

LINGUA È TECNICA  
LESSICU FRANCESE-CORSU

**LA CUISINE**

PAR : GHJAMBATTISTA BELLAGAMBA  
È PIERETTA VINCENSINI

ADECEC CERVIONI 1988

abaisse : pampana, spiana  
abaïsser : pampanà, spianà  
abats : ammazzammi, muzzicature  
abattis : ammazzammi, muzzicature, ritagliuli  
abondant : abbondante  
abricot : baracucca  
absinthe : assensiu, appissentu  
accessoires : attracci, attrazzi  
accommoder : accuncià, arrangià, cundì (sce), accumudà. Accommoder un repas : allistì a cena  
.   
acide : acidu  
acidité : acidità  
acidulé : acrichju  
adoucir : addulcì  
aérateur : aeratore, ventilatore  
affamé : famitu, abbisistitu, scuraghjinatu  
affiler : dà u filu, affilà, arrutà  
affiloir : acciarinu, limaghjola  
affiner (des fromages) : fà stagiunà  
agiter : sciambaglià, ciambuttà  
agneau : agnellu, -eddu, bevaru, -arone  
aigre : acru, acidu, acerbu  
aigre-doux : acrudolce  
aigret : acrettu, acrichju, -ulu, acidettu, acidagnulu, acitellu  
aiguière : stagnara, cìaretta, brucchettu, -ittu  
aiguiser : arrutà. Aiguiser l'appétit : accuzzà l'appitittu  
ail : agliu. Testa, spichju d'agliu. Ail changé : porru salvaticu. Ail sauvage : sambula  
aile : ala  
aillade : agliata, agliolu  
ailler : aglià  
ailloli : agliolì  
albumine : albumina, chjarata (d'ovu)  
alcool : alcolu, spìtitu  
aliment : alimentu, cibo  
alimentaire : alimentariu  
alimentation : alimentazione

alimenter : alimentà  
aloyau : lombe, lumbate  
amande : amandula  
ananas : ananà, ananassu  
anchoïade : anchjuvata  
anchois : anchjuva, anciuva  
andouille : anduglia  
andouillette : anduglietta  
anguille : anguilla  
anis : anice, anicinu. Anis étoilé : anice stellatu. faux anis : cuminu  
anse : manicu, manechja  
apéritif : apperitivu  
appétissant : appitittosu , appitittevule  
appétit : appitittu  
apre (âpre) : aspru, acerbu  
apprêt : preparazione, approntu  
apprêter : preparà, appruntà  
après-dîner : dopucena  
araignée de mer : gritta  
arapède : lapara  
arbose : bagu, bagheru  
arête : lisca  
argenterie : argenteria , argi- , arghj-  
armoire : armadiu  
armoïse : artemisia  
aromate : aromatu  
aromatique : arumaticu  
aromatiser : arumatizà  
arôme : aromu, muscu, profume  
arroser (un rôti) : bagnà  
artichaut : artichjoccu, carciofu, -fulu, -faru  
asperge : sparagu , -giu  
assaisonnement : cundime, -imentu, -ita  
assaisonner : cundi, -sce, conde. Assaisonné : cunditu  
assiette : piattu (spartu, bassu, cupputu, cuncutu, ciuttutu, à suppa). Assiette à dessert :  
piattucciu, piattinu per dulciume  
assiettée : piattata  
atre : ziglia, -dda, fucone, foculare, -aghju  
attablé : attavulatu, -inatu, calatu à tavula, à tola  
attabler (s'-) : attavulassi, -inassi, mettesi à tavula, à tola  
attiédîr : intepidî (sce), ammelinà  
attiser (le feu) : accatizzà  
aubergine : melzana, mal-, mer-  
aublade : ochjata  
auto-cuiseur : autocucidore  
avalier : ingolle, -ullî, -ullisce, ingotte, inghjotte, -uttî, -isce, -iscia  
avocat : avucatu  
avoine : vena, venata  
azyme : azimu, aghjimu

baba : babà  
badiane : badiana, anice stellatu  
bahut : cascione, cantarale  
bain-marie : bagnetaria  
balance : bilancia, stateghje  
ballotine : galantina  
banane : banana  
banc : bancu, -one, panca  
banc-coffre : bancone à cascione  
banquet : banchettu, pranzu  
barbecue : brasgera  
barder : allardà  
barquette : barchetta, acellu  
barre : asta  
barreau : cavichjolu. D'un enfant qui rechigne devant la nourriture : « li ci vole u cavichjolu »  
basilic : basilicu  
bassine : bacile, conca. En cuivre : ramina  
bâton à polenta : pulindaghju  
batterie (de cuisine) : batteria di cucina  
bateur : battidore, battiove, sbattiove  
battre : batte, sbatte  
bavette extérieure : bavana ; intérieure : parasangue  
bécasse : biccazza  
béchamel : besciamella  
beignet : fritella, -edda, buglidiccia, panzerottu, manfera, panizza  
bette ou Blette : bieta, -ula  
betterave : bieterava, -avana, gnifrignera. Betterave rouge : rava rossa, radica rossa  
beurre : butiru, -irulu . Beurre d'anchois : pasta d'anchjuve  
beurrer : imbutirà. Beurré : imbutiratu , butiratu  
beurrier : portabutiru  
biberon : puppatoghju, titterola  
bidon : stagnone, bidone. Petit bidon : stagnaretta  
bière : biera  
bifteck : bistecca  
biscotte : biscotta  
biscuit : biscottu. Petit biscuit : biscutellu , biscuttinu . Biscuit à l'anis : canistrellu, canistrò  
finuchjettu, salviata  
biscuiter : biscoce. Biscuité : biscottu. Pain biscuité, à quatre têtes, pour la bouillabaisse :  
cunioli  
bisque d'écrevisses : aziminu di grille  
blanc : biancu. Blanc d'œuf : chjaru, chjarata  
blanchaille ou poutine : bianchetti, -inetti, milelli, paragai, (aziminu, fritelle, frittata di  
bianchetti)  
blanchir : dà un bullore  
blanquette : tianu in salsa bianca  
blé : granu  
blondir : fà rivene , biundisce , imbiundisce  
bocal : buccale, caraffone, cannellu  
bœuf : boie. Bœuf à la mode : stufatu di carne vaccina  
bogue : buga, bughi

