

LE DICTIONNAIRE

DES CHEFS

FERRANDI

PARIS



CUISINE



PÂTISSERIE



ACCORDS METS & VINS



ASSAISONNEMENTS (ÉPICES)



VIANDES



POISSONS



FRUITS & LÉGUMES

LE DICTIONNAIRE

DES CHEFS

FERRANDI

PARIS

Singer la viande?
Tamponner la sauce?
Abaïsser? Dêtrempêr?
Vin croûté?
Vin agaçant?

Pour ne plus hésiter devant ces termes, ce dictionnaire est le seul à répertorier et définir plus de 8 000 entrées autour de 7 grands thèmes de gastronomie (cuisine, pâtisserie, viande, fruits et légumes...). Ces métiers font tous appel à une technique et un vocabulaire propre. Nous nous devons de réaliser cet ouvrage pour que tous futurs professionnels, professionnels en exercice ou passionnés puissent y trouver l'ensemble des termes nécessaires à la bonne exécution de leur métier.

Au cœur du ^{xxi} siècle, à l'ère des bases de données et de l'information immédiatement disponible, nous avons souhaité créer un dictionnaire technique, pratique et complet qui permette aussi bien de trouver la définition d'un terme précis que de naviguer parmi les mots qui font le patrimoine gastronomique français et ainsi enrichir sa culture.

De A comme abricoter à Z comme zingara, le Dictionnaire des Chefs regroupe ainsi 1 680 termes de cuisine, 1 240 de pâtisserie, 1 000 de dégustation des vins, 1 480 définitions de fruits et légumes, 1 009 d'épices et assaisonnement, 1 260 de viandes, 720 de poissons. C'est un outil de travail destiné aux professionnels, et à l'ensemble des passionnés de la gastronomie et de ses métiers.

FERRANDI Paris, l'École française de Gastronomie et de Management hôtelier, est née il y a 100 ans en 1920, elle se doit d'être un conservatoire du savoir gastronomique et plus largement de dresser l'inventaire des savoirs et savoir-faire qui font la gastronomie française.

Bruno de Monte,
Directeur de FERRANDI Paris

FERRANDI Paris

L'École française de gastronomie et de management hôtelier

Créée en 1920 à l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France, FERRANDI Paris propose des formations de référence aux métiers de la gastronomie et au management hôtelier.

Les métiers enseignés à FERRANDI Paris sont ceux de l'excellence de la gastronomie et de l'hôtellerie à la française.

Pour préparer à l'ensemble de ces métiers FERRANDI Paris propose une large offre de formations jusqu'au bac+6. L'École accueille ainsi chaque année près de 2500 étudiants français et internationaux et 2000 professionnels en quête de perfectionnement.

À FERRANDI Paris, se côtoient des jeunes en apprentissage, des étudiants français et internationaux en programmes supérieurs, des professionnels venus passer quelques jours pour approfondir une technique ou ressourcer leur créativité et des adultes en reconversion, à l'aube d'une nouvelle carrière.

En liant rigueur technique et étude de l'entrepreneuriat, FERRANDI Paris est à l'écoute des professionnels, ne cessant d'innover pour rester précurseur et au sommet de l'excellence, en étant la première il y a plus de 30 ans à créer un programme supérieur alliant la haute gastronomie et l'entrepreneuriat. À ce jour, FERRANDI Paris est la seule école de gastronomie et de management hôtelier à délivrer des formations Bachelors ayant obtenu le Visa du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

En partenariat avec ESCP Europe, business school triplement accréditée, FERRANDI Paris a créé l'Institut Hosted : Hospitality Service Tourism and Education. Cette démarche vise à développer les programmes spécialisés en management de l'hôtellerie, co-animés par les deux écoles comme le Bachelor Management hôtelier et restauration et le Master of science Hotel Management. Hosted, c'est un corps professoral d'experts mais également un centre de recherche ayant pour but la production de connaissance pour les professionnels. Un véritable pont entre les mondes académiques et professionnels.

Les enseignements sont dispensés par des professeurs et des professionnels de haut niveau, experts dans leur discipline, chercheurs en gastronomie et en management hôtelier.

Les 100 professeurs permanents ont a minima 10 années d'expérience professionnelle pour enseigner à l'École. Ils ont tous été formés à la pédagogie pour acquérir les clés de la transmission.

