

Liste de vocabulaire Écoute Audio

Écoute vous propose la liste des mots de vocabulaire utilisés dans son numéro écoute Audio de 12/2022.

PRÉSENTATION

01. Présentation

être gourmand,e	ein Schlemmer sein
ça tombe bien	das trifft sich gut
être consacrée à qc	einer S. gewidmet sein
mettre l'eau à la bouche de qn	jm das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen
quant à elle	<i>hier:</i> derweil
habituel,le	üblich
c'est parti !	los geht's!

GASTRONOMIE

02. Ses origines

gouverner	regieren
être lié,e à qc	mit etw. verbunden sein
incroyable	unglaublich
tout aussi bien	genauso gut
Appellation contrôlée	kontrollierte Herkunftsbezeichnung
la confrérie	Zunft, Verband
le terroir	Anbaugebiet
exprimer	ausdrücken
l'art (m) de vivre	Lebenskunst
d'ailleurs	übrigens
l'amateur (m)	Liebhaber
la chère	Essen
apparaître	aufzutreten
la plume	Feder
le géant	Riese
engloutir	verschlucken
truculent,e	wortgewandt

03. Le terroir

être attaché à qc	an etw. hängen
affirmer	bekräftigen
le but	Ziel
la moule	Miesmuschel
bénéficier de qc	<i>hier:</i> etw. tragen
le label	Gütesiegel
la cuisine étoilée	Sterneküche
consister à	darin bestehen
valoriser	zur Geltung bringen
provenir de	kommen aus
forcément	zwangsläufig
partir en quête	sich auf die Suche machen
l'inscription (f)	Aufnahme
le patrimoine culturel	Kulturerbe
inclure	beinhalten
la saveur	Geschmack
s'accorder	miteinander harmonieren

VOCABULAIRE

04. Les ustensiles de cuisine

évidemment	natürlich
dépendre de	abhängen von
concocter	zubereiten
tel,le quel,le	einfach so
débarrasser	befreien

la peau	<i>hier:</i> Schale
peler/éplucher	schälen
muni,e de/équipé,e de	(ausgestattet) mit
la lame	Klinge
enlever	entfernen
la tranche	Scheibe
le rasoir	Rasiermesser
obtenir	erhalten
tranchant,e	scharf
à l'emploi (m)	bei Gebrauch
fin,e	dünn
la râpe	Reibe
accommoder	anrichten
écraser	zerdrücken
convenir à qc	sich für etw. eignen
le manche	Griff
l'acier (m)	Stahl
troué,e/percé,e de trous	durchlöchert
égoutté,e	abgetropft
l'appareil (m)	Gerät
creux,se	ausgehölt
la poêle	Pfanne
retirer	entfernen
l'écumé (f)	Schaum
l'excès (m) de graisse	überschüssiges Fett
la surface	Oberfläche
le bouillon	Brühe
être pourvu,e de qc	etw. haben
le maillage	Netz
le fil	Draht
ressembler à	ähneln
la toile	(Spinnen)Netz
le bain de friture	Frittierbad
le beignet	Krapfen, Berliner
retenir	zurückhalten
empêcher	hindern an
passer au travers	durchgelangen
le suc	Saft
conique	kegelförmig
battre	schlagen
mélanger	rühren
aérer	auflockern
indispensable	unentbehrlch
la confection	Zubereitung
la crème chantilly	Schlag-/Sprühsahne
monter	<i>hier:</i> aufschlagen
l'œuf (m) en neige	Eischnee
le tour d'horizon	Überblick
digne de ce nom	ordentlich, richtig
il se doit de faire qc	es gehört sich, etw. zu tun
arroser	begießen

LANGUE

05. Compréhension orale, B1

la compréhension orale	Hörverständhen
recevoir	empfangen
léger,ère	leicht
cuire	<i>hier:</i> zubereiten
manquer	fehlen
le baptême	Taufe

le haut de cuisse	Oberschenkel
la cuillerée	Löffel voll
le gingembre	Ingwer
le poivron	Paprika
la gousse d'ail	Knoblauchzehe
le clou de girofle	Nelke
relevé,e/condimenté,e	gewürzt
le grain	Korn
coller	kleben
la moitié	Hälfte
mettre de côté	beiseite legen
l'épice (f)	Gewürz
enduire	bestreichen
erfourner	in den Ofen schieben
chauffer	heiß werden
faire revenir	anbraten
à feu moyen	bei mittlerer Hitze
brasser/remuer	umrühren
retourner	wenden
recueillir	auffangen
mouiller	ablöschen
couvrir	zudecken
à feu doux	bei sehr geringer Hitze
le papier sulfurisé	Backpapier
la vapeur	Dampf
préserver	erhalten
se régaler	es sich schmecken lassen

