



Het studieobject

MENS

- DOELEINDEN
- WAARDEN
- NORMEN



AKTIVITEITEN

- WONEN
- WERKEN
- VERPLAATSEN
- ONTSPANNING
- ETEN EN DRINKEN



Het studieobject

vraagzijde

- beschikbare tijd
- inkomsten
- sociale klasse
- geslacht / leeftijd
- nood / behoefte
- vrije tijd / niet vrije tijd
- economische situatie
- religie
- ea....

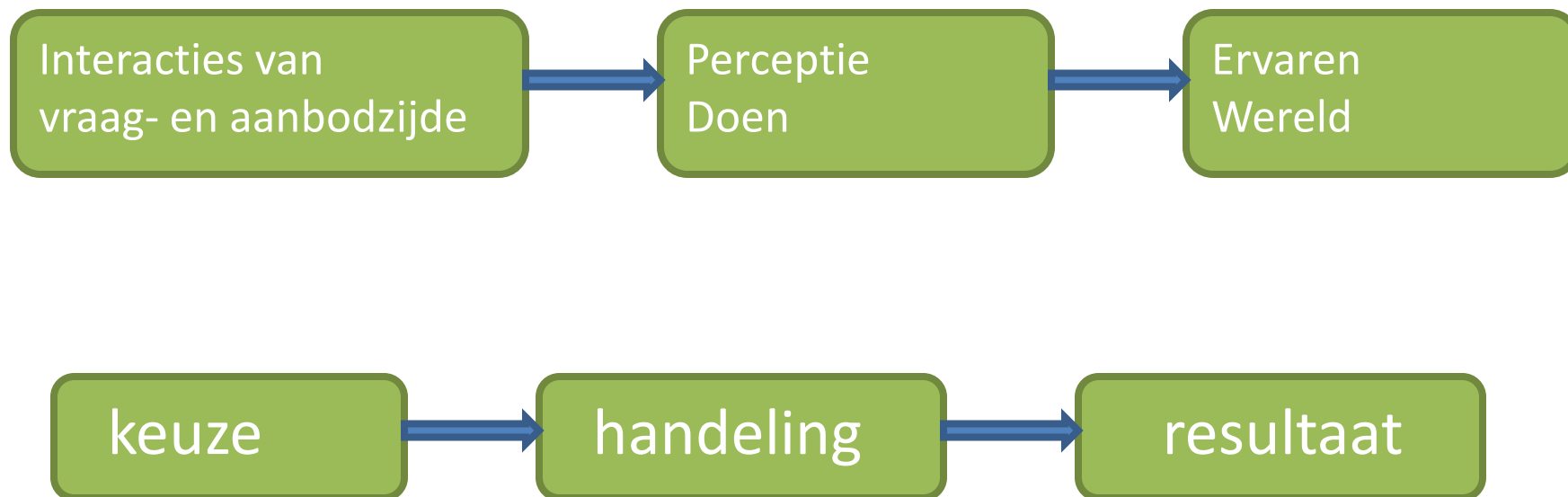


aanbodzijde

- klimaat en bodem
- cultuurhistorische elementen
- tradities
- het weten (toegankelijkheid)
- unieke elementen waarover men beschikt
- toevalligheden
- ea....



Het studieobject





Het studieobject

“ETEN EN DRINKEN” wordt o.m. bepaald door :

- beschikbare grondstoffen
- beschikbare werkmethodes / tradities
- levenswijze
- welvaartspeil
- tijdsomstandigheden en tijdsgebruiken
- invloeden van buitenaf

