empfànge</i>	<i>Mir freia uns éich widder z'empfànga</i>
À bientôt	<i>Bis bàll</i>	<i>Bis bàll</i>
Argumentation commerciale	<i>d'Verkauufsàrgümentàtion</i>	<i>d'Verkàuifsàrgümentàtion</i>
savoureux	<i>sàftich</i>	<i>sàftig</i>
onctueux	<i>creemisch</i>	<i>creemig</i>
délicieux	<i>gschmàckhàft</i>	<i>gschmàckhàft</i>
croustillant	<i>knùschprich</i>	<i>knùschprig</i>
délicat	<i>delikàt</i>	<i>delikàt</i>

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

parfumé	<i>àromàtisch</i>	<i>àromàtisch</i>
salé / sucré	<i>gsälze / siess</i>	<i>gsälza / siass</i>
Le chef vous propose aujourd'hui...	<i>De Chef duet éich hit ... ànbiete</i>	<i>D'r Chef düat èich hit ... ààbiata</i>
Le chef vous recommande aujourd'hui...	<i>De Chef duet éich hit ... empfehle</i>	<i>D'r Chef düat èich hit ... empfehla</i>
Avez-vous fait votre choix ?	<i>Hän ihr schùn schwàsiert?</i>	<i>Han ihr scho schwàsiart?</i>
Puis-je vous proposer un apéritif ?	<i>Kànn ich éich e Apéritif ànbiete?</i>	<i>Kànn ich èich a Apéritif ààbiata?</i>
le menu du jour	<i>'s hittiche Menü / 's Menü vùn hit</i>	<i>'s hittiga Menü / 's Menü vo hitta</i>
Ce plat est flambé devant vous	<i>Dìss Gericht word vor éich geflàmmt</i>	<i>Dàss G'richt word vor èich g'flàmmt</i>
Ce plat est fait maison	<i>Dìss Gericht ìsch salbschtgemàcht</i>	<i>Dàss G'richt ìsch salbschtg'màcht</i>
Ce plat est composé de...	<i>Dìss Gericht bsteht üss ...</i>	<i>Dàss Gericht bsteht üss ...</i>
Ce plat est accompagné de...	<i>Dìss Gericht word mìt ... serviert</i>	<i>Dàss Gericht word mìt ... serviart</i>
Ce plat est servi avec...	<i>Dezü gibt's ... / Dìss Gericht word mìt ... serviert</i>	<i>D'rzü gibt's ... / Dàss Gericht word mìt ... serviart</i>
Ce produit bénéficie d'un label	<i>Dìss Produkt ìsch mìt eme Label üssgezeichnet worre</i>	<i>Dàss Produkt ìsch mìt ama Label üssgezeichnet worra</i>
Ce produit est élevé dans la région	<i>Dìss Produkt stàmmt üss d'r Region / Dìss Produkt ìsch üss elsässischer Zùcht</i>	<i>Dàss Produkt stàmmt üss d'r Region / Dàss Produkt ìsch üss elsässischer Zucht</i>
Accords mets / vins	<i>Fer àss de Win ùn 's Asse guet zàmmapàsse</i>	<i>Fer àss d'r Wii un 's Assa güat zàmmapàssa</i>
quelques arômes	<i>E pààr Aroma</i>	<i>A pààr Aroma</i>
épicé	<i>gewìrzt</i>	<i>g'wìrzt</i>
végétal	<i>krütàrtich / pflànzeàrtich</i>	<i>krütartig / pflànza-artig</i>
minéral	<i>mineràlisch</i>	<i>mineràlisch</i>
fruité	<i>frùchtich</i>	<i>frùchtig</i>
Je peux vous conseiller...	<i>Ìch kànn éich ... empfehle / Ìch kànn éich denne Win empfehle</i>	<i>Ìch kànn èich ... empfehla / Ìch kànn èich da Wii empfehla</i>
dégustation de vin	<i>d'Winprob</i>	<i>d'Wiiprob</i>
servi frais	<i>frìsch serviert</i>	<i>frìsch serviart</i>
cave à vin	<i>d'r Winkaller</i>	<i>d'r Wiikaller</i>
millésime exceptionnel	<i>d'r Sonder-Johrgàng</i>	<i>d'r Sonder-Johrgàng</i>