boire : beie. Boire au goulot : beie à ciaffu. Boire à la régalade : beie à cannella. Bu : betu  
boisson : bienda  
boîte : scatula, lametta, stagnara, cannellu  
bol : tazza, cuppetta  
bolet : boletru. Bolet tête de nègre : murellu  
bonbon : bumbò, zuccherame, dulciume  
bonbonne : damisgiana  
bonbonnière : bumboniera  
botte : mazzulu  
bottelette : mazzulettu  
boucan : misgiccìa, -iscia, -isca  
boucanage : affumicatura  
boucaner : affumicà  
bouche : bocca. Pruv. Chì hà maiò a bocca chè l'ochji, risica di more d'indigestione ; hè pè a bocca chì si scalda u fornu ; per truvà a bocca, ùn ci hè bisognu di vedeci  
bouchée : buccone, buccunata ; morsu  
boucher : tappà, tuppà  
boucherie : macellu  
bouchon : tappu, stuppone, stuppinu  
boudin : sanguì, -inellu . Intestins farcis au sang et aux herbes : trippa piena. Estomac de porc farci au sang et aux herbes : ventre pienu, ghjalatìcciu  
bouillabaisse : aziminu  
bouillant : bullente  
bouilli ( n.m. et adj. ) : bullitu  
bouillie : (de farine de blé) pappina, pappula ; (de farine de châtaignes) : brilluli, brigliuli, pilluli, granasgioli, farighjuli, scillò ; (de farine de maïs) pulendina, matofule, pallette ; (légère) macarella, -edda, milingata, farinata. Pruv. Brilluli è latte, lascia scumbatte  
bouillir : bolle, bulli (sce)  
bouilloire : chiccara  
bouillon : brodu, broda. Bouillon léger : brudettu . (adj) brudosu. Pruv. Gallina vechja fà bon brodu  
boulangerie : panatteria  
boulette : pulpetta, buccone  
bouquet : mazzulu. Bouquet garni : mazzulu d'erbe. Bouquet d'un vin : muscu, profume  
bourrache : frìsgia, isgiula, burrace  
boustifaille : manghjusca, magnuscula  
boutargue ou poutargue : buttaraga  
bouteille : buttiglia  
boyaux : budelli, stintini, trippa, trippette, minuce, corda  
braise : brusta, brustula  
braiser : imbrustulì, -isce, abbrustulà, incrustulà ; coce incù pocu acqua, ma à stuvigliu chjosu.  
Braisier un quasi de veau : coce un tennerone di vitellu in stufatu.  
braisière : brasgera  
brandade : baccalà à l'agliata  
brebis : pecura  
breuvage : bienda. Breuvage fade : sciondera  
brider : lià  
brioche : panetta  
broc : broccu, -a  
broche : spetu, broccu

brochée : spitata  
brochette : spitucciu, spitata, rivia  
brouiller : batte  
brousse : brocciu  
broyer : macinà  
brûler : brusgià, uschjà, uscià, o- , catuscià, culunà  
brûleur : brusgiadore  
brûloir (voir torréfacteur)  
bûche de Noël : tronculu di Natale  
buffet : credenza

cabri : zighinu, caprettu. Cabri au poëlon : caprettu acconciu. Cabri au vinaigre : caprettu à l'acrudolce  
cacao : caccao  
café : caffè. café fort : caffè caricatu  
cafetière : caffittera, chiccara  
cagerotte : casgiaghja, fattoghja  
caille : quaglia, quagliula  
caillé (adj . et n.m.) : caghjatu, brucciata, brucciulatu  
cailler : caghjà, abbrucià, bruciulà  
caillette : caghjarella, impresu, pirla  
calamar : totanu  
calorie : caluria  
camomille : matrunella, camumilla, -ella  
canapé : (sur) : nantu à canapè  
canard : anatra  
candir : candî (sce). Candi : canditu. Se candir : cristalizassi  
cannelle : cannella  
cannelloni : cannelloni  
câpre : tappanu  
carafe : caraffa  
carafon : caraffone  
caramel : caramellu, zuccheru cottu, inchjappillata  
caraméliser : caramellizà , inchjappillà  
carême : quaresima  
cari , curry : carì  
carotte : carotta ; carotte sauvage : pastinaccia  
casier à bouteilles : allocabuttiglie  
casse-croûte : spuntinu, rompidighjunu  
casserole : casserola (smaltata, di ramu, d'alluminiu), caccavu. Une série : i rami  
casserollée : casserulata  
cassis : cassì  
cassonade : zuccheru rossu  
cassoulet : tianu di fasgioli è carne  
caviar : caviale  
cédrat : alimea, limea. Cédrat confit : alimea candita  
céleri : sellaru, -ddaru  
cellier : cella, cantina, dispensa  
cendres : cennere  
centrifugeuse : centrifuga

céréales : biade, cereali  
cerfeuil : cerfogliu  
cerise : chjarasgia, -isgia  
cervelas : cervellata  
cervelle : cervella  
chair : carne, carri, polpa  
chaise : sedia, carrega  
chaleur : calore, caldu  
chambre froide : camera fredda  
chambré : à timperatura ambiente  
champagne : sciampagnu  
champignon : fungu (leccapecura, buletru, grisgetta, sprignolu, muchjaghjolu, pinaghjolu, capineru, pratarolu, gallisturzu, scupaghjolu, corna di bundanza, vinoso, dentellu, bayisgiulu, cappellina, muzzarellu, silvicola, muriglia, muccicosu, gallinella,...)

chanterelle ou girolle : gallisturzu, sturzagallu  
chapelure : pane grattulatu  
chapon : cappone  
charbon : carbone  
charcuterie : salameria, salami, roba purcina  
charlotte : sciarlotta  
charnu : pulputu  
châtaigne : castagna. Châtaignes bouillies : ballote ; buttacciole cù finochju ; bouillies sans l'écorce : pilate, sbuchjate ; rôties : fasgiole, arrustite ; blanches cuites à l'eau : castagne cotte caldu. Trops chaud ; tracaldu. Plutôt chaud : caldettu  
chaudière : caldaghja, scalderia  
chaudron : caldara, paghjola, -u  
chaudronnée : paghjolata  
chauffe-eau : scaldacqua  
chauffe-plats : scaldapiatti  
chauffer : scaldà  
chausson : bastella piena (inerbittata, incipullata , inzuccata ...)  
chef (de cuisine) : capicucinaru ; (de table) : capicochja  
cheminée : caminu  
chèvre : capra  
chevreau : voir cabri  
chicorée : ciccorè  
chipolata : cipullata  
chocolat : cicculata  
choix (marchandises de -) : roba scelta  
chopine : meza, mezza, sciuppina  
chou : carbusgiu, caulu, bresca. Chou pommé : carbusgiu à chjocca . Trognon de chou : ruzzicone. Feuille de chou : foglia, cascia. Feuilles de chou à écarter : brescagliule. Chou de Bruxelles : carbusgiette. Chou sauvage : brocculu. Soupe au choux : carbusgiata  
choucroute : sciucrutta  
chou-fleur : caulufiore  
chou-navet : navone  
chou-rave : caulurava  
ciboule : sambula  
ciboulette : sambulina