FERRANDI Paris fait en outre appel aux lauréats des plus grands concours culinaires dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France, garants de la transmission des meilleures techniques dans leurs métiers.

Pour la mise en pratique en situation réelle, l'école dispose de 35 cuisines et laboratoires, équipés aux standards professionnels et de 5 restaurants d'application sur l'ensemble de ses campus. Chaque atelier pratique accueille de 12 à 14 élèves. Cette proximité entre apprenant et formateur est la garantie de conditions optimales d'apprentissage.

Si l'histoire de FERRANDI Paris a débuté et se poursuit au cœur de la rive gauche à Paris, FERRANDI Paris regroupe désormais les campus franciliens de Jouy-en-Josas et de Saint-Gratien, ainsi qu'un campus bordelais en partenariat avec la CCI de Bordeaux Gironde.

Le rayonnement historique de la France en matière culinaire a acquis une portée internationale avec l'inscription à l'UNESCO en 2010 du repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. FERRANDI Paris forme des étudiants du monde entier, et prépare ses élèves à l'international, le savoir-faire culinaire français étant particulièrement recherché. La renommée de l'école attire ainsi chaque année 300 élèves venus de plus de 30 pays différents, pour assister à des formations longues ou à des training weeks destinés aux professionnels sur des sujets bien spécifiques.

FERRANDI Paris a noué de nombreux partenariats pédagogiques internationaux avec des écoles sélectionnées pour leur niveau d'exigence. Sur le modèle de ce qui existe dans les plus grandes Business Schools, les étudiants de l'école bénéficient d'accords d'échanges universitaires avec des institutions de renom comme Johnson and Wales University aux Etats-Unis ou le CETT de l'Université de Barcelone.





CABILLAUD

→ Voir MORUE FRANCHE.

CABRI

→ Voir BICOT.

→ Voir CHEVREAU.

CACAO

- Arôme noble, séduisant et agréable, appartenant à la famille empyreumatique, à l'odeur souvent intense et légèrement épicée rappelant celle de la poudre aromatique et colorante naturelle concentrée utilisée en confiserie-chocolaterie, en glacerie et en pâtisserie, qui se développe dans les années de forte maturité ou lors du vieillissement du vin en cave, particulièrement perceptible dans la palette aromatique de :

- nombreux vins rouges, issus des cépages cabernet franc, gamay, grenache, nebbiolo, pinot noir, syrah et tinta fino, évolués à très évolués (barbaresco, barolo, blagny, blagny premier cru, bourgueil, brouilly, buges, buzet, cahors, châteauneuf-du-pape, clos de vougeot, corbières, cornas, côte-rôtie, côtes de bourg, côtes du brulhois, crozes-hermitage, échezeaux, gevey-chambertin, gigondas, graves, hermitage, ladoix, lalande-de-pomerol, médoc, morey-saint-denis, nuits-saint-georges, palette, pessac-léognan, pomerol, porto tawny, ribera del duero, saint-émilion, saint-joseph, vosne-romanée, etc.) ;

- quelques vins blancs secs, effervescents (champagne, champagne blanc de noirs, côtes du jura, l'étoile, etc.) ou tranquilles (alsace-gewürztraminer grand cru, alsace-tokay pinot gris grand cru, côte du jura, l'étoile, etc.) ;

- quelques vins blancs liquoreux (alsace-gewürztraminer sélection de grains nobles, alsace-gewürztraminer grand cru sélection de grains nobles, alsace-tokay pinot gris sélection de grains nobles, alsace-tokay pinot

gris grand cru sélection de grains nobles, etc.) ;

- quelques vins jaunes ou de paille (arbois, chateau-chalon, côtes du jura, l'étoile, etc.) ;

- certains vins doux naturels rouges (banyuls, banyuls grand cru, maury, rivesaltes, etc.).

(syn : *chocolat*)

CACAO (POUDRE DE)

- Substance aromatique et colorante naturelle concentrée, d'amertume agréable et de saveur douce et franche, obtenue par broyage, pulvérisation et tamisage du « tourteau » (pâte de cacao débarrassée de la majorité de sa matière grasse), solubilisée pour améliorer sa couleur brune et son incorporation lors de son mélange dans un liquide. Elle contient encore 8 % minimum de beurre de cacao (pour le cacao en poudre maigre) et 20 % minimum (pour le cacao en poudre) calculés sur le poids de la matière sèche, et au plus 9 % d'eau.



