

BERNARD GALLIOT

DICTIONNAIRE DU RESTAURATEUR

**3 400 ARTICLES POUR ENTRER
DANS LE MONDE DE LA GASTRONOMIE**

Toutes les entrées du dictionnaire
sont traduites en anglais.



*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

Site Internet : www.editions-bpi.fr Email : bpi@editions-bpi.fr



1^{ER} CAMPUS VIRTUEL POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

700 VIDÉOS

POUR APPRÉHENDER ET
EXÉCUTER DES GESTES
TECHNIQUES

APPRENDRE



TRANSMETTRE

DES ATELIERS EXPÉRIMENTAUX



POUR ENTRAÎNER LES ÉLÈVES EN
ACCÉLÉRANT ET RENFORÇANT
L'ACQUISITION DES CONNAISSANCES
POUR MIEUX RÉUSSIR

300 FICHES TECHNOLOGIQUES

POUR PARFAIRE UN SAVOIR
TECHNIQUE NÉCESSAIRE TOUT AU
LONG DE SA VIE PROFESSIONNELLE

MAÎTRISER



EXCELLER

DES QUIZ



POUR ÉVALUER DE MANIÈRE
AUTONOME VOS ACQUIS ET
COMPÉTENCES

VOTRE PLATEFORME DIGITALE EN ACCÈS LIBRE

WWW.BPI-CAMPUS.COM



1,2,3...450
Abonnement unitaire*
Enseignant et Elève



Réussite de vos élèves

- Moins d'inégalité
- Accessible à tous
- Multi support (ordinateur, tablette et smartphone)



Remise accordée sur toute commande de livre « papier » si prescription d'abonnement.

BPI BOOKS

La bibliothèque
digitale des Editions
BPI

Qualité de l'enseignement



Nous équipons le CDI des corrigés pour les enseignants.

40 livres numériques

Collection CAP, BAC PRO...
Collection de Référence :
« La Cuisine de Référence »,
« La Sommellerie de Référence », « La Pâtisserie de Référence »...

23,90 €

Prix de l'abonnement
annuel par personne
(élève et enseignant)



Abonnement annuel

Simplification des commandes et de la prescription des ouvrages.

■ Elève ■ Enseignant ■ Etablissement

NOS OUVRAGES DE RÉFÉRENCE



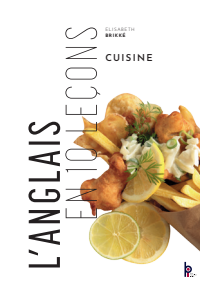
Édition éducation



Édition collector



Édition en anglais



Livres disponibles sur



© Editions BPI 2020 - ISBN : 9-782-8570-8856-1

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

« Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorise, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L.122.4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

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 19^{ème} siècle dans la bibliothèque du gourmet Grimod de la Reynière, quelques spécialités dont le nom préfigure déjà le goût comme ce chocolat, 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 camaulet 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

J'UTILISE LES RENVOIS...

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



Traduction : chaque entrée du dictionnaire a été traduite. Pour les noms communs, il s'agit de la traduction littérale de l'entrée ex :

VIN → WINE

Pour les noms propres il n'est pas possible de les traduire il est alors indiqué une description ex :

CHENIN BLANC → Grape variety

Entrée par CHINON

VIN

WINE | 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...



[...]

... âge, les religieux firent progresser les techniques de culture et de vinification*, les ordres religieux furent présents 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'oéno-
logie* 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...

[...]

... La nouvelle réglementation distingue désormais les vins avec indication géographique (les vins à A.O.C.* et Vins 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 impératifs réglementaires propres à chaque appellation. De nombreuses opérations ont lieu pendant 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 fou-
lage*, cuvage*, pigeage*, sulfitage*, débourbage*, chaptalisation*, levurage*, tanisage*, pressurage*, 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.

■ CHINON

French wine | Vins rouges, rosés et blancs produits dans la Vallée de la Loire, A.O.C. depuis 1937 et reconnu A.O.P. dans le cadre de l'U.E. La mention "Val de Loire" peut être éventuellement adjointe à l'appellation. Aire de production : 26 communes d'Indre-et-Loire, dont Chinon, situées à l'ouest de Tours. Superficie du vignoble : 2 400 ha. Encépagement autorisé pour l'appellation : Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon et Chenin blanc. Rendement à l'hectare : 55 hl.