ciseler : inziccà, intaglià  
citron : limone  
citrouille : zuccu  
civet : accunziatu, stufatu (di levra, di cunigliulu)  
clarifier : chjarificà, inchjarì, -isce  
clémentine : clementina  
cochon : porcu, purcellu, maiale, manarinu, chirinu, puchjinu  
cochonaille : roba purcina  
cocotte ou faitout : antibu, coccotta, brunzinu. Cocotte minute : autocucidore  
cœur : core  
coffre : cascione, cassitta  
coing : melacutogna  
collation : cullazione  
collet : collu  
comestible : cumestibile, manghjatoghju, manghjarecciu  
compote : frutta cotta  
compotier : fruttera  
concasser : impisticciulì, macinà  
concentré : cuncentratu, pagnu, cunsumatu  
concentrer : cuncentrà, impagnì (sce), cunsumà  
concombre : cucumeru, citriolu, citrolu  
condiment : cundime, cundimentu  
condimenter : cundi, -sce, -iscia, conde  
condimenté : cunditu  
confire : candì (sce). Confit : canditu. Confit (n.m.) : carne in cunserva  
confiture : cunfittura, marmelata  
congélateur : cunghjelatore  
congélation : cunghjelazione  
congeler : cunghjelà  
consERVE : cunserva  
conserver : cunservà  
consommé : cunsumatu. Consommé de lait : ricotta  
consommer : cunsumà  
convive : invitatu. Pruv. Un invitatu nè porta un altru  
coq : gallu, ghjallu, -ddu / Cucinaru  
coque : chjoppula, buchja, buchjula  
coquetier : portaovu  
coquillage : fruttu di mare  
coquille : chjoppula, buchja, cunchiglia, chjarabocculu  
corbeille : curbella, -edda, cofa, sporta, curbone  
coriandre : coriandulu, coriandula, pitrusellu arabu  
cornichon : citriolu, citrolu  
cosse : buchja, currochjulu  
côte : costa  
côtelette : custelletta, custigliola, -etta  
Cou : collu . Cou de porc fumé : guletta, gulagna  
couenne : coghja  
coulis : cunserva, cuncentratu  
coupe : coppa, cuppa  
coupe-pâte : conzula, raschjamedia

couper : taglià, taddà. Couper en tranches : affità. Couper menu : minuzzà  
courge : zucca  
courgette : zucchiniu  
court-bouillon : brodu, brudettu  
couscous : cuscussu  
couteau : cultellu, -eddu (di cucina, di tavula, elettricu) ; cultella, -edda (di stacca)  
coutelas : cultillone, -dd-  
couvercle : cuperchju, -ulu  
couvert : serviziu. Mettre le couvert : apparichjà a tavula, pone o mette tavula, mette i piatti  
crabe : granchju  
craquelé : crepulatu  
craquelin : biscottu ruzzicaghjolu  
crédence : credenza, piattera  
Crémaillère : catena  
crème : gretula. Crème fouettée : gretula sbattuta. Café crème : caffè à latte / crema  
crémeux : gritulosu, crimosu, grassu  
crêpe : nicciu  
crépine : velu, mandile  
cresson : criscione  
crevette : gambaru  
cristal : cristallu  
croissant : sfugliante salitu  
croquant : cruccante  
croquante (n.f.) : amandulata, nucciulata, sciappadenti  
croque-au-sel (à la-) : crudu è cunditu solu cù u sale  
croque-monsieur : sandyicciu cù prisuttu è furnagliu  
croquer : ruzzicà, scrichjulà  
croquette : crucchetta, pulpetta. Croquettes aux blettes et au brocciu : sturzapreti  
croustade : crusta frita  
croustillant : cruccante, crustulante  
croustiller : crustulà  
croûte : crusta, crustula, cutena. Former la croûte : incrustulà  
croûton : scornu, curnochjulu, tozzu, urice / crustinu  
Croûtonner : ingutuppà di pasta di pane, incrustulà  
cru : crudu  
cruche : giaretta, -u  
cruchon : giarittinu  
crudité : crudità  
crustacés : crustacei  
cuillère : cuchjara. Cuillère à café : cuchjarinu, -a. Faire du bruit avec sa cuillère : cuchjarinata  
cuire : coce, cocia. Cuit : cottu. Cuire sommairement : imbalamà. Cuire plus que de raison :  
tracoce  
cuisant : cuttoghju, cucevule  
cuisine : cucina. Cuisine sans soin : milingata. Pruv. Grassa cucina, magru testamentu  
cuisiner : cucinà, sc-. Cuisiner avec soin : scassarulà  
cuisinier (-ière) : cucinaru (-ara). Pruv. si pò dì cucinara vulinteri, quella chì sà fà un pranzu à  
dece furesteri  
cuisinière : cucinara (à carbone, à legna, à gasu, elettrica)  
cuisse : còscia  
cuisseau : cuscio



cuisson : cucera, cottura, cucitura  
cuite (n.f.) : cotta, cottura, cucitura  
cuivres : rami, ramini, bronzini  
culinaire : culinariu  
culotte : culappa, culatta  
cumin : cuminu

dame-jeanne : damisgiana  
datte : datteru  
daube : stufatu  
daubière : tianu  
dauphinois : delfinese  
daurade : laurata, palmata  
débeurrer : sbutirà  
déboucher : stappà, stuppà  
déchet : scartu  
décongeler : scunghjelà  
découper : appezzà, sparte, taglià  
défourner : sfurnà, sfurrà  
dégivrer : scutrà  
déglacer : sciogle incù appena d'acqua, o di vinu, o di brodu  
dégorger : spurgà  
dégraisser : sgrassà  
dégustation : degustazione, assaghju  
déjeuner (v) : fà cullazione ; (n.m.) : cullazione. Petit déjeuner : sdighjunu. Prendre le petit  
déjeuner : sdighjunà  
délarder : slardà, sgrassà  
délayer : sguaglià  
délicatesse : dilicatezza  
délicieux : deliziosu  
démouler : caccià da a forma  
dénoyer : snucciulà  
denrée : derrata. Denrées alimentaires : roba da manghjà  
denté : dentice  
dépecer : squartà, appezzà  
désosser : spulpà  
dessaler : dissalà  
desséché : dissuchjatu  
dessert : dopupastu  
desserte : credenza, piattera  
desservir : sparichjà  
détergent : détergente, détersivu  
dévitaminé : svitaminizatu  
diète : dieta  
diététique : dieteticu  
digérer : digerì (sce), -ghj-, allegerì (sce)  
digeste : digestu, -ghj-  
digestible : digeribile, -ghj-  
digestif : digestivu, -ghj-  
digestion : digestione, -ghj-

diluer : sciogle, -oglia, allungà  
dilution : sciuglimme, allungatura  
dinde : gallinaccia, ghj-  
dîner (n.m.) : cena ; (v.) : fà cena  
dînette : merendella  
dissoudre : sciogle, strughje, -ghja, dissolve  
dorer : dorà, indorà. Dorer au jaune d'œuf : inturlà, inturulà  
dose : dosa, misura  
doser : dusà, misurà  
douceur : dolce. Douceurs : dolci, dulciumi, zucherami  
dragée : candita  
dresser la table : apparichjà a tavula, pone o mette tavula

eau : acqua. Pruv. bei u vinu in piaghja è l'acqua in muntagna  
eau-de-vie : acquavita  
ébouillanter : sbolle, -a. Ebouillanté : sbullitu  
ébréché (couteau) : sannatu, sturzatu  
ébullition : bullime, bullitura, bullore, -dd  
écaille : squama  
écailer : squamà  
écale (de noix) : cunghjulu  
échalote : agliettu, scaloniu  
échauder : sbolle, sbulli (sce), passà à l'acqua bullente  
écosser : sgranellà, sbuchjà, scurruchjulà, sbacinà  
écrémer : sgritulà  
écrevisse : grilla  
écroûter : scrustà, -ulà  
écuelle : scudella, -dd  
écume : schiuma, sciuma  
écumer : schiumà, sciumà  
écumeux : schiumosu, sciumosu  
écumoire : mescula, mestula, scumaghjola  
écurer : nettà  
égorgé : scannatu, polzu, sturzatu  
égorger : scannà, polzà, sturzà  
égoutter : sguttà, sgucciulà  
égouttoir : sguttatoghju  
électroménager : elettrodumesticu  
émail : smaltu  
émaillé : smaltatu  
embouteiller : imbuttiglià  
embrocher : infilzà, imbruccà  
émietter : sbrisgiulà  
émincer : affittà, affinì  
endive : indivia  
enfariner : infarinà  
enrober : ricopre. Enrobé : ricupertu  
entonnoir : imbutu  
entrecôte : custata  
entrée : intrata