La poudre de cacao est utilisée lors de la confection du chocolat à boire, délayée avec de l'eau ou du lait, ainsi qu'en confiserie (truffes), glacerie (sorbets au chocolat, etc.) et pâtisserie (biscuits, entremets, génoises, etc.), pour l'aromatisation, la décoration, le roulage ou le saupoudrage, voire en cuisine dans l'élaboration du célèbre mole poblano de guajolote (ragoût de

dinde en sauce au cacao), plat de fête de la cuisine mexicaine.

CACCAVELLU

- Gâteau brioché d'origine corse, en forme de couronne (20 à 25 cm de diamètre environ), de couleur dorée (à l'extérieur) et jaune (à l'intérieur), de texture compacte, élaboré à partir d'une pâte à brioche aromatisée d'eau-de-vie, de pastis ou d'un zeste d'orange râpé, à laquelle on peut ajouter du brocciu frais passé au presse-purée ou des raisins secs, laissée à fermenter, puis étalée au rouleau à pâtisserie et façonnée à la forme désirée.

Chaque couronne est ensuite fréquemment garnie avec un, deux ou plusieurs œufs frais placés de distance en distance, qui durciront à la cuisson, plus rarement avec des œufs durs déjà cuits, maintenus par des lanières de pâte croisées, puis le tout est doré à l'œuf entier battu à l'aide d'un pinceau pâtissier, mis à lever et cuit à four chaud sur une plaque à four préalablement graissée.

Traditionnellement confectionné pendant la période des fêtes de Pâques, le caccavellu est consommé tiède ou froid. (syn : *campanella, campanile*)

CACHET (AVOIR DU)

- Qualifie de façon favorable un vin de qualité avec une personnalité, à la fois originale et élégante, qui le distingue des autres, sans pour autant qu'il néglige d'exprimer la nature de son terroir d'origine.

(syn : *avoir du caractère*)

CACHOU

- Arôme légèrement amer et âpre, appartenant à la famille épicée, identifié le plus souvent par voie rétro-nasale, à l'odeur caractéristique rappelant celle de la réglisse forte, particulièrement perceptible dans la palette aromatique de :

pointu, qui font apparaître son tracé en baïonnette. Un canal sensoriel secondaire, peu visible, commence au bord antérieur de la 1^{re} nageoire dorsale et se termine à l'extrémité postérieure de la 2^e.



Son aire de répartition couvre tout le plateau continental et le bord du talus de l'Atlantique est, l'ouest de la Baltique, la Méditerranée, la mer Noire (rare) et la mer de Marmara, ainsi que l'Atlantique centre-ouest et l'est de l'océan Indien, où il vit en bancs de nombreux individus, en pleine eau, de la côte aux accores (-10 à -500 mètres de profondeur), avec une préférence pour les fonds sablo-gravillonneux ou rocheux. En France, il se rencontre sur l'ensemble du littoral de la mer du Nord à la Méditerranée, mais c'est en Atlantique qu'il est le plus abondant.

Le profil de la tête est pratiquement droit. Le museau est pointu et la bouche, ample et oblique, extrêmement protactile, s'étire jusque sous les yeux. Ceux-ci sont grands et pourvus de membranes nictitantes transparentes. Au nombre de deux, les nageoires dorsales sont presque jointives : la 1^{re}, haute et étroite, comporte un rayon épineux libre et 8 autres liés ; la 2^e, très longue, débute par un rayon épineux, se poursuit par 30 à 36 rayons segmentés et va pratiquement jusque la queue. Plus longues que la tête, larges et dirigées vers l'arrière, les nageoires pectorales, formées de 20 ou 21 rayons segmentés, se situent à l'aplomb de nageoires pelviennes ayant un rayon épineux et 5 rayons segmentés. La nageoire anale, quasiment symétrique à la 2^e nageoire dorsale, est soutenue par un rayon épineux et 24 à 32 rayons segmentés, que précèdent 2 courtes épines libres, caractéristiques. Le pédoncule caudal, étroit et peu épais, porte une nageoire éponyme très échancrée, forte de 20 à 24 rayons segmentés.

