

BERNARD
GALLIOT

LE PETIT GALLIOT

DICTIONNAIRE DE RESTAURANT

720 PRODUITS AGROALIMENTAIRES

680 PRÉPARATIONS CULINAIRES

290 FROMAGES
& PRODUITS LAITIERS

610 VINS

290 MOTS DU VIN

200 ALCOOLS ET SPIRITUEUX

120 COCKTAILS

150 EAUX MINÉRALES
& AUTRES BOISSONS

190 MOTS DE LA GASTRONOMIE
& DE LA RESTAURATION

3 200 DÉFINITIONS

BERNARD GALLIOT

DICTIONNAIRE DE RESTAURANT

**3 200 ARTICLES POUR ENTRER
DANS LE MONDE DE LA GASTRONOMIE**



*Le plaisir de la table est de tous les âges,
de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ;
il peut s'associer à tous les autres plaisirs,
et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.*

J.A. Brillat-Savarin
Physiologie du goût

PRÉFACE

L'art de la table regroupe des champs de compétences si divers qu'il serait vain de vouloir tous les englober dans le détail. Pas de panique ! Désormais « Le Petit Galliot » est là pour pallier nos moindres lacunes : déterminer la différence entre le Bleu de Gex et le Bleu de Germignon, connaître la composition du Gin Fizz ou de tout autre cocktail, la différence entre la salade Manon et la salade Lorette, se remémorer les Grands Crus bordelais inscrits au classement de 1855, la date de naissance d'Alain Ducasse ou nous rappeler qu'un nabuchodonosor équivaut à 20 bouteilles, c'est-à-dire à 15 litres...

Outre ces données qui éclaireront le novice comme l'amateur de cuisine, ce dictionnaire de la restauration, écrit avec passion par Bernard Galliot, comporte également des informations techniques précieuses comme la composition physico-chimique des eaux minérales, la coupe géologique de différents terroirs, la description de la cryoextraction sélective voire même des informations légales sur la législation actuelle du tabac ou la définition de nébuleux acronymes utilisés dans le secteur alimentaire.

Mais l'amoureuse des mots que je suis a également déniché dans ces pages quelques perles rares. Il faut picorer avec gourmandise ce dictionnaire professionnel pour découvrir, comme au début du 19ème siècle dans la bibliothèque du gourmet Grimod de la Reynière, quelques spécialités dont le nom préfigure déjà le goût comme ce chocart, gâteau feuilleté d'Yffiniac à base de marmelade de pommes, la caramote, variété de crevette rose pêchée en méditerranée ou le birlou, spiritueux fabriqué à Veinazès dans le Cantal ou apprendre avec délectation que le vitophile est un collectionneur de bagues de cigares... Le mot juste, désuet ou anecdotique, est toujours l'appropriation mentale d'une pratique ; sa nomination, déjà un plaisir de bouche.

Un index thématique vient à propos compléter cette nouvelle édition afin de pouvoir identifier les différentes catégories abordées (boissons, produits agro-alimentaires, préparations et termes culinaires, gastronomie et art de la table, termes spécifiques à la restauration et à l'alimentation) et, par exemple, déterminer avec certitude que l'airén, le calitor et le camaralet sont bien des cépages, respectivement, de la Mancha, des côtes de Provence et du Béarn.

Vous l'aurez compris, « Le Petit Galliot » est un guide précieux pour tout amateur de bonne chère. Il est l'indispensable mémento de tout professionnel des métiers de la restauration, du néophyte comme du professionnel, mais il saura également devenir le compagnon de tous les amoureux de la cuisine qui aiment ces termes imagés fleurant bon le terroir, curieux des moindres subtilités techniques et légales de cette pratique culturelle dont les vertus sont désormais unanimement - et à juste titre ! - reconnues comme faisant partie du patrimoine immatériel de l'humanité. Feuilletez les pages de ce livre et vous en comprendrez la raison.

Marie-Christine CLEMENT
Écrivain du goût

COMMENT UTILISER CE DICTIONNAIRE

Tous les astérisques* rencontrés dans chaque définition renvoient à d'autres mots du dictionnaire que l'on trouve à leur place alphabétique.

Les définitions de ces nouveaux termes sont, à leur tour, ponctuées d'astérisques qui ouvrent sur d'autres termes, ce qui permet une information d'une richesse quasiment infinie...

PASTEUR
OENOLOGIE
FERMENTATION ALCOOLIQUE
PHYLLOXERA
A.O.C.
A.O.V.D.Q.S.
VINS DE PAYS
I.G.P.
V.S.I.G.
VINIFICATION
CÉPAGE
ÉLEVAGE
FOULAGE
CUVAGE
PIGEAGE
SULFITAGE
DÉBOURBAGE
CHAPTALISATION
LEVURAGE
TANISAGE
PRESSURAGE
MUTAGE
COLLAGE
SOUTIRAGE
OUILLAGÉ
V.D.N.
V.D.L.
VINS EFFERVESCENTS
VINS JAUNES
VINS DE PAILLE

Entrée par CHINON

VIN

Breuvage quotidien pour certains, boisson festive pour d'autres, le vin garde une place particulière dans notre civilisation. Louis Pasteur* disait : "Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres du monde". Depuis quelques décennies, les Français se sont orientés vers une présence sur les grands terroirs du pays, notamment en Bourgogne. Au fil du temps, la production viticole n'a cessé de s'améliorer. Louis Pasteur, père de l'oénologie*, moderne, fit des découvertes déterminantes dans plusieurs domaines et plus spécialement dans le processus de la fermentation alcoolique*. Les travaux de ce grand savant permirent de mieux maîtriser la fabrication, le traitement et la conservation des vins. En 1864, l'invasion du phylloxera* détruisit presque totalement les vignobles français qui s'élevaient alors à 2 500 000 hectares, soit plus de la moitié de la surface plantée dans le monde. Suite à cette catastrophe, certains ne seront jamais replantés (1). La nouvelle réglementation distingue désormais les vins avec indication géographique (les vins A.O.C.*, A.O.V.D.Q.S.* et Vins de Pays* I.G.P.*) des vins sans indication géographique (V.S.I.G.*).

Les techniques de vinification* varient en fonction du cépage*, récolté, de la date des vendanges, des conditions environnementales, des traditions vitivini- coles locales, du type de vin souhaité, des la phase de vinification proprement dite ou lors de la période d'élevage*, période plus ou moins longue qui conduit jusqu'à la mise en bouteilles. On retrouvera dans l'ouvrage les définitions d'opérations telles que foulage*, cuvage*, pigeage*, sulfitage*, débourba- ge*, chaptalisation*, levurage*, tanisage*, pressu- rage*, mutage*, collage*, soutirage*, ouillage*, etc. Des vinifications spéciales, issues de traditions et de savoir-faire ancestraux, nous offrent V.D.N.*, V.D.L.*, vins effervescents*, vins jaunes*, vins de paille*, etc.