entrelarder : allardà  
entremets : mezupastu, pietanza di mezu  
épais : pagnu / grossu  
épaissi : impagnitu, cunsumatu  
épaissir : impagnì (sce), lascià cunsumà  
épaule : spalla  
épicer : cundì (sce), rillevà  
épices : spezie  
épinard : spinaciu  
éplucher : mundà, sbuchjà  
épluchures : buchje  
escabeau : sgabellu, pidinu  
escalope : scaluppina  
escargot : lumaca  
escarole ou scarole : scarola  
estomac : ventre. Estomac farci : ventre pienu, ghjalitìcciu, cionciula  
estragon : erba dragona  
étagère : parastasgiu, -aghju, scanceria  
étouffée (à l' -) : à stufatinu, à l'istrettu  
étuvée (à l' ) : = l'étouffée  
étuver : coce à stufatinu, coce à l'istrettu  
évier : acquaghju, pila, lavatoghju, lavellu, -ddu, -ghju

fade : languidu, dissapitu, lazzu  
fadeur : languidore, dissapitezza, lazzezza  
faïence : faenza, frìsgia  
faim : fame, acòriu, filacore, scuraghjina. Avoir une faim de loup : avè u bisestu  
faisan : faszianu  
faisandé : traticicciu, frollu, murtaficatu  
fané : passu, vizzu  
farce : pienu  
farci : pienu, farzitu  
farcir : empie, farzì (sce)  
farine : farina (castagnina o pisticcina, granunina, di granu, d'orzu, ecc. ). Fleur de farine : fiore  
fariner : infarinà  
farineux : farinosu  
faux-filet : contrufilettu, coppa  
fécule : fecula  
féculent : feculente  
fenouil : finochju  
ferment : fermentu, levitu, livame, rume  
fermentation : fermintazione, livatura  
fermenter : fermintà, lività  
festin : pranzu, fistinu  
feu : focu  
feuille : fronda, foglia, cascia  
feuilleté (n.m.) : sfugliante  
feuilleter : sfuglià  
fève : fava  
féverole : favetta

figue : ficu. Figue-fleur : fiurone. Figue de barbarie : ficu d'india. Pruv . Pane biancu è fichi maturi, ch'ella durghi ch'ella durghi  
filet : filettu, lonzu. Filet mignon : lonzu tupinu  
filtre : filtru, colu  
filtrer : filtrà, culà, passà  
flageolet : fasgiulettu  
flamber : bruschià, affuculà, sfiarattulà  
flamme : fiara, fiamma  
flan : pastizzu  
flocons : fiocchi  
foie : fegatu. Saucisses au foie de porc : figatellu  
fondant : fundente, strughjente  
fondre : fonde, strughje, scaghjà  
fondue (n.f.) : strutta  
fouace ou fougasse : bastella, schjaccia  
fouet : frulinu  
fouetter : sbatte  
foulque : fulaca  
four : fornu, furru. Four encastrable : incastrevule. Four catalytique : cataliticu. Four à micro-ondes : à microonde. / Petits fours : pasticcini  
fourchette : furcina, furchetta, stecca  
fourchettée : furcinata, furchittata  
fourneau : furnellu, furreddu  
fournée : furnata, furrata  
fourré : pienu  
foyer : fucone, fuculaghju, ziglia  
frais : frescu  
fraise : fraula  
fraisier : impastà  
framboise : rubu  
frangipane : crema, torta à l'amandula  
frelaté : falzificatu, alteratu. Du vin frelaté : vinu fattu cù u bastone  
frelater : falzificà, alterà  
fressure : curata, curatella  
friandises : liccature, dulciumi  
fricandeau : acconciu  
fricassée : carne arrangiata, o altre cose : funghi...  
fricasser : accuncià  
fricot : milingata  
frigorifique : frigorificu  
frire : frighje  
frit (adj.) : frittu. Frites (n.f.) : pomi fritti  
friteuse : frittaghjola  
friture : frittura  
froid : freddu, friddu  
fromage : casgiu, furmagliu (frescu, seccu, in cervella, muntanacciu, aschese, calzanincu, niulincu, sartinese, venachese). Petit fromage : casgiotta. Pruv. Donna zitella, è casgiu vechju  
froment : frumentu, granu  
fruit : fruttu. Les fruits considérés comme aliments : a frutta  
fruité : fruttatu. Vin fruité : chî sente a caspa

fumer : affumicà

Fumet : fumata, odore, fumara

galantine : galantina

galette : bastella, schjaccia, pisticcina, « galletta ». Galette au fromage : migliacciu, casgiata

gamelle : gamella

garde-manger : dispensa, muschera

gastronomie : gastronomia

gastronomique : gastronomicu

gâté : guastu, merciù, -zu, fracicu

gâteau : pastadolce, dolce. (caccavellu, campanile, canistrellu, chjerchjolu, chjerchjone, cìncinu, coccia, cucciolu, cuciola, curcone, cruccone, falculella, fiadone, frappa, frundulina, imbrucciata, micchetta, mullacciu, mustacorlu, mustosa, pappacciolu, panetta, pastizzu, turtellu...)

gâter : guastà

gaufre : nicciu, migliacciola, cialda, pasta quatra

gaufrette : cialdinu

gaufrier : stampu, ferri pè...

gaz : gasu (butanu, propanu)

gélatine ou gelée : gelatina, ghj-

gélatineux : gelatinosu, ghj-

genièvre : palliola di ghjineperu

génoise : pan di Spagna

gentiane : genziana

gibier : salvaticume, salvaghjina

gigot : cusciottu, -ulu

gingembre : zenzeru

girelle : signora, righjina

girofle (clou de-) : chjodu de carofanu

gîte : sottucoscia

glace : ghjacciu

glacer : ghjaccià, cutrà, / candì (sce)

glacière : ghjaccera

glaçon : pezzu di ghjacciu

glucides : glucidi

gnocchi : gnocchi. Gnocchi de farine de maïs : petimorti, matofuli, pалlette

gobelet : coppulu

gorgée : tasa, surpata, sursata

gourmand : ingordu, gulosu, liccataghju

gourmandise : ingorditutine, ingurdizia, gulosità, viziu di gola

gourmet : bocchifinu, bongustaghju

gousse : baina, guscio, currochjulu, buchja. Gousse d'ail : spichju d'agliu

goût : gustu

goûter (v.) : assaghjà, tastà, (n.m.) : merenda, vesperinu

goutte : goccia, candella, stilla

grain : granellu, grombulu, gracinu

graine : grana

graisse : grassa, untu

grappe : caspa

gras : grassu

gras-double : trippette  
gratin : crustula  
gratiner : crustulà  
grattoir : raschjinu  
grattons, rillons, fritons : gragnuli, tagliate . Fouace de grattons : bastella o schjaccia di gragnuli  
grenade : melingrana  
grenadine : granatina  
gril : brasgera, graticula  
grillade : (carne) abbrustulita  
grille-marrons : testu, caldarostu  
grille-pain : imbrustapane  
griller : abbrustulì (sce), imbrustulì (sce), incrustulì (sce)  
grive : torđulu  
grumeau : grumulu, pallottu  
gueuleton : manghjata, scurpacciata