Le chinchard commun atteint en moyenne une taille de 15 à 45 cm pour un poids de 50 à 400 g, mais certains individus peuvent mesurer jusqu'à 70 cm pour un poids de 2 kg.

Objet d'une pêche industrielle et récréative, il est principalement capturé au chalut de fond, au chalut pélagique ou à la senne tournante (pêche industrielle), à la ligne flottante, à la palangrotte ou au lancer-ramener, esché d'un appât naturel, à la dandine, à la mouche, à la tirette, à la traîne lente en profondeur ou vitesse moyenne sur chasses, au buldo ou au lancer-ramener de leurres durs ou souples (pêche récréative). Les statistiques des pêches maritimes françaises métropolitaines font état d'une capture annuelle moyenne de 4 200 à 4 400 tonnes, en provenance principalement du golfe de Gascogne, de la mer Celtique et de la Manche.

Sur les étals, le chinchard commun peut être commercialisé sous plusieurs formes, à l'état :

- frais : entier (non vidé) ;
- congelé (au Japon) ;
- séché-salé (en Afrique (bakkem) et au Japon (kusaya et shioboshi)) ;
- fumé : selon la même méthode que pour le kipper ;
- de conserve : entier ou en filets, au naturel ou à l'huile ;
- de matière première pour la fabrication de farine de poisson (en Afrique du Sud).

Côté cuisine, la chair, dédaignée en France mais très appréciée en Espagne, au Portugal et en Afrique, est assez fine, avec de grosses arêtes. Pour bien l'apprécier, il est conseillé d'enlever à la pointe du couteau sa ligne latérale avant de le faire cuire ou de le mettre en filets et d'ôter sa peau. Le chinchard commun s'apprête le plus souvent frit ou grillé, mais presque toutes les recettes relatives au maquereau et à la sardine lui sont applicables.

Autres dénominations vernaculaires : bizet, cagnenc, cagneuck, carangue, cariau, carrée, carringue, chicard, chichar, chicharai, chinchard, chinchard d'Europe, chitcharroa, coussut, coustut, cudaspru, estranglo-belle-mère, estranglo-belle-mero, femelle de maquereau, gascon, gascoun, makacra, maquereau anglais, maquereau bâtarde, querelle, ripon, riton, robinette, saurel, saurel commun de l'Atlantique, séveran, sévereau, severeou, sieurel, singe, soleil, soureill, suc, succagnene, zeffiru



CHINESE

(*Solanum lycopersicum* (Linné, 1753), Solanacées, Dicotylédones, Solanales)

- Variété de tomate rouge, de type tomate-piment, assez précoce à de mi-saison (65 à 80 jours), à croissance indéterminée, originaire de Chine.

De forme allongée et oblongue comme un piment, se terminant par un téton, le fruit lisse, de couleur rouge, pèse de 100 à 180 g (6 à 10 spécimens au kg). Sa chair, ferme et très peu juteuse, est de bonne qualité gustative, douce et parfumée, avec peu de graines.

Ses utilisations culinaires principales sont : à farcir (de viande hachée, de piment et d'herbes), confite, en coulis, en garniture (pizza et tartes), en purée, en salade, en sauce et en velouté.

CHINOIS

- Gâteau de grande taille d'origine alsacienne, de forme ronde (15 à 20 cm de diamètre), composé de différents éléments roulés en coquille d'escargot et agglutinés les uns aux autres, élaboré à partir d'une pâte levée abaissée en rectangle, qui est fourrée d'une masse aux amandes et aux noisettes finement moulées avec du sucre semoule, de la cannelle et de l'eau, éventuellement parfumée d'un zeste de citron râpé, de kirsch et de crème pâtissière, puis roulée et détaillée en pièces (de 2,5 à 3 cm de largeur) disposées dans un moule ou un cercle préalablement beurré déposé sur une plaque à four légèrement huilée. L'ensemble est ensuite mis à fermenter, puis doré au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau pâtissier et cuit à four chaud, le dessus souvent recouvert d'un glaçage à chaud et d'amandes blanches effilées.

Le chinois est traditionnellement consommé au petit déjeuner, le dimanche ou au goûter, en accompagnement d'une tasse de thé ou d'un verre de vin blanc d'Alsace.