(1) En 2008, la surface totale des vignobles fran- çais s'élevait à 860 000 ha, dont 600 000 ha de cépages rouges et 260 000 ha de cépages blancs. La viticulture française, c'est aussi 80 000 exploi- tations qui représentent 10 % du vignoble de la planète.

CHINON

Vins rouges, rosés et blancs produits dans la Vallée de la Loire, A.O.C.* depuis le 31 juillet 1937. La mention "Val de Loire" peut être éventuellement adjointe à l'appellation. Aire de production : 18 communes d'Indre-et-Loire, dont Chinon, situées à l'ouest de Tours. Superficie du vignoble : 2 360 ha (en 2008). Encépagement autorisé : Cabernet franc*, Cabernet-Sauvignon* et Chenin blanc*. Rendement de base à l'hectare : 55 hl.

CABERNET(S)

Cépages noirs d'origine bordelaise. On distingue 2 variétés de Cabernet. Le Cabernet-Sauvignon : un des grands cépages classiques en France et dans le monde. Il est bien évidemment implanté dans le Bordelais mais aussi dans d'autres vignobles du Sud-Ouest (Bergerac*, Béarn*...) ainsi que dans la Vallée de la Loire (Touraine*, Anjou*...), la Provence (Coteaux d'Aix-en-Provence*, Coteaux Varois*...), le Languedoc-Roussillon (Côtes de Malepère*, Côtes de Cabardès et de l'Orbiel*...), les Charentes (Pineau des Charentes*), la Gascogne (Floc de Gascogne*) etc. Ce cépage est également présent en Bulgarie, Roumanie, Hongrie

CHENIN BLANC

Cépages blanc originaire de la Vallée de la Loire et très cultivé dans cette région sur environ 10 000 ha (1). Il est à l'origine des A.O.C.* Coteaux du Layon*, Quarts de Chaume*, Bonnezeaux*, Coteaux de l'Aubance*, Savennières*, Vouvray*, Montlouis-sur-Loire*, etc. On le trouve également en Afrique du Sud, au Chili, en Argentine, en Californie, en Australie, etc. Vins* produits : blancs secs, demi-secs, moelleux ou effervescents selon les terroirs, les conditions de culture et les méthodes de vinification*. Les vins tranquilles possèdent généralement une structure

A.O.C.

(Appellation d'Origine Contrôlée)

"Constitue une appellation d'origine la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains". (Définition officielle de l'appellation d'origine par la loi du 6 juillet 1966.) L'Appellation d'Origine Contrôlée est placée sous le contrôle de l'État par l'intermédiaire de l'I.N.A.O.*. Les produits bénéficiant d'une A.O.C. ne peuvent être que des produits typés, liés à un terroir particulier

I.N.A.O

CÉPAGE

Plant ou variété de vigne. Il existerait entre 10 000 et 20 000 cépages dans le monde. Le même cépage peut être connu sous des noms différents selon les régions ou les pays. En 1874, la Commission Ampélographique Internationale recensa 288 cépages considérés comme les plus importants, identifiés sous 1 500 synonymes. En 1910, P. Viala et V. Vermorel, ampélographes* dont les travaux font autorité, citent 24 000 noms ou synonymes pour 5 200 cépages. Un domaine complexe... qui est assurément une affaire de spécialistes. Les cépages cités dans l'ouvrage sont essentiellement des variétés implantées dans les vignobles français et plus particulièrement dans ceux qui bénéficient

AMPÉLOGRAPHES

AVANT-PROPOS

S'il existe de nombreux ouvrages sur les vins, les spiritueux, les cocktails, les eaux minérales et autres boissons, les fromages, les produits agroalimentaires de base, les préparations culinaires, l'art de la table et du service... et bien d'autres domaines relatifs à la restauration, aucun ne traite ces sujets d'une manière globale, sous forme de définitions simples, claires et concises. Avec plus de 3 200 entrées (1) classées alphabétiquement et une multitude de renvois internes, le **DICTIONNAIRE DE RESTAURANT** propose une définition pour chaque article avec la possibilité d'approfondir la recherche en se reportant à d'autres termes (2). Ce livre, véritable outil de référence, est spécialement destiné à celles et ceux qui travaillent en restauration, qu'ils soient professionnels, élèves ou enseignants, mais aussi aux nombreux épicuriens pour qui l'art culinaire est un élément important de notre culture. Après les premières publications en 2001 et 2004, cette nouvelle édition, actualisée et enrichie, conserve le concept de l'ouvrage originel qui offre une vision assez large de l'univers gastronomique. Ce dictionnaire se veut aussi un hommage aux agriculteurs, pêcheurs et aquaculteurs sans qui nos assiettes et nos verres resteraient désespérément vides... Nous les oublions peut-être trop souvent. Dans des conditions parfois difficiles, ils assurent chaque jour la plus noble des missions, celle de produire pour nourrir les hommes. Quand les grands Chefs valorisent avec talents les produits de la terre, de la mer et autres milieux aquatiques, quand nous apprécions avec bonheur le service des mets et des vins autour d'une belle table, souvenons-nous que tout ceci n'est que l'aboutissement d'une oeuvre collective qui a pour origine les richesses alimentaires de notre planète.

L'auteur

(1) C'est quelques 720 produits agroalimentaires, 680 préparations culinaires, 290 fromages et produits laitiers, 610 vins, 290 termes relatifs au vin, 200 alcools et spiritueux, 120 cocktails, 150 eaux minérales et autres boissons, 190 termes relatifs à la gastronomie et à la restauration (voir index thématique).

(2) Voir « Comment utiliser ce dictionnaire ».



A.B.A.

Sigle constituant l'abréviation d'Apéritif à Base d'Alcool. Les Anisés*, les Gentianes* et les Bitters* sont des A.B.A.

ABAISSÉ

Morceau de pâte (1) étendu à l'épaisseur et à la forme désirée avec un rouleau à pâtisserie ou un laminoir.

(1) Pâte feuilletée*, pâte brisée*, pâte sablée*, pâte d'amande*, etc.

ABATILLES

Eau minérale naturelle* plate captée en Gironde à Arcachon. C'est en 1923, en réalisant un forage de prospection pour trouver du pétrole, que fut découverte la source à 472 mètres de profondeur. L'Académie de médecine accorda l'autorisation d'exploitation dès 1925.