hacher : tazzà, -ulà  
hache-viande : tazzacarne  
hachis : tazzame  
hachoir : tazzaghjolu, marazzu, tazzacarne  
hareng : aringa  
haricots : fasgioli. Haricots verts : fasgiolini ; très fins : baine ; à écosser : à sgranellà. / Haricot  
de mouton : tianu di pomi è carne pecurina  
herbes (fines) : erbe aromatiche  
herbes pour la soupe : erbiglie (acetula, bieta, frìsgia, lattarepulu, porru, radichju, romice, sambula, ...)  
homard : lupacante  
hors-d'œuvre : antipastu  
hotte : cappa  
huche : cascione  
huile : oliu. Huile d'arachides : ulietta  
huiler : ulià, unghje. Huilé : uliatu, untu  
huileux : uliosu, untu  
huilier : uliera  
huître : ostrice

imbiber : insuppà, inciccià  
inconsommable : immanghjévule  
indigeste : indigestu  
infusion : infusione  
ingrédients : ingredienti  
intestins : stintini, trippe, cive, budelli, minuce  
intoxication : intussicazione  
inviter : invità

jambon : prisuttu (crudu, cottu, affumicatu). Pruv. Ùn hè bellu dà u prisuttu à chì hà digià sete  
jambonneau : prisuttellu  
jarre : giara  
jarret ou trumeau : zancherettu  
jatte : scudella

jaune d'œuf : torlu  
jeûne : dighjunu. A jeun : à dighjunu  
jeûner : dighjunà  
jujube : zizula  
jus : suchju  
juteux : suchjosu

kaki : cacchì  
kiche ou quiche : torta alsaziana, torta lorena  
kirsch : acquavita di chjarasge  
kitchenette : cucinetta

lait : latte (vaccinu, caprunu, pecurinu). Petit lait : seru. Lait caillé : caghjatu. Lait pur ajouté au petit lait qui après ébullition donne le brocciu : puricciu  
laitages : latticini  
laiteron : latterone, cicerbita, crispignu, cardu santu, cardu mansu  
laitier : lattachju, lattaiu  
laitue : insalata  
lame : fiamma, lama  
langouste : aligosta, arigosta  
langoustine : aligustina, arigustina  
langue : lingua  
lapin : cunigliu, -ulu  
lard : lard. Lard maigre ou petit salé : panzetta, mezina  
larder : allardà, lardellà  
lardon : lardellu  
laratoire : lardatoghju  
lasagne : lasagne  
laurier : alloru, legnuoru, orifogliu  
lave-vaisselle : lavastuvigli  
lèchefrite : ghjotta  
lécher (se) : liccassi  
léger : leggeru, lighjeru  
légume : legume, urtaglia, pustime  
lentilles : lentichje  
levain : levitu, livame, ruime  
lever : lività  
levure : livatura  
lie : fundaglia, fundariccia  
lier : inzeppi (sce), impagni (sce)  
lièvre : levra, levura  
limonade : limunata  
lipide : lipide  
liqueur : liquore  
liquide : liquidu  
litre : litru  
longe ou lombe : lumbata  
louche : cochja, cuchjarone. Pruv. U cuchjarone cunnosce i guai di a pignatta  
loup ou Bar : ragnola, livazzu

lourd : indigestu, pisante  
lunch : spuntinu, merenda

macaron : amarettu  
macaronis : maccheroni. Flan aux macaronis : pastizzu di maccheroni . Pruv. Amicizie è maccheroni, s'ell'ùn sò caldi ùn sò boni  
macédoine : macedonia  
macération : ammogliu, macerazione  
macéré : ammugliatu, maceratu  
macérer : mette à bagnu, mette à mogliu, macerà  
mâche : valerianella  
mâcher : mastucà  
macreuse (ictiol.) : fulaca ; (bouch.) magrone di a spalla  
madère : maderà  
maie : m<sub>a</sub>dia, m<sub>e</sub>dia  
maigre : magru  
maïs : granone  
malaxer : minà, impastà  
malvoisie : malvasia  
manche : manicu  
mandarine : (aranciu) mandarinu  
mangeaille : manghjusca, magnusca  
manger : manghjà, magnà. Pruv. À grattà è à manghjà, basta à cumincià. - Ciò chì si manghja ùn hè ghjittatu. - Saccu viotu ùn pò stà arrittu. - Manghja à gustu toiu, è vestiti à gustu di l'altri. – Ch'ùn ne stanta, ùn ne manghja  
mangerie : manghjata, magnata  
mange-tout : manghjatuttu  
mangeur : manghjadore, magnadore  
manioc : manioccu  
maquereau : sgombru, tombulu, lacertu  
marc (d'huile) : morca ; (de café) : posa, fondu ; (d'olives) : zipera, zanza ; (de raisin) : vinaccia.  
Eau de vie de marc : acquavita  
marcassin : cignalettu, -ottu, razzu  
marché : mercatu  
margarine : margarina  
marinade : marinata  
mariner : marinà  
marinière (à la-) : à a marinara  
marjolaine : persa  
marmelade : marmelata, pappà, pappina  
marmite : pignatta, -u, marmitta, lavese. Pruv. Pignatta vechja face bon brodu  
marmitee : pignattata, marmittata  
marron : castagna, castagna cavallina. Confiture de marrons : cunfittura castagnina. Marrons glacés : castagne candite  
mauve : malva  
mayonnaise : maiunesa  
méchoui : mesciù  
mélange : mischju, miscugliu, imbuleghju  
mélanger : mischjà, miscuglià, imbulighjà, abbulià



mélangeur : mischjadore  
mélasse : melassa  
mêler = mélanger  
melon : milone  
ménagère : casalinga, donna di casa / scatola d'argenteria  
menthe : menta. Menthe pouliot : puleghju . Menthe aquatique : pedirossu  
menu : listinu  
meringue : meringa, bisculumariò  
merlan : nasellu, merlu  
merle : merlu, merla, merula  
mérrou : lucerna  
merveille (v. Oreillette)  
mesure : misura  
mets : piattu, pietanza. Pruv. Per sapè si una pietanza hè bona, bisogna à assaghjalla almenu trè volte  
meuble : mobulu  
meule (de fromage) : forma  
midi : meziornu  
mie : merolla, polpa, muddeccia. Mie trempée : suppulaghja  
miel : mele, culatu  
mielé : milatu  
mielleux : milosu, scirupposu  
miettes : brusgiuli, pisticciuli  
mijoter : bullisginà, coce à picculu focu  
mijoteuse : bullisginella  
millefeuille : millefoglie  
minestrone : minestrone  
mirabelle : mirabella  
miroton : bullitu arrangiatu  
mitonner = mijoter  
mixer ou mixeur : mischjadore  
mixture : mistura  
mobilier : mubiglia  
moelle : merollu, marollu, midollu, -a, marudda  
moelleux : pastosu  
moisir : infungà, ammuffà  
moisissure : fungu, muffa  
moka : moccà. Gâteau au moka : pastizzeria à u caffè. Crème de moka : liquore à u caffè  
monte-plats : collapiatti  
morceau : pezzu. Morceau de sucre : tolla di zuccheru. Manger un morceau : manghjà un buccone  
morille : murella  
mortadelle : murtatella  
mortier : murtaju, murtaru  
morue : baccalà, stoccafissu  
motte : tolla  
mou : pulmone  
moudre : macinà  
mouiller : allungà  
mouillette : fittuccia, fittarella