(syn : schnekekueche)

- Tamis conique à fond pointu, en étamine métallique ou en acier inoxydable perforé, doté d'un manche plat, avec crochet et patte d'appui, de dimension (100, 140, 185, 200, 230 ou 250 mm de diamètre) et de perforation (ou maille) variables (1,4, 1,5 ou 2 mm de diamètre), ainsi nommé à cause de sa forme qui, inversée, rappellerait celle d'un ancien chapeau chinois.

Le chinois est utilisé pour passer un liquide ou un semi-liquide (blanc

d'œuf, crème, farine, gelée, jus, sauce, sirop, etc.), dont on veut éliminer certaines substances indésirables (coquilles, germe d'œuf, grumeaux, pépins, pulpe, etc.), ou pour écraser certains fruits (ananas, citron, orange, pamplemousse, etc.), dont on veut récupérer le jus et une partie de la pulpe, à l'aide d'un pilon.

(syn : passe-sauce)



CHINOIS CONFIT

- Petite orange amère d'origine chinoise, issue d'un bigaradier vivant à l'état sauvage en Sicile, de couleur verte, blonde ou rouge, successivement macérée dans plusieurs sirops de sucre de plus en plus concentrés, puis égouttée et glacée, couramment utilisée en confiserie.

CHINOISER

- Écraser certains fruits (ananas, citron, orange, pamplemousse, etc.), dont on veut récupérer le jus et une partie de la pulpe, dans un chinois, à l'aide d'un pilon.
- Filtrer un liquide ou un semi-liquide (blanc d'œuf, crème, farine, gelée, jus, sauce, sirop, etc.), pour éliminer certaines substances indésirables (coquilles, germe d'œuf, grumeaux, pépins, pulpe, etc.), en le faisant passer dans un chinois.



CHINONAISE (À LA)

- Garniture composée de pommes de terre persillées et de petites boules de choux verts, farcies de chair à saucisses et braisées, destinée à accompagner les grosses pièces de boucherie.
- Lièvre rissolé à l'huile de noix.

CHUPIE

(*Solanum tuberosum* (Linné, 1753), Solanacées, Dicotylédones, Solanales)

- Variété de pomme de terre de consommation, obtenue à l'initiative de la Station de Recherche du Comité Nord (France), inscrite au Catalogue officiel des Espèces et Variétés en 2001 (liste A).

Le tubercule, de forme oblongue courte, régulière à très régulière, de maturité demi-précoce à moyenne, est de belle présentation (yeux profonds à moyennement enfoncés, peau jaune, chair jaune pâle) et d'une assez bonne qualité culinaire (teneur en matière sèche : moyenne ; tenue à la cuisson : assez bonne – groupe culinaire B-BC ; noircissement après cuisson : léger ; coloration à la friture : claire).

Son aptitude à la conservation est assez faible.

CHIPOLATA

- Petite saucisse de porc fraîche, plus ou moins longue (6 à 14 cm environ), faite de chair à saucisses hachée moyen, embossée sous un boyau naturel de mouton de la grosseur d'un doigt (2 cm de diamètre environ), commercialisée enroulée, à la coupe (50 à 60 g pièce), consommée frite, grillée ou poêlée, le plus souvent servie avec du chou au lard, une purée de pommes de terre, un ragoût de riz, ou masquée avec une sauce rousse mouillée au vin blanc sec.



CHIPOLATA (À LA)

- Garniture faite de petites saucisses éponymes rissolées, de marrons braisés, de petits oignons et de carottes glacés, de champignons sautés et de lardons blanchis et frits, parfois liée d'une sauce madère réduite, destinée à accompagner le gibier, les œufs, certaines pièces de boucherie et les volailles braisées.
- Pudding à base de rognons de porc, de farce et de petites saucisses éponymes.

CHIPOTLE

(*Capsicum annuum* (Linné, 1753), Solanacées, Dicotylédones, Solanales)

- Version mûre et séchée du piment jalapeño rouge, de couleur brun café, référencé fort à ardent (5-6 sur l'échelle de Scoville), ridé et relativement parfumé (arômes de chocolat, de noisette, de noix, notamment), mesurant de 5 à 12 cm de long hors pédoncule pour 2,5 cm de diamètre, originaire du Mexique (Jalapa, ville de l'État du Veracruz), utilisé plus particulièrement pour rehausser la saveur des marinades, des ragoûts, des salsas et des soupes de légumes, auxquels il communique une saveur ronde, un peu sucrée et très légèrement fumée.