Catégorie: faiblement minéralisée.

Composition physico-chimique (en mg/l)	
Cations	Anions
Sodium: 97	Bicarbonates: 130
Calcium: 20	Chlorures: 137
Magnésium: 10	Sulfates: 9
Potassium: 4	Nitrates: 0
Fluor: 0,27	
pH à 20°C: 8,2 Minéralisation totale: 350 mg/l	

ABATS

Parties comestibles d'un animal de boucherie qui ne sont pas constituées de chair musculaire au sens traditionnel du terme (1). Il s'agit essentiellement d'organes (cœur*, foie*, rognons*, ris*, cervelle*, amourette*, tripes*...) ou d'extrémités (oreilles, tête, pieds, queue*...). Les abats, appelés également "cinquième morceau" ou "cinquième quartier", sont classés en 2 catégories: les *abats blancs* et les *abats rouges*.

Afin de prévenir les conséquences sur la santé humaine de certaines Encéphalopathies Spongiformes Bovines (E.S.B.) et de la Tremblante des ovins* et caprins*, des types d'abats sont considérés comme Matériels à Risques Spécifiés (M.R.S.). À titre d'exemple, les cervelles* des bovins de plus de 12 mois et des ovins et caprins de plus de 6 mois sont interdites à la consommation.

(1) Le cœur, incontestablement masse musculaire creuse, n'est pas une viande mais un abat.

ABATTIS

Dénomination culinaire des abats* ou extrémités de volaille ou de gibiers à plumes. Sont considérés comme abattis: les ailerons, le cou, les pattes, le gésier*, le cœur* et le foie*. Pour le coq*, il faut ajouter les rognons* et la crête*.

ABBAYE DE CÎTEAUX

Voir Cîteaux*.

ABBAYE D'ÉCHOURNAC

Voir Échournac*.

ABBAYE DE LA MEILLERAYE-DE-BRETAGNE

Fromage* de lait* de vache fabriqué en Bretagne. Il doit son nom à une localité de Loire-Atlantique où est installée l'abbaye qui le produit.

Type: pâte pressée non cuite, croûte lavée.

Forme: pavé épais.

Taille: 24 cm de côté, 4 à 5 cm d'épaisseur.

Poids: 2 kg environ.

Teneur en M.G.: 40 à 45%.

Meilleures saisons: printemps, été, automne.

ABBAYE DE LA PIERRE-QUI-VIRE

Voir La Pierre-qui-Vire*.

ABBAYE DE MAREDSOUS

Voir Maredsous*.

ABBAYE DE TAMIÉ

Voir Tamié*.

ABBAYE DU MONT-DES-CATS

Voir Mont-des-Cats*.

ABIGNADE

Spécialité culinaire landaise qui se présente sous forme d'un ragoût* de tripes d'oise* ou de canard* préparé avec du vin* rouge et du sang.

ABLETTE

Petit poisson d'eau douce de la famille des cyprinidés. Sa taille (10 à 15 cm) en fait un poisson tout naturellement consommé en friture.

ABONDANCE

Fromage* de lait* de vache fabriqué en Haute-Savoie,

A.O.C.* (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis le 23 mars 1990 et reconnu A.O.P.* (Appellation d'Origine Contrôlée) dans le cadre de l'U.E. Il tire son nom du Val d'Abondance, sa région d'origine.

Une plaque de caséine de couleur bleue (ovale ou carrée) apparaît sur le talon de ce fromage.

Type: pâte pressée demi-cuite à croûte morgée (1).
Forme: meule plate à talon concave.

Taille: 40 cm de diamètre, 7 à 8 cm d'épaisseur.

Poids: 7 à 12 kg.

Teneur en M.G.: 48%.

Meilleure saison: se déguste toute l'année, mais les fromages fabriqués l'été sont les meilleurs.

(1) La morgée est une pellicule visqueuse obtenue en frottant la croûte avec du sel humide.

Source: d'après documentation I.N.A.O.*



Aire géographique de l'A.O.C. Abondance

ABOURIOU

Cépage* noir originaire du Sud-Ouest, probablement des environs de Villeréal dans le Lot-et-Garonne. Il tire son nom d'un terme dialectal local exprimant la précocité.

Aires de culture: environ 400 ha, essentiellement dans le Marmandais. On trouve également quelques dizaines d'hectares d'Abouriou en Californie.

Vins* produits: rouges colorés, relativement tanniques, avec un potentiel aromatique réduit.

ABRICOT

Fruit à noyau originaire de Chine. Il se caractérise par une chair jaune, assez ferme, et une peau satinée. Les abricots consommés en France proviennent du sud du pays, d'Espagne, d'Italie, de Grèce, de Turquie, de Tunisie...

Principales variétés: *Early Blush*, *Rouge du Roussillon*, *Orange de Provence*, *Boulbon*, *Bergeron*, *Luizet*, *Colombier*, *Polonais*, *Bulida*, *Stark Early*, *Canino*, *Hatif de Colomer*, *Jumbocot*, *Rouget de Sernbac*...

ABSINTHE

Boisson spiritueuse anisée élaborée à partir d'extraits de feuilles d'absinthe (1).

Au début du 19^{ème} siècle, Henri-Louis Pernod s'installa

à Pontarlier (Doubs) pour lancer la fabrication d'un des premiers spiritueux* à base d'extraits d'absinthe. "Certains" artistes et intellectuels (2) magnifient la "Muse verte" ou "Fée verte", ce qui en fera une boisson très à la mode de l'époque. Elle était dégustée selon une tradition qui consistait à l'allonger d'une eau fraîche versée sur un morceau de sucre placé dans une cuillère perforée.

Considérée comme dangereuse pour la santé (3) l'absinthe est interdite en France le 16 mars 1915. Un décret du 2 novembre 1988 modifie celui de 1915 en autorisant de nouveau la fabrication d'un spiritueux aux extraits d'absinthe, mais sous réserve de respecter les limites de certains composants contenus dans la boisson (thuyone, fenchone et pinocamphone).

(1) Plante aromatique amère de la variété des armoises qui pousse sur des terres incultes.

(2) Van Gogh, Toulouse-Lautrec, Manet, Rimbaud, Verlaine et bien d'autres furent de fervents consommateurs d'absinthe. Ils prétendaient en effet y trouver leur inspiration...

(3) Le spiritueux provoque de graves troubles du système nerveux dus à la présence importante de certaines substances, notamment la thuyone réputée épileptisante.

A.B.V.

Sigle constituant l'abréviation d'Apéritif à Base de Vin. Les Vermouths* et les Quinquinas* sont des A.B.V.