moule : forma  
moules (zool.) : muscule  
moulin, moulinette : macinellu  
mouliner : macinà, passà  
moulu : macinatu  
mousse : schjuma, sciuma / sbattutu (di cicculata, di fegatu...)  
mousseux : schjumante, sciu-  
moût : mostu  
moutarde : mustarda  
moutardier : mustardiera  
mouton : muntone  
mufle : musu  
muge : mughjinu  
mulet : mazzardu  
murène : murena  
mûr : maturu, fattu. Trop mûr : trafattu  
muscade : (noce) muscata  
muscat : muscatu, muscatellu  
museau : musu  
myrte : morta, mortula, murta  
myrtille : murtella

nappage, lustratura, lustrura  
nappe : tuvaglia, tuvadda  
napper : ricopre  
navarin : tianu di pomi è carne pecurina  
navet : navone  
nectarine : nettarina  
nèfle : nespula  
neige (œufs en-) : ove sbattute  
népète : nepita  
nerf : nervu  
noce : nozza. Pruv. Chì v`a à e nozze è ùn hè invitatu, merita d'esse bastunatu  
noisette : nuciola, nucella, -ellula  
noix : (fruit, bouch. etc.) : noce  
norvégienne (marmite-) : pignatta nurvegese  
nougat : amandulata, nucciulata  
nouilles : taglierini  
nourrir : nutrì (sce)  
nourriture : nutritura, cibo, vittu  
noyau : nocciulu  
nutritif : nutritivu  
nutrition : nutrizione

oblade : uchjata  
odeur : odore, muscu  
œuf : ovu . Œuf dur : ovu bullitu; œuf à la coque : ovu caghjatu, ind'a cennera; œuf sur le plat :  
ovu frittu ; œufs pochés : salsa à l'ochju di boie ; œufs durs en tripes : ove in trippa ; œufs  
brouillés : cerminata  
oie : oca

oignon : cipolla, ciudda, ciolla. Oignon à fanes vertes : tuppaghja. Dettu: piace cum'è a cipolla à u cane  
oignonade : cipollata  
olive : uliva, a-, o-  
omelette : frittata  
onctueux : untuosu  
onctuosité : untuosità  
orange : arānciu, (arānciu) portugallu, citrone  
orangeade : aranciata  
ordinaire : urdinariu  
oreillette ou merveille : frappa  
orge : orzu  
orgeat : urzata  
origan : carnepula, riganu  
orange : buletru  
ortie : urticula, puncicula  
os : ossu ; os à moelle : ossu da merolla. Pruv. Chì ghjunghje troppu tardi rode l'osse  
oseille : acetula, erba acitosa, romice  
oursin : zinu, zinzinu  
ouvre-boîtes : apriscatule  
ouvre-huîtres : apriostrice

pageau : paghjellu. Pageau marbré : mermura  
pain : pane (biancu, neru, frescu, duru, seccu, schjettu, asciuttu, casanu). Pain d'épice : pane di mele. Ce qui se mange avec le pain : cumpane. Boule de pain : pagnotta. Pain pour la semaine : facitura. Pain bien cuit : pane affurnatu. Pruv. À chì hà pane è vinu, pò invità u so vicinu. - Chì cerca più chè pan' di granu, ùn ne trova mancu d'orzu  
paleron : spallone  
palourde ou clovisse : arzella  
pamplemousse : pompelmu  
panade : panata, panecottu  
paner : panà, impanà. Pané : panatu  
panetière : media  
panier : curbella, -edda, cistinu, spurtellu  
panière : panera, paniretta  
panifier : panificà  
panisse : panizza  
panne de porc : asciugna  
panure : pane grattulatu  
papillotte : carta unta  
paprika : paprica  
parer : adurnà, ornà  
parfum : parfume, muscu, odore. Pruv. L'odori ùn empienu u corpu  
passoire : colu, culinu  
pastèque : pastecca, patecca  
patate : patata  
pâte : pasta. Pâte à pain : pasta pè u pane. Pâte à frire : pasta à frighje. Pâte à crêpes : pasta à nicci. Pâte brisée : pasta frolla. Pâte feuilletée : pasta sfugliata ; génoise : pasta reale  
pâté : pasticciu (di fegatu, di cunigliulu, d'anatra, tartufatu, casarecciu...)

pâtes : paste (lasagne, lasagnette, macaroni ; taglierini, spaghetti, fiocchi, farfalle, fileri, lingue, stellette, piombi... cannelloni, ravioli, turtellini...). Pâtes à la sauce de viande : pasta asciutta