On trouve également des conserves de chipotles à l'adobo (sauce aux tomates et à l'ail).

Autres dénominations vernaculaires : chilpocle, chipotle, piment ahumado, piment meco



CHIPS (POMMES)

- Fines rondelles de pommes de terre, frites et salées, souvent préparées industriellement et vendues en sachet, fréquemment destinées à accompagner grillades et rôtis, on servies avec l'apéritif.



CHIPS DE CREVETTE

- Chips légères et croustillantes élaborées à partir de crevettes séchées et de farine de riz ou de tapioca aromatisée, souvent servies en Asie du Sud-est en accompagnement au sein du repas ou avec des boissons.



– côte première (4 côtes par demi-carcasse), située après les côtes secondes en suivant l'échine de l'animal, formée d'une belle noix homogène et tendre et d'un long manche, excellente telle quelle ou désossée, détaillée en noisette et parée, grillée ou poêlée, ou cuisinée en carré couvert, entier, paré et manchonné, rôti à la cocotte ou au four ;



– côte filet (4 côtes par demi-carcasse), située après les côtes premières en suivant l'échine de l'animal, formée d'une noix plutôt maigre, dépourvue de manche et prolongée par un morceau entrelardé (ou bavette), excellente telle quelle, désossée ou désossée et farcie, détaillée en lamb chop, en mutton chop ou en noisette et parée, grillée ou poêlée, ou rôtie en selle anglaise, quand elle n'est pas séparée de ses sœurs au niveau de la colonne vertébrale (à raison de 200 g avec os par personne).

- Morceau de viande de bœuf à cuisson rapide, persillé, goûteux et très savoureux, constitué de la partie supérieure de l'os, d'une partie de la vertèbre

et des muscles qui s'y rattachent, prélevé dans le milieu du train de côtes de l'animal (base osseuse : postérieur de la cinquième, les sixième, septième, huitième et neuvième demi-vertèbres thoraciques et les de la dixième, ainsi que les parties supérieures des sixième, septième, huitième, neuvième et dixième côtes – 8,5 kg environ par demi-carcasse), d'épaisseur variable en fonction du mode de cuisson choisi (4 à 8 cm, soit 0,6 à 1,2 kg environ).

La côte de bœuf est excellente cuite au barbecue ou au grill, ainsi que rôtie avec ou sans os, après avoir été parée (côte anglaise), ou désossée et débitée en tranches, puis grillée ou sautée à la poêle (entrecôte), (à raison de 300 g avec os, 200 g sans os par personne).



- Morceau de viande chevaline à cuisson rapide, tendre, goûteux et très savoureux, constitué de la partie supérieure de l'os, d'une partie de la vertèbre et des muscles qui s'y rattachent, prélevé dans le milieu du train de côtes de l'animal.

La côte de cheval est excellente cuite au barbecue ou au grill, ainsi que rôtie avec ou sans os (à raison de 300 g avec os, 200 g sans os par personne).



- Morceau de viande de porc à cuisson lente et/ou rapide, constitué de la partie supérieure de l'os, d'une partie de la vertèbre et des muscles qui s'y attachent, prélevé dans les carrés couverts et découverts (13 côtes par demi-carcasse), voire dans le filet ou la longe (4 côtes par demi-carcasse), soit un élément du thorax et de la région dorso-lombaire de l'animal, appelé selon sa localisation :



– côte découverte (5 côtes par demi-carcasse), découpée dans le carré découvert (ou échine), assez grasse, très goûteuse et très tendre, apprêtée entière en carré, raccourcie et rôtie à la cocotte ou au four, ou débitée à l'unité, grillée ou poêlée « charcutière », « à la flamande » ou « grand-mère », panée « à la milanaise », voire traitée en salaison ;



– côte seconde (3 côtes par demi-carcasse), taillée dans le carré couvert ou le milieu de filet (côté échine), maigre et un peu sèche, apprêtée entière en carré, raccourcie et rôtie à la cocotte ou au four, ou débitée à l'unité, grillée ou poêlée « charcutière », « à la flamande » ou « grand-mère », panée « à la milanaise », voire traitée en salaison ;