ACESCENCE

Maladie du vin* due à l'action de bactéries acétiques. Elle se traduit par un excès d'acidité très désagréable.

ACÉSULFAME K

Édulcorant de synthèse* découvert en 1967. Il a un pouvoir sucrant 160 fois supérieur au sucre*.

ACHAR ou ACHARD

Condiment* d'origine indienne préparé avec des fruits et des légumes hachés macérés dans une sauce épicée.

ACHATINE

Gastéropode (1) terrestre introduit en France dans les années 1970. Il s'agit d'une espèce tropicale (*L'achatina fulica*) dotée d'une coquille spiralee pouvant atteindre 10 cm. L'achatine provient d'Afrique, de Chine, d'Indonésie, de Madagascar, de l'Ile Maurice, de la Réunion, de Floride...

Bien que ressemblant à un gros escargot*, l'achatine n'a pas droit à cette dénomination dans notre pays.

(1) Mollusque rampant sur un pied central.

ACQUA PANNA

Eau minérale naturelle* plate captée en Italie, au nord de Florence. Prisée par la restauration haut de gamme, Acqua Panna est distribuée dans une cinquantaine de pays.

Composition physico-chimique (en mg/l)	
Cations	Anions
Sodium : 6,4	Bicarbonates : 106
Calcium : 32,9	Chlorures : 9
Magnésium : 6,5	Sulfates : 21
Potassium : 0,9	Nitrates : 4,3
Fluor : 0,01	
pH à 20°C : 7,9 Minéralisation totale : 142 mg/l	

ACRA ou ACCRA

Spécialité culinaire créole préparée à partir de poisson émietté, légumes écrasés et aromates* mélangés avec de la pâte à beignets*. Les acras de morue* sont des beignets très populaires aux Antilles.

ADDITIF ALIMENTAIRE

Produit non nutritif ajouté à une denrée alimentaire pour colorer, retarder son oxydation, stopper la prolifération microbienne, renforcer son goût, modifier sa texture, etc.

Plus de 300 additifs alimentaires sont légalement autorisés. Ils sont répertoriés avec un nom de code (E comme Europe, suivi d'un chiffre situé entre 100 et 1518). Certaines de ces substances ne sont pas sans danger pour la santé, c'est pourquoi la législation a fixé des doses maximales d'emploi par aliment (1) ou des D.J.A. (Doses Journalières Admissibles).

Colorants*	
E 140	chlorophylles, chlorophyllines
E 151	Noir brillant BN
E 160b	Rocou*, bixine, norbixine
E 160c	Extrait de paprika*, capsanthéine, capsorubine
Conservateurs*	
E 230	Dyphtényle, biphtényle
E 290	Dioxyde de carbone
E 300	acide ascorbique ou vitamine C
Emulsifiants* Stabilisants*, gélifiants*	
E 406	Agar-agar*
E 407	Carraghénanes
E 411	Gomme d'avoine
E 413	Gomme adragante, Tragacathe
E 414	Gomme arabique, gomme d'acacia
E 558	Bentonite*
Exhausteurs de goût*	
E 621 à E 624	Glutamates
Édulcorants*	
E 950	Acésulfame K*

La nomenclature distingue 24 catégories d'additifs selon leurs effets sur les aliments. Certaines catégories sont parfois regroupées. C'est ainsi que le terme "Agent de texture" peut englober les émulsifiants, les stabilisants, les épaississants et les gélifiants. Par ailleurs, certains additifs cumulent plusieurs propriétés; c'est le cas du E 322 (lécithines) qui est à la fois antioxydant et émulsifiant.

La liste suivante n'est pas exhaustive, elle a simplement pour but de citer des exemples pour chacune des principales catégories.

(1) A titre d'exemple, l'usage du E 123 (amarante) est limité à 30 mg/litre pour les vins d'apéritif et les spiritueux*.

ADRIÀ (Ferran)

Cuisinier espagnol né à Barcelone en 1962. C'est dans sa ville natale qu'il devient en 1990 chef-proprétaire du restaurant *El Bulli*. Cet autodidacte, adepte de techniques culinaires d'avant-garde et infatigable créateur, élabore une cuisine complexe issue de recherches ou les textures nouvelles sont intimement liées à la sublimation de saveurs originales. Un univers complètement dédié de gastronomie moléculaire*. Reconnu cuisinier de génie (mais aussi controversé à cause de l'utilisation de certains additifs alimentaires*), Ferran Adrià demeure un personnage incontournable de la gastronomie* contemporaine. Le Guide Michelin* lui accorda trois étoiles dès 1997.

Début 2010, il annonce la fermeture de son restaurant à la clientèle pour deux ans, de 2012 à 2014. Cette période devrait être mise à profit pour approfondir ses recherches et inventer un nouveau concept culinaire.

ADVOCAAT

Liqueur* d'origine hollandaise élaborée à partir de jaunes d'œufs*, de miel*, de vanille* et d'aromates* divers, notamment du genièvre*. Ce spiritueux*, très onctueux, titre de 15 à 20°.

AFTER DINNER

Cocktail* "digestif" qui se consomme après un dîner. Il s'agit d'un mélange à base de liqueurs*.

AFTER LUNCH

Cocktail* "digestif" qui se consomme après un déjeuner. Comme l'After dinner*, ce type de mélange est réalisé à base de liqueurs*.

AGAR-AGAR

Additif alimentaire* (1) obtenu à partir d'algues rouges et employé comme gélifiant* dans l'industrie alimentaire, en cuisine, en pâtisserie et en confiserie. L'agar-agar peut se substituer à la gélatine* dans certaines préparations culinaires. Il se présente sous forme de poudre, de barres, de filaments ou de flocons. Ce produit est également employé dans d'autres domaines que l'alimentation, notamment en bactériologie, comme milieu de culture, et en pharmacie dans l'élaboration de laxatifs.

(1) Identifié sous le code E 406.

AGARIC CHAMPÊTRE

Autre dénomination du rosé des prés*.

AGNEAU

Ovin*, petit de la brebis et du bélier âgé de moins de

300 jours; au-delà, il devient "mouton". La viande de l'animal prend alors une odeur et un goût plus prononcés moins appréciés des consommateurs.

Sous le terme "agneau" est vendue la majorité des jeunes ovins (mâles ou femelles), mais des dénominations spéciales correspondent plus précisément à certains animaux:

Agnelet ou agneau de lait: animal de 5 à 6 semaines pesant 5 à 8 kg. Ce très jeune ovine possède une chair blanche très appréciée vers Pâques.