pâteux : pastosu

pâtisser : travaglià a pasta / pastizzà

pâtisserie : pastizzeria, dolciume

pâtissière (crème-) : crema pastizzera

paupiettes : arrotulatu pienu

pays (du-) : nustrale

pêche : persica, prasca

peeler : sbuchjà, mundà. Pelé : sbuchjatu, mondu

pelure : buchja

penderie : appiccatoghju

pépin : grana, granellu

perdreau : pernicottu, pernicciottu

perdrix : pernice

persil : petrusellu, pursemu

pesée : pisata

peser : pisà

petit-beurre : biscottu à u butiru

pétrin : media, madia

pétrir : minà, impastà

pichet : broccu, caraffone

piéd de salade : cestu d'insalata

piéd de porc panés : pedi purcini panati

pigeon : culombu, piccione

pilon : pistellu / Coscia di pullastru

piment : piverunettu

pimenté : piverunosu

pimenter : impiverunà

pimprenelle : pimpinella, salvastrella

pinces à sucre : mullette

piquette : vinetta

pissenlit : radichju

pistache : pistachju

pistou : pestu

pitance : pietanza

pizza : pizza

placard : armadiu

planche (à découper) : tavulellu

plaque à gâteaux : teghja

plat (vaisselle) : purtata / (mets) : piattu

plateau : portapiatti / piattone

platée : piattata

platine de cuisson : tavula da coce

poché : sbullitu. Œufs pochés : ove in camìsgia

pocher : sbolle

poêle à frire : frissoghja, padella, rigella

poêle à marrons : testu, testellu, caldarostu

poêlée : frissughjata, padellata, testata

poêler : sfrissughjà  
poêlon : tianu. Poêlons en cuivre : ramini, bronzini  
poids : pesu  
poire : pera  
poireau : porru  
pois : pisu, pisellu. Pois chiche : ceciu  
poisson : pesciu  
poissonnaille : pisciame  
poissonnière (l'ustensile) : pisciaiola, pisciarola  
poitrine : petturina, rasipettu  
poivrade : piverunata  
poivre : peveru  
poivré : piverosu, impiveratu, -itu  
poivrer : impiverà, -erì  
poivrier : piveraghjola  
poivron : piverone  
polenta : pulenda  
pomme : mela  
pomme de terre : patata, pomu  
porc : porcu, purcellu, maiale, manarinu, chirinu, puchjinu. Pruv. Si tomba più porchi in Natale  
chè bevari in Pasqua  
porcelaine : purzellana  
porcelet : purchettu  
porte-assiette : sottupiattu  
porte-bouteilles : portabuttiglie  
porte-couteau : portacultellu  
porte-plats : portapiatti  
portion : purzione  
pot : vasettu  
potage : minestra  
pot-au-feu : bullitu  
potée : vasittata, pignattata / minestra, cottu  
potiron : zuccu  
poubelle : pubella  
poudre : polvera  
poularde : pullastra  
poule : gallina, ghj-  
poulet : pullastru  
poulpe : polpu  
poumon : pulmone  
pourri : fracicu, marciu  
pourrir : infracicà, marcì (sce)  
pousse-café : cicchettu, bichjerinu  
praline : pralina  
praliner : pralinà  
préparation : priparazione, approntu  
préparer : priparà, appruntà  
presse-citron : spremilimone  
presse-purée : spremilegumi, passalegumi, inciaccapomi  
presser : spreme. Pressé : sprimutu

présure : impresu, caghju, arredu  
primeur : primaticciu  
protéine : pruteina  
protide : prutida  
provision : pruvista. Faire les provisions, son marché : fà a spesa  
prune : prugnula (susina, prugnone, bombuccone, basilicata...)  
pruneau : prugnula (secca)  
pulpe : polpa  
purée : pappina

qualité : qualità  
quantité : quantità. Petite quantité : suppulu. Très petite quantité : zinzicu. Quantité cuite en une seule fois : cuttoghju  
quasi ou tendre de tranche : tennerone di u sottucoscia  
quenelle : pulpetta  
queue : coda / manicu  
quignon : troncu, tronculu  
quincaillerie : stuvigliame

rable de lièvre : lumbate di levra  
racine : radica  
radis : ravanetta, ravanellu, radichju  
rafraîchir : rinfriscà  
rafraîchissant : rinfriscante  
ragoût : intingulu, tianu, accunciatu, accomodu, casserola, arrangiatu  
raie : raza  
raisin : uva (matura, impassita, passa, secca)  
raisiné : rasiné  
rance : ranciu  
rancir : rancichì (sce)  
râpe : grattula  
râper : grattulà  
rasade : tasa, -ata  
rascasse : scorpina  
rassasier : sazià  
rassir : indurì (sce)  
rassis : duru, induritu  
ratafia : ratafia  
ratatouille : milingata / « rattattuglia »  
rate : melza  
ration : razione  
rave : rava  
ravier : piattu lungarinu pè antipastu  
ravioli : ravioli  
recette : ricetta, sosula  
réchaud : furnellu, scaldarinu. Réchaud à fondue : furnellucciu da strutta  
réchauffer : riscaldà, arriscaldà  
récipient : recipiente, stuvigliu  
recuire : ricoce

recuisson : ricotta  
recuit : ricottu  
récurer : strufinà. Poudre à récurer : piumicia, detersivu  
réfrigérateur : rifrigeradore, frigoriferu  
réfrigérer : rifrigerà  
refroidir : rifreddà  
régime : regime, dieta  
relevé : appuntatu, piccante  
relever : appuntà  
repas : pastu, pranzu  
repu : saziu, techju. Pruv. Corpu techju, anima consula.- U techju ùn crede u famitu  
resaler : cresce u sale  
réserve à pommes de terre : dispensa (riserva) da pomi  
resservir : riserve. Se resservir : riservesi  
restaurant : osteria, ristorante. Pruv. Hè megliu andà à l'osteria chè à a spezieria  
restes : resti, avanzi  
revenir : (faire-) = rissoler  
rhum : rummu, rumbu  
rillettes : cicciulini  
rinçage : richjarata, sciacquata  
rinçe-doigts : sciacquaditi  
rincer : richjarà, sciacquà  
ris : animella  
risotto : risottu  
rissole : bastelluccia piena  
rissoler : russinà, suffrighje, arrusilì, abbrustulì  
riz : risu  
robot de cuisine : manente di cucina  
tognon : lumbellu, ballane  
rognonnade : lumbellata  
rognure : ritagliu, -ulu  
romaine : (insalata) rumana  
romarin : rosumarinu, alpalone  
romsteck : rutella di boe  
rondelle : fettina, rutella  
rosbif : rosbiffu, arrustitu di boe  
rôti (n.m.) : arrostu ; (adj.) : in arrostu, arrustitu  
rôtie (n.m.) : arrustita, imbrustulita  
rôtir : arruste, arrustì (sce)  
rôtissoire : brasgera  
rouelle : rutella  
rouget : triglia  
roulé : arrotulatu  
rouleau à pâtisserie : rotulu  
roulette de pâtissier : tagliapasta  
roussi (n.m.) : suffrittu  
roussir : russinà, suffrighje  
roux : russicciu, -a (butiru, salsa)  
  
sablé : biscottu frollu

safran : zafferanu  
saindoux : struttu  
saisir : affuculà, fà piglià  
salade : insalata (ciccorè, criscione, indivia...) / Insalata (di pomi, pumate, fasgiulini, ceci, cucumeri... mischja, nizzarda, russia...) / Salade de fruits : macedonia di frutta. Dettu : l'arba hè arba, disse u Niulincu  
saladier : insalatiera  
salaison : salatura  
saler : salà, salì (sce)  
salière : salaghjola, salinu  
salmis : salmi  
salsifis : scorzubiancu, scorzuneru  
sandwich : « sandviciu »  
sardine : sardella, sardina  
sarriette : satureia  
satiété (a-) : à saziara  
sauce : salsa  
saucière : salsera  
saucisse : salciccìa  
saucisette : salciccetta  
saucisson : salciciu, salciccìa culaghja, ciunciula  
sauge : salvia  
saumon : salmone. Saumon fumé : salmone affumicatu  
saumure : salamoghja  
saupiquet : salsa appuntata  
saupoudrer : impulverà  
saur : affumicatu  
sauté : frittu  
sauteuse : frissoghja  
savarin : dolce « à a Savarin »  
saveur : sapore. Donner de la saveur : savurì (sce)  
savoie (gâteau de-) : dolce di Savoia  
savouurer : gustà  
savouurer : gustà  
savoureux : gustosu, savuritu  
seau : stagnone  
sec : seccu, asciuttu. A moitié sec : passu  
sécher : siccà, asciuvà  
seiche : seppia  
seigle : segula  
seille : sechja, tinella, -edda  
sel : sale. Gros sel : sale grossu. Sel fin : sale fine. Grain de sel : granella di sale. Pruv. Pè dà l'amore à e pietanze, ci vole u sale  
semoule : semula  
service : serviziu (da caffè, da tè, da liquore...)  
serviette : tuvagliolu, -dd-  
sirop : sciroppu  
siroter : chjuchjà  
soda : soda  
soif : sete