– côte première (5 côtes par demi-carcasse), coupée dans le carré couvert ou le milieu de filet (côté filet), maigre et assez moelleuse, apprêtée entière en carré, raccourcie et rôtie, ou débitée à l'unité, grillée ou poêlée « charcutière », « à la flamande » ou « grand-mère », panée « à la milanaise », voire traitée en salaison ;



– côte filet (4 côtes par demi-carcasse), prélevée dans la pointe du filet, plus charnue et plus tendre, sans manche, aisément reconnaissable à son petit os central en forme de « T », apprêtée entière en carré, raccourcie et rôtie, ou débitée à l'unité, grillée ou poêlée « charcutière », « à la flamande » ou « grand-mère », panée « à la milanaise », voire traitée en salaison (à raison de 150 à 200 g par personne).

- Morceau de viande de veau à cuisson rapide, constitué de la partie supérieure de l'os, d'une partie de la vertèbre et des muscles qui s'y rattachent, prélevé dans les carrés couverts et découverts (13 côtes par demi-carcasse), voire dans le filet ou la longe (5 côtes par demi-carcasse), soit un élément de la région dorsale de l'animal, appelé selon sa localisation :



– côte découverte (5 côtes par demi-carcasse), située à la suite du collier, à découvert lorsque le boucher découpe l'épaule, maigre, ferme et assez moelleuse, délicieuse telle quelle poêlée cuite à cœur, en ragoût avec ou sans os (blanquette marengo, sauté), ou rôtie à la cocotte ou au four, désossée, roulée ou non ;



– côte seconde (3 côtes par demi-carcasse), située après les côtes découvertes en suivant l'échine de l'animal, un peu plus fine que la précédente, mais aussi un peu plus entrelardée et plus moelleuse, puisqu'elle conserve sa couverture de graisse, formée d'une noix régulière et persillée et d'un manche incurvé, excellente telle quelle, grillée ou poêlée cuite à cœur, ou cuisinée en carré couvert, entier, paré et manchonné, rôti à la cocotte ou au four ;



– côte première (5 côtes par demi-carcasse), située après les côtes

secondes en suivant l'échine de l'animal, formée d'une belle noix homogène, charnue et très tendre, sans aponévrose, un peu de gras blanc pur et nacré à la périphérie et d'un manche bien droit, excellente telle quelle ou désossée, grillée ou poêlée cuite à cœur, ou cuisinée en carré couvert, entier, paré et manchonné, rôti à la cocotte ou au four ;



– côte filet (5 côtes par demi-carcasse), prise dans la longe dont on n'a retiré ni le filet ni les muscles de l'abdomen, très large, sans manche, aisément reconnaissable à son petit os central en forme de « T » et prolongée par un morceau entrelardé (ou bavette), très savoureuse, excellente telle quelle, rôtie à la cocotte ou au four, farcie ou non (à raison de 150 à 200 g par personne).

- Tout morceau de viande désossée, présenté sous la forme d'une côte (côte de gigot, de perdreau, etc.).
- Os plat, allongé et plus ou moins courbé de la partie latérale du thorax des animaux de boucherie, ainsi que de la venaison.

CÔTÉ FAUSSE QUEUE

- Qualifie de façon technique la demi-carcasse de bœuf fendue longitudinalement sans l'épaule, ni le collier, côté gauche de l'animal.

CÔTELETTE

- Apprêt d'œufs durs : le blanc et le jaune détaillés en dés, liés avec une béchamel réduite et additionnée de jaunes crus pour former un appareil façonné en forme de côtelettes, celles-ci étant ensuite panées à l'anglaise, cuites au beurre clarifié ou frites, généralement servi avec une sauce tomate, accompagné de diverses garnitures





EARLQUEEN ZAIRUBI cov

(*Prunus persica* var. *nucipersica*
(C.K. Schneider, 1906), Rosacées,
Dicotylédones, Rosales)

- Variété très précoce de nectarine à chair blanche, d'origine américaine, obtenue à l'initiative de Zaiger's Inc. Genetics (Californie – États-Unis), produite en régions Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes.



Le fruit est de forme arrondie à ovale, régulière, sans mucron. La coloration de son épiderme, épais et faiblement ponctué, est rouge grenat à rouge rosé (90 % de la surface), très lumineuse et intense, sur fond blanc rosé à crème. La cavité pédonculaire est très profonde, mais le fruit se détache sans blessure. Le noyau, de taille moyenne, est adhérent.