06. Questions de compréhension orale, B1

rectifier	korrigieren
l'affirmation (f)	Aussage

07. Grammaire. « Réserver » ou « réservez » ?

la consigne	Anweisung
se poser	aufreten
venir de faire qc	etw. gerade getan haben
c'est bien pour cela que	genau deshalb
faire la confusion	verwechseln
en effet	in der Tat
le conseil	Ratschlag
appuyer	drücken
la touche	Taste
qn remarque qc	jm fällt etw. auf
s'adresser à	sich wenden an
pourtant	doch
omettre	weglassen
enlever	streicheln
perdre	verlieren
concerner	betreffen
à part ça	ansonsten
l'exception (f)	Ausnahme
tiens	etwa: sieh an
la finesse	Feinheit
se disputer	streiten

08. Grammaire. Indiquer des quantités

être du genre à faire qc	zu denen gehören, die etw. tun
mesurer	abmessen
plutôt	eher
au pif	nach Gefühl
suivre	befolgen
à la lettre	genau
se rendre compte	bemerken
en termes de	bezüglich
du côté de...	was ... betrifft
la coupe	hier: Glas
la charcuterie	Wurstwaren
en revanche	im Gegensatz dazu

mentionner	erwähnen
considérer	betrachten
dans son ensemble	als Ganzes
c'est ça ?	richtig?
heureusement	zum Glück
rassuré,e	beruhigt
succulent,e	lecker
aller au-delà de qc	über etw. hinausgehen

BRÈVE DE CUISINE**09. La chantilly**

faire le bonheur de qn	bei jm beliebt sein
la douceur	Süßigkeit
l'invention (f)	Erfundung
être du,e à qn	jm zu verdanken sein
œuvrer	arbeiten
foisonner	aufschlagen
le siècle	Jahrhundert
pour réussir qc	damit etw. gelingt
la matière grasse	Fett
arrêter	aufhören
dès que	sobald
dit,e	sogenannt
le bec	Schnabel
pendre	hängen
le fouet	Schneebesen
risquer	Gefahr laufen

JEU**10. La bonne définition**

le potager	Gemüsegarten
antérieur,e à	älter als
le bouillon	Brühe
tremper	tunken
copieux,se	reichhaltig
faire le délice de	verzaubern
fervent,e	begeistert
appartenir	gehören
soutenu,e	gehoben
savourer	genießen
le velouté	sämige Suppe
l'onctuosité (f)	Cremigkeit
l'asperge (f)	Spargel
la bisque	Suppe mit Meeresfrüchten
le crustacé	Schalen-/Krustentier
le homard	Hummer
la marmite	Kochtopf
nommer	benennen
courant,e	Alltags-
le couvercle	Deckel
mijoter	köcheln
s'effectuer	erfolgen
en l'espace (m) de	innerhalb von

RECETTE**11. La blanquette de veau**

le veau	Kalb
au même titre que	ebenso wie
le pot-au-feu	Eintopf aus Nordfrankreich
la lentille	Linse
sans doute	höchstwahrscheinlich
au coin du feu	am Kaminfeuer
convenir	sich eignen
l'épaule (f)	Schulter

le flanchet	Bauchlappen
le collier	Halsfleisch
en tout cas	auf jeden Fall
le goût	Geschmack
le liant	Bindung
se régaler	<i>hier:</i> sich auf das Essen freuen
rien qu'à l'évocation de qc	wenn man nur an etw. denkt
le laurier	Lorbeer
le poireau	Lauch
le navet	Rübe
la farine	Mehl
épais,se	dickflüssig
la pincée	Prise
avoir l'air	scheinen
c'est dans mes cordes	ich kann das schaffen
l'occasion (f)	Gelegenheit
surtout	vor allem
le morceau	Stück
divisé,e par	geteilt durch
déposer	legen
faire bouillir	kochen lassen
ficeller	zusammenbinden
frémir	köcheln
suffisant,e	genug
entier,ère	als Ganzes
garder	behalten
faire réduire	einkochen lassen
à feu vif	bei starker Hitze
le roux	Mehlschwitz
fondre	schmelzen
hors de	abseits von
imaginer	sich vorstellen können
rejoindre qc	zu etw. hinzukommen

