

• I •
INGRÉDIENTS



🌀 *Poissons, crustacés et mollusques*

fish (invariable) : poisson
river fish : poisson de rivière
sea fish : poisson de mer
crustaceans : crustacés
molluscs : mollusques

seaweeds : algues
court-bouillon : court-bouillon
sushi : sushi
rollmop : rollmop
scampi : scampi

* *Parties du corps*

parts : les parties
body : corps
fishbone : arête
back bone : arête centrale, dorsale
head : tête
eyes : yeux
mouth : bouche
tail : queue
skin : peau
fin : nageoire
gills : ouïes

flesh : chair
a fillet : un filet
scale /'skeil/ : écaille
roes : œufs
caviar : caviar
sturgeon : esturgeon
sturgeon roes : œufs d'esturgeon
lump eggs : œufs de lump
shell : coquille, carapace
claw : pince
antenna / feeler : antenne

* *Poissons de mer*

anchovy (pluriel : anchovies) :
anchois
cod : cabillaud
dried cod / salt cod : morue séchée

hake / stockfish : colin, merlu,
merluce
dab : limande
halibut : flétan
herring : hareng

smoked herring / kipper : hareng saur	conger (eel) : congre
grouper : mérrou	dogfish : roussette, chien de mer
John Dory : Saint Pierre, poule de mer	gurnard : grondin
lemon sole : limande	haddock : aiglefin, haddock
mackerel : maquereau	lamprey : lamproie
sardine : sardine	lump fish : lump
sea bass : bar (Atlantique), loup (Méditerranée), boubine (sud-ouest)	monkfish / angler : baudroie, lotte de mer
sea bream : dorade	moray : murène
shark : requin	mullet : mullet
shark's fin : aileron de requin	pilchard : pilchard
skate : raie	pollack : lieu
skate's wing : aile de raie	coalfish : lieu noir
thornback ray : raie bouclée	red gurnet : rouget grondin
sole : sole	red mullet : rouget barbet
tuna : thon	red fish : sébaste
whiting : merlan	scorpion fish : rascasse, chaboisseau
angler : baudroie	smelt : éperlan
bonito : bonite	salmon : saumon
carrelet : carrelet	swordfish : espadon
brill : barbue	turbot : turbot
plaice : carrelet, plie	puffin / parrot fish : perroquet de mer, scare
	sea scorpion : chabot

* *Poissons de rivière*

whitebait : blanchaille	salmon steak : darne de saumon
bream : brème	trout : truite
carp : carpe	rainbow trout : truite arc-en-ciel
caviar / sturgeon's eggs : caviar	Fario trout : truite Fario
beluga / great sturgeon : bélouga	salmon trout : truite saumonée
pike : brochet	barbel : barbeau
salmon : saumon	burbot : lotte de rivière
	eel /'i:l/ : anguille

gudgeon : goujon
perch : perche
pikeperch : sandre
shad : alose

tench : tanche
tiny eels : civelle, pibale
catfish : poisson chat, silure

** Crustacés et mollusques*

sea food : fruits de mer
shellfish : coquillage
scallops : coquilles Saint-Jacques
queen scallop : pétoncle
clam : palourde, praire
small clam : praire
cockles : coques
tellina : telline
whelk : bulot
crab : crabe
green crab : favouille
spider crab : araignée de mer, maïa
freshwater crayfish : écrevisse
lobster : homard
sea water crayfish / rock lobster : langouste
cuttlefish : seiche
frog : grenouille
frog's legs : cuisses de grenouille

lobster : homard
mussel /'mʌsl/ : moule
cultivated mussel : moule de bouchot
Spanish mussel : moule d'Espagne
octopus : pieuvre, poulpe
oyster : huître
Belon oyster : huître Belon
green oyster : fine de claire
flat oyster : huître Bouzigue
prawn : crevette rose
red prawns / gambas : gambas
shrimp : crevette grise
Dublin bay prawn / langoustine : langoustine
razor-shell : couteau
snail : escargot
squid : encornet, calamar
urchin : oursin
winkle : bigorneau


Verbes

to fish : pêcher	to flour /'flaʊə/ : fariner
to catch : attraper	to flame : flamber
to brush : broser	to coat with breadcrumbs : paner
to clean : nettoyer	to skin : dépouiller, enlever la peau
to rinse : rincer	to smoke : fumer
to bone : enlever les arêtes	to poach : pocher
to scale : écailler	to fry /'fraɪ/ : frire
to gut / to clean out : évider	to steam : cuire à la vapeur
to cut : découper	to grill : griller
to fillet : découper en filets	
to shell (prawns) : décortiquer (crevettes)	


Adjectifs

cru : raw	frozen : surgelé
cooked : cuit	marinated : mariné
sea + nom... : nom + de mer	peeled prawns : crevettes décortiquées
fresh water + nom : nom + d'eau douce, de rivière	cleaned : préparé
smoked : fumé	salted : salé
in steaks : en darnes	skinned : sans peau
in fillets : en filets	scaled : écaillé
filleted : en filets	boned : sans arêtes
whole : entier	... in meunière style : ... meunière
fresh : frais	à la nage : à la nage
dried : séché	

Phrases-clés

First you must remove the scales : en premier, vous devez enlever les écailles.