Son poids moyen est de 130 g (avec la répartition suivante : calibres B 60 %, A 30 %, C 10 %).

Ses caractéristiques physico-chimiques sont : de 10 à 12 % Brix (sucres) et de 15 à 20 meq/100 ml (acidité).

La fermeté de sa chair est bonne et sa qualité gustative, moyenne à bonne, de saveur acidulée.

EARLIRICH® ZAIRIALA cov

(*Prunus persica* (Batsch, 1801),
Rosacées, Dicotylédones, Rosales)

- Variété de pêche à chair jaune, d'origine américaine, obtenue à l'initiative de Zaiger's Inc. Genetics (Californie – États-Unis), produite en régions Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes.

Le fruit est de forme ronde, aplati et légèrement triangulaire, avec une suture marquée sur le sommet. La coloration de son épiderme, plutôt épais, est rouge foncé à rouge orangé (90 % de la surface), soutenue et lumineuse, sur fond jaune orangé. La cavité pédonculaire est très profonde, mais le fruit se détache sans blessure. Le noyau, de taille moyenne, est semi-adhérent.

Son poids moyen est de 160 g (avec la répartition suivante : calibres A 50 %, B 30 %, AA 20 %).

Ses caractéristiques physico-chimiques sont : de 9 à 11 % Brix (sucres) et de 13 à 15 meq/100 ml (acidité).

La fermeté de sa chair est bonne et sa qualité gustative, assez bonne, de saveur acidulée.

EARLISE® RIVEDEL cov

(*Prunus avium* (Linné, 1755),
Rosacées, Dicotylédones, Rosales)

- Variété précoce de cerise douce (clone INFEL® V 3314), issue d'un croisement entre ♀ Stark x ♂ Burlat, obtenue à l'initiative de Pierre Argot (France), inscrite au Centre Technique Permanent de la Sélection en 1995 (Rubrique I).

De belle présentation, le fruit, de forme réniforme arrondie, avec un pédoncule moyen et un épiderme de couleur rouge tigré, à maturité optimale, d'un calibre de 26-28 mm (8,9-10,4 g) à l'homogénéité moyenne (en cas de forte production) et de fermeté faible à moyenne, est facile à cueillir, très sensible à l'éclatement et assez sensible aux chocs et aux manipulations.

Sa chair, de couleur rose à rouge, de même que son jus, est de saveur douce (en raison d'une faible acidité)

et moyennement sucrée, et de texture fondante et juteuse.

Sa tenue post-récolte est moyenne à mauvaise.



EARLITOP® ZAIBOP cov

(*Prunus persica* var. *nucipersica*
(C.K. Schneider, 1906), Rosacées,
Dicotylédones, Rosales)

- Variété rustique de brugnion à chair jaune, d'origine américaine, obtenue à l'initiative de Zaiger's Inc. Genetics (Californie – États-Unis), produite dans les Bouches-du-Rhône, la Drôme, le Gard et les Pyrénées-Orientales.

Le fruit est de forme légèrement oblongue, régulière. La coloration de son épiderme, assez fin, est rouge grenat à rouge orangé (80 à 90 % de la surface), soutenue et lumineuse. Le noyau, de taille moyenne, est adhérent. Son poids moyen est de 130 g (avec la répartition suivante : calibres B 50 %, A 30 %, C 20 %).

Ses caractéristiques physico-chimiques sont : de 9 à 11 % Brix (sucres) et de 15 à 20 meq/100 ml (acidité).

La fermeté de sa chair est bonne et sa qualité gustative, bonne à très bonne.

EARLY RED MARALY cov

(*Prunus avium* (Linné, 1755),
Rosacées, Dicotylédones, Rosales)

- Variété de cerise douce, issue d'un croisement entre ♀ Garnet x ♂ Ruby, obtenue à l'initiative de Marvin Nies (Californie – États-Unis), inscrite au Centre

LE DICTIONNAIRE DES CHEFS FERRANDI PARIS

Ce dictionnaire est le fruit de la collaboration entre Éric Glatre auteur de nombreux ouvrages et passionné de gastronomie et FERRANDI Paris, l'École française de gastronomie et de management hôtelier.