Agneau blanc ou laiton: animal de 2 à 3 mois pesant 12 à 15 kg.

Broutard ou agneau d'herbage: animal plus âgé qui a commencé à manger de l'herbe.

Agneau de pré-salé: ovine qui a brouté sur des pâturages du littoral immergés à marée haute (1). Cette végétation confère un goût et un parfum très particuliers à la chair de l'animal (2).

Les morceaux de l'agneau - comme ceux du mouton - sont classés en 3 catégories. Leurs destinations culinaires sont très variées (rôtis, grillades, sautés...).

(1) Ces pâturages, appelés "herbus", sont constitués de plantes balophytes (qui poussent en milieu salé) alternativement couvertes et découvertes par la mer selon les marées.

(2) Voir "Prés-salés de la Baie de Somme" et "Prés-salés du Mont-Saint-Michel".

AGRAZ

Granité* de saveur acidulée préparé en Afrique du Nord et en Espagne à partir d'amandes* et de verjus*.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE (A.B.)

S.I.Q.O.* (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) correspondant à un mode de production spécifique assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, l'agriculture biologique s'inscrit dans une démarche de gestion durable du milieu rural. En 1980, la France reconnaissait officiellement l'agriculture biologique. Plus tard, la réglementation communautaire relative à la production biologique reprendra en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français.

En 2007, la surface consacrée à l'agriculture biologique représentait 2% des surfaces cultivées de notre territoire.



AGRICULTURE RAISONNÉE

Selon le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche "L'agriculture raisonnée correspond à des démarches globales de gestion d'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. Les modes de production raisonnés en agriculture consistent en la mise en œuvre de moyens techniques dans une approche globale de l'exploitation. Au-delà des impératifs de sécurité alimentaire des produits agricoles, qui s'imposent à toutes les productions, les modes de production raisonnés peuvent faciliter la maîtrise des risques sanitaires et contribuer à l'amélioration du bien-être animal. Ils permettent également de contribuer à l'amélioration des conditions de travail."

En France, le concept est porté par les pouvoirs publics et la promotion est assurée par le réseau F.A.R.R.E.: (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement), association interprofessionnelle créée en 1993.

AGRUME

Famille de fruits du genre *Citrus*. Avec plus de 3 millions d'hectares de culture et une récolte annuelle supérieure à 100 millions de tonnes, les agrumes représentent la première production fruitière mondiale consommée en fruits frais ou en jus. Plus de 140 pays produisent des agrumes, mais les principales zones de production restent le Brésil, le Bassin méditerranéen, Les États-Unis, la Chine et le Mexique.

Les agrumes les plus connus sont l'orange*, le citron*, la mandarine*, la clémentine*, le pamplemousse*, le pomelo*, la lime*, le kumquat*, le cédrat*, la bergamote*...

AGUARDIENTE

Terme signifiant "eau-de-vie" et désignant communément un spiritueux* dans les pays de langue espagnole.

Il peut s'agir d'une eau-de-vie* de vin ou de marc dans les régions viticoles ou d'une eau-de-vie de canne à sucre*, apparentée au rhum*, dans d'autres régions.

AGUEUSIE

Affection qui se traduit par une perte totale ou partielle des perceptions gustatives.

AÏDA (salade)

Salade composée constituée de chicorée* frisée, tomates* pelées, fonds d'artichauts* crus émincés, julienne* de piments* verts, blancs d'œufs* durs émincés et jaunes d'œufs durs tamisés.

Assaisonnement: sauce vinaigrette* moutardée.

AÏGO BOULIDO ou AIGUE BOULIDE

Potage* provençal réalisé essentiellement avec des gousses d'ail* bouillies.

AIGLEFIN

Voir *églefin**

AIGUIÈRE

Vase allongé (ou carafe) muni d'un bec et d'une anse.

**AIGUILLETTE**

a) Fine tranche prélevée dans le filet d'une volaille, notamment le canard*.

b) Pièce de bœuf prélevée dans le rumsteck* ou près du rumsteck (aiguillette baronne).

AIL

Plante condimentaire originaire d'Asie Centrale dont on utilise le bulbe qui est composé de plusieurs gousses appelées aussi "caïeux". Aujourd'hui, la Chine réalise près des 3/4 de la production mondiale. Depuis l'Antiquité, l'ail a une place particulière dans la médecine populaire et on lui prête de multiples vertus thérapeutiques.

Pasteur* démontra d'ailleurs l'action antibactérienne de cette plante.

L'ail, condiment* à odeur forte et au goût âcre, est employé dans de nombreuses préparations culinaires. Il se présente sous plusieurs formes : frais, déshydraté (flocons ou poudre) et en purée. L'ail se décline en plusieurs variétés :

L'ail blanc (Mes-sidrôme, Arleux, Thermidrôme, Lomagne...)

L'ail rose (Lautrec, Printador...)

L'ail violet (Germidour, Cadours...)



Tresse d'ail rose de Lautrec (Tarn)

AIL EN CHEMISE

Dénomination culinaire d'une gousse d'ail* cuite entière avec sa peau.

AIÖLI ou AILLOLI

Sauce* émulsionnée froide confectionnée avec une base de pommes de terre* en robe des champs et d'ail* pilés, jaunes d'œufs* et jus de citron*. Elle est montée à l'huile* d'olive.

AIRELLE

Petite baie rouge voisine de la myrtille*. Plus acide que cette dernière, elle est préparée en gelée*, en confiture* ou en marmelade. On l'emploie également dans les sauces* d'accompagnement des viandes ou des gibiers.

AIRÉN

Cépage* blanc originaire de la Mancha, en Espagne. Il est le cépage blanc le plus cultivé au monde avec près de 380 000 ha dans sa région d'origine. Vins* produits : blancs nerveux et légèrement fruités.

AISY CENDRÉ

Fromage* de lait* de vache fabriqué en Bourgogne. Il tire son nom d'une localité de l'Yonne d'où il est originaire.

Type : pâte molle, croûte naturelle ou cendrée.

Forme : disque épais.

Taille : 10 à 12 cm de diamètre, 4 à 5 cm d'épaisseur.

Poids : 350 à 600 g.

Teneur en M.G. : 45 à 50%.

Meilleure saison : automne.

AIX

Eau minérale naturelle* plate captée à Aix-les-Bains en Savoie.

Catégorie : faiblement minéralisée.

Composition physico-chimique (en mg/l)	
Cations	Anions
Calcium : 84	Bicarbonates : 341
Magnésium : 23	Sulfates : 27
Sodium : 2	Chlorures : 3
Potassium : 1	Nitrates : moins de 0,2
Fluor : 0,15	
pH à 20 °C : 7,3	Minéralisation totale : 312 mg/l

AJACCIO

Vins* rouges, rosés et blancs produits en Corse, A.O.C.* depuis le 3 avril 1984.