Second rinse the fish under the water : deuxièmement, rincez le poisson sous l'eau.

Third gut the fish : troisièmement, videz le poisson.

Then skin the fish : puis, enlevez la peau du poisson.

Finally cut the fillets with a knife : enfin, découpez les filets avec un couteau.

Expressions

The world is my (your, his, her...) oyster : Le monde est à moi (à toi, à lui, à elle...).

To drink like a fish : Boire comme un trou.

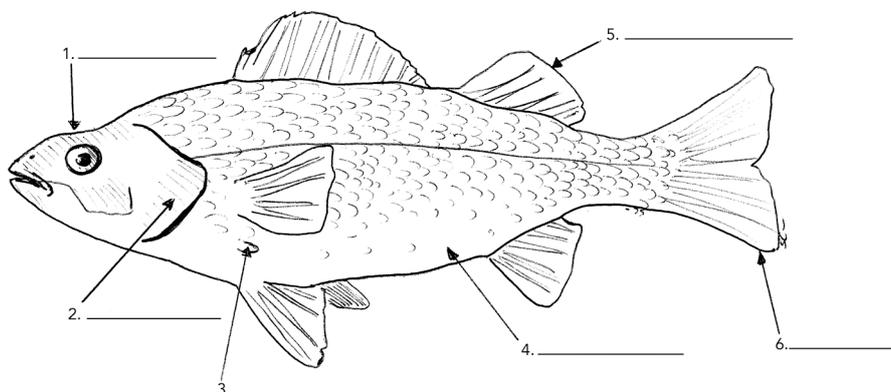
To have other fish to fry : Avoir d'autres chats à fouetter.

Happy as a clam (US) : Heureux comme un poisson dans l'eau.

There are plenty more fish in the sea! : Un de perdu, dix de retrouvés !

✂ ✂ ✂ **Exercices** ✂ ✂ ✂

1. Complétez le dessin :



vosre score : / 6 pts

2. Reliez les mots et leurs définitions :

- | | | |
|-----------|---|-------------------------------------|
| a. bones | • | • 1. the “arms” or “legs” of a fish |
| b. fins | • | • 2. dried with wood smokes around |
| c. smoked | • | • 3. fresh and uncooked |
| d. raw | • | • 4. they make the skeleton |

votre score : / 4 pts

3. Pour chaque mot, faites une croix dans la colonne appropriée puis traduisez :

	FISH	MOLLUSC	CRUSTACEAN	TRANSLATION
mussel				
sea bass				
oyster				
trout				
squid				
cod				
lobster				
salmon				
skate				
crayfish				
sole				
prawn				

votre score : / 24 pts

4. Retrouvez le mot manquant en vous aidant de la traduction :

- a. The fishmonger and
Le poissonnier nettoie et écaille les poissons.
- b. There are and fish.
Il existe des poissons d'eau douce et de mer.

c. You must the head, the and the to make
..... .

Vous devez couper la tête, les nageoires et la queue pour faire des filets.

d. There are and on the menu.
Il y a de la limande et de la dorade au menu.

e. Her boyfriend dropped her yesterday but
..... !

Son ami l'a quittée hier mais un de perdu, dix de retrouvés !

votre score : / 23 pts

5. Quels poissons mettez-vous dans les plats suivants :

a. in the bouillabaisse (Provence area) :

.....
.....
.....
.....

b. in the paella (Spain) :

.....
.....
.....
.....

c. in the pauchouse (Burgundy area) :

.....
.....
.....
.....

votre score : / 3 pts

Gibiers

game (invariable) : le gibier
game animals : gibier à poils
game birds : gibier à plumes
antlers : la ramure

fur : fourrure
feathers : plumes
meat : viande

* *Gibier à poils*

deer : daim (nom générique)
buck : daim (animal mâle)
stag : cerf (animal mâle)
hind /'haind/ : biche (femelle du cerf, du daim)
roe buck : chevreuil (animal mâle)
doe /'dɔ:/ : biche (femelle du chevreuil)
venison : viande de chevreuil

haunch of venison : cuissot, guigue de chevreuil
hare /'hɛə/ : lièvre
rabbit : lapin
wild rabbit : lapin de Garenne
saddle (of hare) : râble (de lièvre)
wild boar : sanglier
young wild boar : marcassin

* *Gibier à plumes*

blackbird : merle
dove /'dɒv/ : colombe
turtledove : tourterelle
ringdove : palombe
grouse (invariable) : coq de bruyère
red grouse / rock partridge : bartavelle
lark : alouette
partridge (invariable) : perdrix (adulte)
young partridge : perdreau
pheasant : faisan
pigeon : pigeon

young pigeon / squab : pigeonneau
wood pigeon : pigeon des bois, ramier
plover : pluvier
quail : caille
warbler : becfigue
woodcock : bécasse
snipe : bécassine
teal /'ti:l/ : sarcelle
thrush /'θrʌʃ/ : grive
duck /'dʌk/ : canard
wild duck : canard sauvage, colvert
shoveler : canard souchet