alors	<i>hier:</i> damals
le port	Hafen

CULTURE

14. Évolution de la gastronomie

indissociable	untrennbar verbunden
remonter jusqu'à	zurückgehen bis
la Gaule	Gallien
ressembler à	<i>hier:</i> aussehen
les rillettes (f/pl)	frz. Brotaufstrich
l'andouillette (f)	Wurst aus Schweinedarm
réjouir	erfreuen
le palais	Gaumen
le chaudron	Kessel
suspendu,e	hängend
vouloir	<i>hier:</i> besagen
la trace	Abdruck
en hommage à	zu Ehren von
l'ouvrage (m)	Werk
dans le pire des cas	im schlimmsten Fall
atténuer	mildern
avarié,e	verdorben
disparaître	verschwinden
le paon	Pfau
le cygne	Schwan
la cigogne	Storch
le bond	Sprung
la dinde	Truthahn
se distinguer	sich hervorheben
alléger	leichter machen
la modération	Mäßigung
mettre au goût du jour	einführen
digeste	leicht verdaulich
hérité,e	überliefert
en outre	außerdem
le millefeuille	Cremeschnitte aus Blätterteig
l'essor (m)	Aufschwung
cesser	aufhören
s'amplifier	größer werden
cantonné,e	beschränkt
la cour	Hof
sembler	vorkommen
l'auberge (f)	Gasthaus
médiocre	schlecht
le succès	Erfolg
être immédiat,e	sich sofort einstellen
être mis,e au chômage	arbeitslos werden
s'accroître	wachsen
régner	beherrschen
à ce titre	in diesem Zusammenhang
évoquer	erwähnen
l'établissement (m)	Betrieb, Lokal
prendre conscience de qc	sich einer S. bewusst werden
mettre en valeur	zur Geltung bringen
concevoir	entwickeln
impressionnant,e	beeindruckend

BRÈVE DE CUISINE

12. Pas bête, le cornichon !

vinaigré,e	säuerlich
le pilier	Grundpfeiler
la corne	Horn
jadis	früher
niais,e	einfältig
tromper	täuschen

HISTOIRE

13. Que suis-je ?

deviner	erraten
la forfanterie	Prahlgerei
doré,e	golden
la débauche	Unmenge
le lustre	Kronleuchter
somptueux,se	prächtig
la boiserie	Holzvertäfelung
étincelant,e	glitzernd
l'acajou (m)	Mahagoni
en jeter	es in sich haben
se délecter	sich erfreuen
le hêtre	Buchenholz
se priver de qc	auf etw. verzichten
éclairé,e	beleuchtet
s'en mettre plein les mirettes	einen Augenschmaus erleben
le festin	Festmahl
la crinière	Mähne
à l'occasion (f)	anlässlich
attirer	anziehen
tirer	<i>hier:</i> ableiten

RECETTE

16. Les œufs à la neige

flottant,e	schwimmend
suffire	genügen
se retourner	sich umdrehen
la tombe	Grab
la gousse	Schote
gratté,e	ausgekratzt

le saladier	Salatschüssel
refroidir	abkühlen
le maître queux	Meisterkoch
quoi	<i>hier:</i> eben, halt
à l'aide de	mithilfe von
le batteur	Mixer
faire monter en neige	zu Schnee schlagen
battre	mischen, rühren
monter au maximum la puissance	etw. auf die höchste Stufe stellen
de qc	
ferme	steif
remplir	füllen
le moule	Form
la demi-sphère	Halbkugel
recommander	empfehlen
délicatement	vorsichtig
le doigté	Fingerspitzengefühl
le commerce	<i>hier:</i> Laden
parsemer de qc	mit etw. bestreuen
l'amande (f) effilée	Mandelblättchen
ça se mange sans faim	man kann es auch ohne Hunger essen
il n'y a pas de quoi	nichts zu danken

COMPRÉHENSION ORALE

18. Et si on dinait au restaurant?

ça vous dirait	was haltet ihr davon
être partant,e	dabei sein
le lâcheur	treulose Tomate
il paraît que	angeblich
la bolée	Trinkschale
tant qu'à faire	etwa: wenn wir schon dabei sind
le ticket restaurant	Essensgutschein
la nappe	Tischdecke
à carreaux	kariert
le gilet	Weste
l'ambiance (f)	Atmosphäre
tamisé,e	gedämpft
en avoir les moyens	es sich leisten können
régaler	<i>hier:</i> jm ausgeben
dévaliser	ausrauben
toucher	bekommen
le pote	Kumpel
le site	Webseite
fais voir !	zeig mal!
tentant,e	verlockend
l'oursin (m)	Seeigel
le chausson	Teigtasche
la coquille Saint-Jacques	Jakobsmuschel
la tarte Tatin	frz. Apfelkuchen
craquer	schwach werden
retenir	reservieren
le costume	Anzug
le col roulé	Rollkragen

BRÈVE DE CUISINE

17. Honneur aux dames

en majorité	größtenteils
citer	angeben
la source	Quelle
s'accorder	sich einig sein
souligner	unterstreichen
en l'honneur de qn	jm zu Ehren
la pêche	Pfirsich
la framboise	Himbeere
le voile	Schleier
filé,e	gesponnen
dédié,e à qn	jm gewidmet
la cantatrice	Sängerin
certain,e	gewisse,r
la poire	Birne
baptiser	benennen
éponyme	gleichnamig

AU REVOIR

20. À venir

s'achever	zu Ende gehen
quant à...	was ... betrifft
sur les pas de	auf den Spuren von
aborder qc	sich mit etw. beschäftigen
d'ici là	bis dahin
portez-vous bien	bleiben Sie gesund