Aire de production : 36 communes de Corse-du-Sud situées dans la région d'Ajaccio.

Superficie du vignoble : 242 ha (en 2007).

Encépagement autorisé : Barbarossa*, Nielluccio*, Sciacarello*, Vermentino*, Carignan*, Cinsault*, Grenache* et Ugni blanc*.

Rendement de base à l'hectare : 45 hl.

AKVAVIT ou AKEVIT

Voir *Aquavit**.

ALASKA

Cocktail* (digestif) préparé au shaker.

2 cl de Chartreuse* jaune
5 cl de gin*
Frapper et servir dans un verre à cocktail.

ALCOOL

Dans de nombreux aliments, essentiellement liquides, l'alcool est naturellement présent en quantité plus ou moins importante. Il peut résulter d'une simple fermentation (1) - c'est le cas pour le vin* et pour le cidre* par exemple - ou d'une distillation d'un produit déjà alcoolisé afin d'obtenir une eau-de-vie* ou un autre spiritueux* (cognac*, armagnac*, calvados*, rhum*, whisky*, liqueurs* diverses ...).

En France et dans beaucoup de pays européens, la teneur en alcool d'une boisson est exprimée le plus souvent en pourcentage (%) d'alcool contenu dans cette boisson ou en degré Gay Lussac* ou degré GL (*). Les britanniques utilisent encore le degré "Proof" qui équivaut à 0,571° GL.

Le titre alcoométrique indiqué sur un récipient contenant du vin correspond à l'alcool acquis, c'est-à-dire au pourcentage d'alcool réellement présent dans la boisson (2). Lorsqu'on évoque l'alcool en puissance, il s'agit du volume d'alcool que l'on pourrait obtenir dans l'hypothèse où tout le sucre contenu dans le moût* (ou éventuellement dans un vin à fermentation incomplète) se trouve transformé en alcool (3). L'alcool total est donc l'expression virtuelle de l'addition de l'alcool acquis et de l'alcool en puissance.

Il faut rappeler que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et qu'en conséquence, les boissons alcoolisées doivent être consommées avec modération. Une réglementation rigoureuse et évolutive encadre la consommation d'alcool dans notre pays (4).

(1) Voir Fermentation alcoolique*.

(2) Voir Levures alcooliques*.

(3) Il est admis que dans des conditions

fermentaires normales, 17g/l de sucre génère 1° (ou 1%) d'alcool.

(4) Voir notamment Groupe de boissons* et Licences*.



Pictogramme visant à informer les femmes enceintes des dangers de l'alcool pendant la grossesse

Source: Ministère de la Santé

ALCOOL DÉNATURÉ

Produit rendu impropre à la dégustation par adjonction d'un dénaturant. L'alcool dénaturé est surtout destiné aux industries pharmaceutiques ou chimiques.

ALCOOL D'INDUSTRIE ou ALCOOL INDUSTRIEL

Eau-de-vie* résultant de la distillation industrielle de tout produit autre que des fruits fermentés. Il s'agit souvent de mélasses de betteraves, de cannes à sucre*, de topinambours*, de pommes de terre*, de céréales, etc.

Les alcools d'industrie sont des alcools d'État commercialisés par le service des alcools en direction des industries alimentaires ou des laboratoires pharmaceutiques. Ils sont également dénommés "alcools neutres" ou "alcools de rétrocession".

ALCOOL FERMIER

Eau-de-vie* de fruits distillée par un bouilleur de cru (1). En milieu rural, cet alcool* était un produit à usages multiples (boisson, ajout culinaire, agent de conservation, produit antiseptique...).

(1) Propriétaire, fermier ou métayer détenant un droit de distillation pour les produits provenant de leur propre récolte. Ce droit n'est d'ailleurs plus transmissible depuis 1960.

ALCOOL RECTIFIÉ

Produit contenant 96% d'alcool obtenu par redistillation d'une eau-de-vie* afin d'éliminer certaines odeurs et augmenter la teneur en alcool* pur.

ALCOOLAT

Produit résultant de la distillation d'une macération d'éléments aromatiques (1) dans de l'eau-de-vie*. Les alcoolats, simples ou composés, sont utilisés dans la fabrication des liqueurs*.

(1) Fruits, fleurs, graines, écorces, etc.

ALET

Eau minérale naturelle* plate captée à Alet-les-Bains dans l'Aude. Classée eau minérale en 1886.

Catégorie: faiblement minéralisée.

Composition physico-chimique (en mg/l)	
Cations	Anions
Calcium: 63	Bicarbonates: 300
Magnésium: 23	Sulfates: 14
Sodium: 13	Chlorures: 2
Potassium: 1,8	Nitrates: 2
pH à 20 °C: 7,4 Minéralisation totale: 290 mg/l	

ALEXANDER

Cocktail* (digestif)

préparé au shaker.

1 cuillère à café de

crème fraîche*

2 cl de crème de cacao* brun

5 cl de cognac*

Frapper et servir dans un double verre à cocktail.

ALGÉRIENNE

Garniture* composée de



Source: Photo BG

petites tomates* étuvées à l'huile* et de croquettes de patates douces*.

ALICAMENT

Aliment dont la composition, naturelle ou modifiée, pourrait avoir un effet bénéfique sur la santé humaine. Certains végétaux seraient des alicaments naturels...

ALICE (salade)

Salade composée constituée de grosses pommes* blanches ou roses cernées (1), évidées et garnies de petites boules de pommes, groseilles* rouges égrappées et amandes* effilées.

Assaisonnement : crème acidulée au jus de citron*.

(1) Incisées sur toute la circonférence du côté du pédoncule.

ALICOT

Spécialité culinaire du Sud-Ouest qui se présente sous forme de ragoût* d'abattis* de volaille.

ALIGOT (fromage)

Fromage* de lait* de vache fabriqué en Auvergne, appelé également "tome fraîche" et couramment utilisé pour la préparation d'une purée nommée "Aligot".

Type : pâte pressée, non cuite, fraîche.

Forme : gros cubes ou grosses galettes de tailles et de poids variables.

Teneur en M.G. : 45 à 50%.

Meilleure saison : été.

ALIGOT (préparation)

Préparation culinaire du Rouergue présentée sous forme de purée. Elle est préparée avec des pommes de terre*, de l'ail* et de la tome fraîche*.

ALIGOTÉ (1)

Cépage* blanc originaire de Bourgogne.