■ CABERNET(S)

Grape varieties | 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 (Médoc*, Graves*, Saint-Emilion*...) mais aussi dans d'autres vignobles du Sud-Ouest (Bergerac*, Béarn*, Buzet*...) ainsi que dans la Vallée de la Loire (Touraine*, Chinon*, Bourgueil*, Anjou*...), la Provence (Coteaux d'Aix-en-Provence*, Coteaux Varois*...), le Languedoc-Roussillon (Malepère*, Cabardès*...), les Charentes (Pineau des Charentes*), la Gascogne (Floc de Gascogne*) etc. Ce cépage est également...

■ CHENIN BLANC

Grape variety | Cépage 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)
Controlled Designation of Origin |

"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'INAO. Les produits bénéficiant d'une A.O.C. ne...

I.N.A.O

■ CÉPAGE

GRAPE VARIETY | 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 1500 synonymes. En 1910, P. Viala et V. Vermorel, ampélographes dont les travaux font autorité, citent 24 000 noms ou synonymes pour 5200 cépages. Un domaine complexe... qui est assurément un affaire de spécialistes.

Les cépages cités dans l'ouvrage sont essentiellement des variétés implantées dans les vignobles français et plus spécialement dans ceux qui bénéficient d'une Appellation...

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 3 400 entrées (1) classées alphabétiquement et une multitude de renvois internes, le **DICTIONNAIRE DU RESTAURATEUR** 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, 2004 et 2011, 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 quelque 740 produits agroalimentaires, 710 préparations culinaires, 295 fromages et produits laitiers, 680 vins, 305 termes relatifs au vin, 210 alcools et spiritueux, 125 cocktails, 150 eaux minérales et autres boissons, 210 termes relatifs à la gastronomie et à la restauration (voir "Les termes par thèmes").

(2) Voir "J'utilise les renvois".



A

■ A.B.A.

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

■ ABAISSE

ROLLED PASTRY | 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

French mineral water | 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



ORGAN MEAT (Offal) | Parties comestibles d'un animal de boucherie ou de charcuterie 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.

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

■ ABATTIS

GIBLETS | 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

French cheese | Voir Cîteaux*.

■ ABBAYE D'ÉCHOURNAC

French cheese | Voir Échourgnac*.

■ ABBAYE DE LA MEILLERAYE-DE-BRETAGNE

French cheese | 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

French cheese | Voir La Pierre-qui-Vire*.

■ ABBAYE DE MAREDSOUS

French cheese | Voir Maredsous*.

■ ABBAYE DE TAMIÉ

French cheese | Voir Tamié*.

■ ABBAYE DU MONT-DES-CATS

French cheese | Voir Mont-des-Cats*.

■ ABIGNADE

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

■ ABLETTE

MINNOW | 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

French cheese | Fromage* de lait* de vache fabriqué en Haute-Savoie, A.O.C.* depuis 1990 et reconnu A.O.P.* 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 morgé 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

■ ABOURIUO

Grape variety | 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 470 ha, essentiellement dans le Marmandais. On trouve également quelques dizaines d'hectares d'Abouriou en Californie.

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

■ ABRICOT

APRICOT | 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, Orangé de Provence, Boulbon, Bergeron, Luizet, Colombier, Polonais, Bulida, Stark Early, Canino, Hatif de Colomer, Jumbocot, Rouget de Sernbac...*

Les Abricots rouges du Roussillon, A.O.C.* depuis 2015 et reconnus A.O.P.* dans le cadre de l'U.E, sont produits et conditionnés dans une aire géographique qui s'étend sur une centaine de communes des Pyrénées-Orientales.



Source: Adobe Stock

■ ABSINTHE

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 en 1915. Un décret de 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 pino-camphène).

L'Absinthe de Pontarlier est une I.G.P.* accordée en 2019 à un spiritueux provenant de grande absinthe dont la culture, la macération et la distillation sont réalisées sur 20 communes du Doubs, dont Pontarlier.

(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.

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

■ ACCORDS CENOCULINAIRES ou ACCORDS METS ET VINS
OENOCULINAR AGREEMENTS OR WINE AND FOOD AGREEMENTS | Voir Alliances mets et vins*.