Variante du Bas-Rhin

Variante du Haut-Rhin

cépages alsaciens	<i>d'elsässische Räbsorte</i>	<i>d'elsassischa Rabsorta</i>
cépages nobles	<i>d'Edelgewächse</i>	<i>e Edelgwächs</i>
terroir particulier	<i>'s bsondere Terroir</i>	<i>'s bsondra Terroir</i>
viticulteur / viticultrice	<i>d'r Winbür / d'Winbir</i>	<i>d'r Wiibür / d'Wiibüra</i>
carafage	<i>'s Kàràffièr</i>	<i>'s Kàràffiara</i>
décantage	<i>'s Dekàntièr</i>	<i>'s Dekàntiara</i>
vendanges manuelles	<i>von Hånd herbschte</i>	<i>vo Hånd herbschta</i>
J'ai choisi ce vin...	<i>Ich hàb denne Win schwàsiert</i>	<i>Ich hà da Wii schwàsiart</i>
Ce vin est en harmonie avec...	<i>Der Win pàsst guet mit ... zàmme</i>	<i>Da Wii pàsst güat mit ... zamma</i>
carte des vins	<i>d' Winkàrt</i>	<i>d' Wiikàrta</i>
Matériel pour le service	<i>'s Màteriàl fer de Service</i>	<i>'s Màteriàl fer d'r Service</i>
nappe	<i>'s Tischtuech</i>	<i>'s Tischtüach</i>
serviette	<i>'s Sàlwetel</i>	<i>d'Serviettla</i>
fleurs	<i>d'Blueme</i>	<i>d'Blüama</i>
grande assiette	<i>de gross Teller</i>	<i>d'r gross Taller</i>
assiette à entremets	<i>de Entremets-Teller</i>	<i>d'r Entremets-Taller</i>
assiette à pain	<i>de Brot-Teller</i>	<i>d'r Brot-Taller</i>
assiette creuse	<i>de Sùppeteller</i>	<i>d'r Suppataller</i>
couverts à entremets	<i>'s Entremets-Bsteck</i>	<i>'s Entremets-Bsteck</i>
grand couteau	<i>'s gross Messer</i>	<i>'s gross Masser</i>
grande fourchette	<i>d'gross Gàwwel</i>	<i>d'gross Gàwla</i>
grande cuillère	<i>de gross Leffel</i>	<i>d'r gross Leffel</i>
cuillère à soupe	<i>de Sùppeleffel</i>	<i>d'r Suppaleffel</i>
cuillère à café	<i>de Kàffeeleffel</i>	<i>d'r Kàffeeleffel, 's Kàffeeleffala</i>
cuillère à cocktail	<i>de Cocktail-Leffel</i>	<i>d'r Cocktail-Leffel</i>
bol de mise en bouche	<i>d'Àppetit-Kitzler-Schissel</i>	<i>d'Àppetit-Kitzler-Schissla</i>
galet de mise en bouche	<i>'s Àppetit-Kitzler-Steinel</i>	<i>'s Àppetit-Kitzler-Steinla</i>
cloche en inox	<i>d'Inox-Glock</i>	<i>d'Inox-Glocke</i>
saucière individuelle	<i>d'individüell Soos-Schissel</i>	<i>d'individüell Soos-Schissla</i>
cocotte	<i>d'Kàr</i>	<i>d'Kàr</i>

Ce livret a été réalisé en partenariat avec



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Il a été élaboré par Nathalie Herrmann et Jean-Marc Sturny,
enseignants au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch
et
Bénédicte Keck et Caroline Suss de l'OLCA

OLCA

OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE

11a rue Edouard Teutsch – 67000 Strasbourg
Tél : 03 88 14 31 20 – courriel : info@olcalsace.org
www.olcalsace.org