Aires de culture : essentiellement en Bourgogne sur les appellations Bourgogne Aligoté* et Bouzeron*.

L'Aligoté, cultivé en France sur environ 1 700 ha, est également présent dans les vignobles suisses, bulgares, roumains, russes, californiens, chiliens, etc.

Vins* produits : blancs secs et légers traditionnellement utilisés pour la préparation du Kir*.

(1) Autres orthographes : Alligoté ou Alligotay.



ALKÉKENGÉ

Fruit voisin du physalis* dont la baie est de couleur rouge vif.

ALLEMANDE (sauce)

Velouté* lié aux jaunes d'œufs*.

ALLIANCES METS ET VINS

Choisir un vin* pour accompagner un mets (ou choisir un mets pour accompagner un vin) peut paraître simple. Nous pourrions imaginer une liste d'alliances exhaustive, établie classiquement et qui répondrait à des attentes générales. Ceci est certes réalisable mais finalement peu souhaitable. Notre patrimoine gastronomique possède une multitude de préparations culinaires et de vins (ou autres boissons) qui permettent des associations d'une diversité quasiment infinie. Il serait dommage de se référer uniquement à des règles classiques sans prendre en compte certains critères tels que :

La spécificité du terroir et le type de vinification* : les vins d'une même A.O.C.* peuvent être différents en fonction de leur terroir d'origine (1) et du type de vinification* dont ils sont issus.

Le millésime* : les conditions climatiques locales propres à chaque récolte génèrent des raisins de qualités inégales. Malgré les techniques œnologiques les plus performantes, il est impossible d'obtenir des vins réellement identiques d'une année à l'autre. Et puis n'oublions pas qu'un vin jeune est naturellement différent d'un vin âgé.

La saison* : nous buvons des vins plus légers l'été que l'hiver.

Les goûts personnels du consommateur* : chacun d'entre nous doit pouvoir choisir en fonction de ses propres aspirations. Laissons-nous guider par notre sensibilité, voire nos intuitions.

Le type de repas* : nous ne servons pas les mêmes vins pour un repas simple et pour un repas festif.

Les prix* : comme pour tout produit, nous devons prendre en compte le rapport qualité/prix et rechercher des vins de qualité à prix abordable. Les grands vins, rares et chers, conservant toujours leur place dans des circonstances exceptionnelles.

L'accord horizontal ou l'accord vertical* : dans le premier cas nous recherchons un vin associé à un seul plat ; dans le second, il est destiné à accompagner tout ou partie du repas.

Le type de préparation du produit* : la même viande (ou le même poisson), selon qu'elle soit grillée ou en sauce, ne trouve pas les mêmes accords.

En prenant en compte ce qui précède, avançons quelques propositions d'alliances classiques qui ne constituent que des pistes à partir desquelles chacun pourra esquisser son choix :

- Charcuteries : Vins rouges légers, vins rosés.
- Foie gras* : Vins blancs moelleux* ou liquoreux*, V.D.N.* (Vin Doux Naturel) ou V.D.L.* (Vin De Liqueur), vins rouges corsés.

- Poissons: Vins blancs secs* ou demi-secs*, vins rosés.
- Coquillages et crustacés: Vins blancs secs.
- Œufs*: Vins blancs ou rouges légers selon les ingrédients qui composent la préparation.
- Volailles et viandes blanches: Vins rouges légers.
- Viandes rouges: vins rouges légers ou plus corsés selon les préparations.
- Gibiers*: Vins rouges corsés.
- Fromages*: Vins rouges ou vins blancs de différents types selon la nature de la pâte.
- Desserts: Vins blancs demi-secs à liquoreux, vins effervescents*, V.D.N. rouges avec des desserts au chocolat*.

Rappelons enfin que certains apprêts culinaires ne mettent pas le vin en valeur (ex : potages*, agrumes*, plats vinaigrés...). Avec ces mets, il est recommandé de choisir une boisson neutre (2).

(1) Exception faite des Grands Crus possédant des micro-terroirs qui leurs sont propres; c'est le cas, par exemple, de La Romanée Conti* ou du Châteauneuf-Grillet*.

(2) Les potages et les agrumes peuvent très bien se consommer sans boisson.

ALOSE

Poisson migrateur de la famille des clupéidés qui vit surtout à proximité des côtes européennes et qui remonte les fleuves et rivières pour y pondre. Sa chair est appréciée mais elle contient beaucoup d'arêtes. On distingue la **grande alose**, dont la longueur peut atteindre 70 cm et l'**alose feinte** (ou finte), de plus petite taille.

ALOUETTE

Petit passereau dont la chasse est réglementée et la commercialisation interdite. L'alouette se consomme beaucoup en pâté (1) mais elle peut aussi être apprêtée en croûte, en brochettes, farcie, en cocotte, etc. En cuisine, l'oiseau prend souvent le nom de **mauviette**.

(1) Le pâté d'alouettes est une des spécialités de Pitivières, dans le Loiret.

ALOXE-CORTON

Vins* rouges et blancs produits en Bourgogne*, A.O.C.* depuis le 11 mars 1938. Pour les vins dont les récoltes proviennent de parcelles classées "Premier Cru", l'appellation communale peut être complétée par le nom du climat* d'origine (1) et (ou) par la mention "Premier Cru".

Aire de production: communes d'Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses et Ladoix-Serrigny situées au nord-est de Beaune.

Superficie du vignoble: 123,5 ha (en 2007) dont 122 ha en vins rouges et 1,5 ha en vins blancs.

Encépagement autorisé: Pinot noir*, Pinot Beurot*, Pinot Liébault* et Chardonnay*.

Rendement de base à l'hectare: 40 hl pour les vins rouges et 45 hl pour les vins blancs.

(1) Les Valozzières, Les Paulands, Les Maréchaudes, Les Chaillois, Les Fournières, Clos du Chapitre, Les Guérets, Les Vercots, Clos des Maréchaudes, La Maréchaude, Les Petites Lolières, Les Moutottes, La Coutière et La Toppe au Vert.

ALOYAU

Partie arrière du bœuf* comprenant le filet*, le faux-filet*, le rumsteck* et la bavette*.

ALSACE ou VIN D'ALSACE

Vins* blancs, rouges et rosés produits dans l'Est de la France, A.O.C.* depuis 1962. Ces vins sont obligatoirement mis en bouteilles de type "Vin du Rhin" dans la région de production.

L'appellation "Alsace" ou "Vin d'Alsace" est généralement accompagnée sur l'étiquette du nom du cépage* d'origine ou de la mention "Edelzwicker"*. Aire de production: 119 communes du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

Superficie du vignoble: 11 470 ha (en 2007).