soja : soia (oliu, farina di soia)  
sole : sogliula  
sommelier : cantinaru  
son : brenna, stacciatura  
sorbe : sorba, -ula  
sorbet : surbettu  
sorbetière : surbittera  
soucoupe : piattinu  
soufflé : suffiatu  
soupe : suppa, minestra  
souper (v) : fà cena; (n.m.) : cena. Après souper : fattu cena. Pruv. Chì v`a` à lettu senza cena, tutta a notte si rumena  
soudière : suppera  
sous-alimenté : sottalimentatu  
spaghetti : spaghetti  
spécialité : spezialità  
steak : bistecca  
stockfisch : stoccafissu  
substance : sustanza  
succulent : succulente, squisitu  
sucre : zuccheru  
sucré : inzuccheratu, dolce  
sucrer : inzuccherà  
sucrerie : dulciume  
sucrier : zuccherera  
suif : seiu  
suralimenté : sopralimentatu  
surchoix : prima scelta  
suret, suri : acrichju  
surir : inacidì (sce), inagrì (sce), inacrì  
surlonge : lombata

table : tavula, -inu, tola. Table de cuisson : tavula da coce (tutti gasi, mista, elettrica, vitroceramica, incastrevule). Table d'hôte : tavula cumuna. Tenir table ouverte : avè tavula messa  
tablée : tavulata, -inata  
tablette : tavulella, tavuletta  
tablier : scuzzale  
tabouret : sedinu  
tamis : stacciu (spagliaghjolu, cammilinu, di seta, pè a cunserva). Dettu : esse passatu à i sette stacci  
tamisage : staccera  
tamiser : staccià  
tapioca : tappioca  
tarte : torta. Pruv. Chì dice torta, o l'hà vista o l'hà manghjata  
tartelette : turtetta, turtuccia  
tartine : tartina  
tasse : tazza. Tasse à café : tazzina, ciotula, cuppetta  
tendre : tenneru

terrines : terrina  
tête (de porc, de veau...) : capaccia, capu ; (d'ail) : testa  
tétée : sutta  
téter : sughje  
thé : tè  
théière : teiera  
thermos : termos  
thermostat : termostatu  
thon : tonnu  
thym : erba barona, timu  
tiède : tepidu, lesu, melinu  
tiédir : intepidì (sce)  
tilleul : tagliolu  
tire-bouchon : tiratappi, cavatappi  
 tiroir : scagnu, tirettu  
tisane : tisana  
toast : (fetta) imbrustulita / brindisi  
toile cirée : incirata  
tomate : pumata, pomidoru  
toque : tocca  
torchon : asciuvapiatti, turcione, canavacciu  
torréfacteur : imbrustulinu, brusgiacaffè  
torréfier : imbrustulì (sce)  
touiller : mischjà, riminà, girà  
tournebroche : girarrostu  
tournedos : midaglione  
tourte : torta  
tourtière : testu à (6, à 12 ove, ecc.)  
tranchant (adj.) : tagliante, taglivu, tagliutu ; (n.m.) : tagliu  
tranche : fetta  
trancher : affettà  
trancoir : tavulellu  
trempier (le pain) : intinghje ; bagnà ; (le vin) : innacquà ; (les légumes secs) : mette à mogliu  
trépied : trippede  
tripes : trippa, cionciule. Tripes à la mode corse : trippette  
trognon : custone  
trou (du pain, du fromage) : ochju. Pruv. Pane cù l'ochji, furmagliu senza ochji, è vinu chì salta in l'ochji  
trouble : torbidu  
troubler : inturbidì (sce)  
trousser ou barder : copre, carcà  
truffe : tartufu, -ulu  
truffer : tartufà, -ulà  
truite : truita, pescia

ustensile : stuvigliu  
ustensiles : stuvigliame, addivigliu. Ustensiles en terre : pignule

vaisselier : piattera

vaisselle : stuvigliame  
 vanille : vaniglia  
 vanillé : vanigliatu  
 vapeur : vapore, fumentu  
 veau : vitellu. Viande de veau : vitella  
 végétal : vegetale  
 végétarien : vegetarianu  
 velouté : V. moelleux  
 vénéneux : velinosu  
 ventilateur : ventilatore  
 ventrée : impanzata, scurpacciata  
 verjus : acrichju  
 vermicelles : fileri  
 verre : vetru / Bichjeru. Grand verre : bichjeronu. Verre à pied : bichjeru à calice. Verre à  
 liqueur : bichjerinu  
 verseuse : caffittera  
 vert : verde. Fruit vert : fruttu acerbu  
 verveine : vervena  
 viande : carne (vaccina, vitellina, capruna, pecurina, purcina... bianca, rossa affumicata,  
 cunghjelata, tennera, dura...)  
 victuailles, vivres : vittuaglie, viveri  
 vin : vinu (di tavula, incappucciatu, nustrale, di sottu scala, rappu, finu, di bastone, acitosu,  
 biancu, rossu, chjarasginu, impassitu, schjumante, dolce, amaru, chinatu, abbuccatu, caspagnu,  
 pagnu...) Pruv. Chì vole truvà u vinu bonu, manghji prima e noci. - U vinu ùn hèn cunnusciutu  
 chè quandu ellu hèn betu. – L'acqua face a fanga, u vinu face u sangue. - Di donne è vinu, ùn ne  
 fà magazinu. U vinu ùn hèn cunnusciutu chè quandu ellu hèn betu.  
 vinaigre : acetu. Qui sent le vinaigre : acitosu. Qui tourne au vinaigre : inaciditu  
 vinaigrer : cundi cù l'acetu  
 vinaigrette : salsa à l'acetu  
 vitamine : vitamina  
 vitaminé : vitaminizatu  
 vive : dragana, aragna  
 volaille : pullame  
 vol-au-vent : (forma) sfugliata  
  
 yaourt, yogourt : caghjatu, iogurtu  
 yaourtière : caghjina  
 yeux : ochji  
  
 zeste : buchja

#### BIBLIOGRAFIA

- « La France à table : Corse », n°62, 1956
- Maria Nunzia FILIPPINI : « La cuisine Corse », ed. de la Spusata, Vico 1965
- Simone COSTANTINI : « Gastronomie Corse et ses recettes », ed. U Muntese, Bastia 1965 et 1968
- Ray COMPAS : « La cuisine Corse », ed. de la journée vinicole, Montpellier 1970
- Maria CHIARELLI : « Une grande dans une petite cuisine », imp. SOMIVAC, 1975
- Christiane SCHAPIRA : « La cuisine Corse », ed. Solar, 1979
- Marie CECCALDI : « Cuisine de Corse », ed. Denoël, Paris 1980
- François POLI : « Tutta a cucina Corsa », ed. du Rocher, 1983

- « Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen », imp. Lainé et Tantet, Chartre, s.d.
- Nicole PIERSON : « Les Corses à table », in « Mille routes », n°1
- Dizziunarii : U Muntese, lingua corsa, Ceccaldi