Encépagement autorisé: Gewurztraminer*, Riesling*, Pinot gris*, Muscat*, Pinot blanc* ou Klevner*, Sylvaner*, Chasselas* et Pinot noir*.

Rendement de base à l'hectare: 80 hl pour les vins blancs, 75 hl pour les rosés et 60 hl pour les vins rouges.

Les vins bénéficiant de l'A.O.C. "Alsace" ou "Vin d'Alsace" suivie de la mention "Klevener de Heiligenstein" sont issus de cépage Savagnin* rose et produits sur des parcelles situées dans les communes de Berghheim, Guebwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai.

Les vins de l'A.O.C. "Alsace" présentés avec les mentions "**Vendanges tardives**" ou "**Sélection de grains nobles**" doivent impérativement:

Être issus d'un cépage unique et de vendanges manuelles.

Provenir de l'un des 4 cépages suivants et présenter une richesse minimale en sucre de:

Cépage	«Vendanges tardives»	«Sélection de grains nobles»
Gewurztraminer	243 gr/l	279 gr/l
Pinot gris	243 gr/l	279 gr/l
Riesling	220 gr/l	256 gr/l
Muscat	220 gr/l	256 gr/l

N'avoir fait l'objet d'aucun enrichissement.

Présenter un titre volumique total correspondant à la richesse en sucre imposée.

Avoir fait l'objet d'une déclaration préalable à l'I.N.A.O.*.

Être présentés, dégustés et agréés sous leur mention particulière au moins 18 mois après récolte.

Être présentés avec indication du cépage et du millésime*.

ALSACE GRAND CRU

Vins* blancs produits dans l'Est de la France, A.O.C.* depuis le 20 novembre 1975.

La mention du cépage* (1) et celle du millésime*,

ainsi que le nom du lieu-dit d'origine, doivent figurer conjointement avec le nom de l'appellation.

Aire de production : 51 terroirs de 3 à 80 ha implantés sur 47 communes du Haut-Rhin et du Bas-Rhin (2).

Superficie du vignoble : 620 ha (en 2007).

Encépagement autorisé : Riesling*, Muscat*, Gewurztraminer* et Pinot gris* (Le cépage Sylvaner* est autorisé pour le Grand Cru **Zotzenberg**).

Rendement de base à l'hectare : 55 hl.

Les vins de l'A.O.C. "Alsace Grand Cru" présentés avec les mentions "Vendanges tardives" ou "Sélection de grânes nobles" doivent correspondre aux mêmes critères que ceux stipulés pour l'A.O.C. Alsace* et être mis en bouteilles de type "Vin du Rhin" dans la région de production.

(1) Dérégation pour les Grands Crus **Kaefferkopf** et **Altenberg de Bergheim** où les assemblages sont autorisés.

(2) Liste des Grands Crus d'Alsace suivis de leur commune d'origine :

Altenberg de Bergbieten

Altenberg de Bergheim

Altenberg de Wolxheim

Brand (Turckheim)

Brudertal (Molsheim)

Eichberg (Eguisheim)

Engelberg (Dahlenheim et Scharrachbergheim)

Florimont (Ingersheim et Katzenthal)

Frankstein (Dambach-la-ville)

Froehn (Zellenberg)

Furstentum (Kientzheim et Sigolsheim)

Geisberg (Ribeauvillé)

Gloeckelberg (Rodern et Saint-Hippolyte)

Goldert (Guebervillier)

Hatschbourg (Hattstatt et Voegtlinshoffen)

Hengst (Wintzenheim)

Kaefferkopf (Ammerschwihr)

Kanzlerberg (Bergheim)

Kastelberg (Andlau)

Kessler (Guebwiller)

Kirchberg de Barr

Kirchberg de Ribeauvillé

Kitterlé (Guebwiller)

Mambourg (Sigolsheim)

Mandelberg (Mittelwihr et Beblenheim)

Marckrain (Bennwihr et Sigolsheim)

Moenchberg (Andlau et Eichhoffen)

Muenchberg (Notbalten)

Ollweiler (Wuenheim)

Osterberg (Ribeauvillé)

Pfersigberg (Eguisheim et Wettolsheim)

Pfingsberg (Orschwihr)

Praelatenberg (Kintzheim)

Rangen (Thann et Vieux-Thann)

Rosacker (Hunawihr)

Saering (Guebwiller)

Schlossberg (Kientzheim)

Schoenenbourg (Riquewihr et Zellenberg)

Sommerberg (Niedermorschwihr et Katzenthal)

Sonnenglanz (Beblenheim)

Spiegel (Bergoltz et Guebwiller)

Sporen (Riquewihr)

Steinert (Pfaffenheim et Westbalten)

Steingrubler (Wettolsheim)

Steinklotz (Marlenheim)

Vorbourg (Rouffach et Westbalten)

Wiebelsberg (Andlau)

Wineck-Schlossberg (Katzenthal Ammerschwihr)

Winzenberg (Blienschwiller)

Zinnkoepfle (Soultzmatt et Westbalten)

Zotzenberg (Mittelbergheim)

ALSACIENNE (à l')

Préparation contenant de la choucroute* braisée, des pommes à l'anglaise et des ronds de jambon* ou de la saucisse* de Strasbourg.

ALSACIENNE (tarte à l')

Tarte* constituée d'un fond de pâte brisée* garni de quartiers de pommes* et d'un appareil* à flan*. Elle est servie tiède.



Source: Extrait de "Vins d'Alsace et recettes du terroir" CIVA Ph. Moya

ALTESSE

Cépage* blanc, probablement originaire de Chypre et arrivé en Savoie au 14^{ème} siècle.

Aires de culture : en Savoie et dans l'Ain sur des zones d'appellation telles que Vin de Savoie* et Bugey*.

Vins* produits : blancs secs, corpulents et aromatiques.

AMANDA

Eau minérale naturelle* plate captée à Saint-Amand-les-Eaux dans le Nord. Autorisation ministérielle d'exploitation du 8 mars 1988.

Catégorie : moyennement minéralisée.

Composition physico-chimique (en mg/l)	
Cations	Anions
Calcium : 236	Sulfates : 666
Magnésium : 77	Bicarbonates : 292,2
Sodium : 44	Chlorures : 62,4
Potassium : 8,4	Nitrates : moins de 0,5
Fluor : 2	
pH à 20 °C : 7,02	Minéralisation totale : 1 362 mg/l

AMANDE

Fruit sec et oléagineux constitué par la graine de l'amandier, arbre originaire d'Asie. On distingue 2 variétés d'amandes :