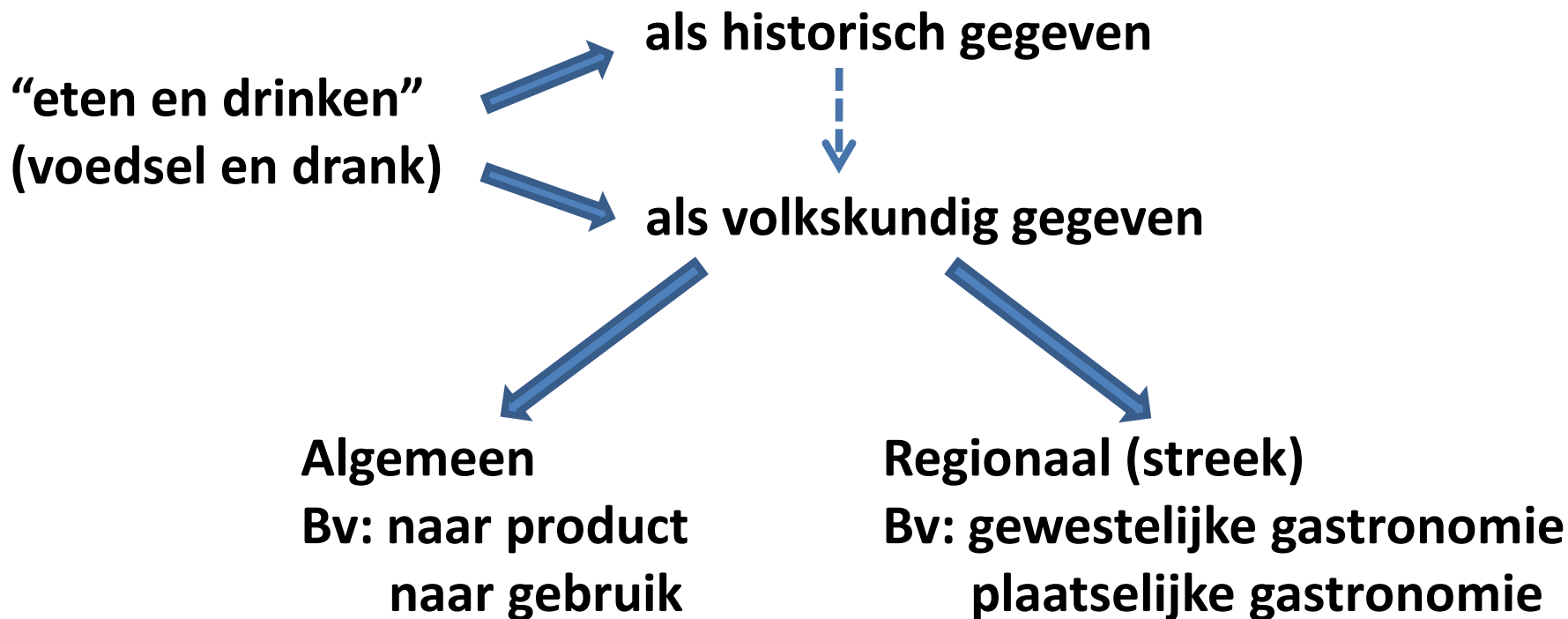
➡ **Belang van “de eigen inbreng”**

➡ **Het begrip: gastronomie**

➡ **Streekkeuken is geen synoniem van “boerenkeuken”**



Het studieobject





Het studieobject

MAATSCHAPPELIJK BELANG VAN DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE:

- onderdeel van ons cultuurpatroon
- deel van het toeristisch patrimonium
 - als reiscomfort
 - als toeristische aantrekkingsfactor
 - als souvenir
- geschenk met persoonlijk karakter
- tewerkstelling (rendabiliteitsverhoging / export / ...)
- psychologisch belang als vast herkenningspunt



Wat is de ASG ?

Volledige naam : vzw Academie voor de Streekgebonden Gastronomie – (Benelux) **Centrum voor Culinair Erfgoed** (A.S.G.)

Een studiegenootschap

Kent u de gastronomie van uw regio ?

Weet u hoe en waar streekproducten en streekgerechten vervaardigd worden ?

En kent u de oorsprong van onze eigen eetgebruiken ?

Hoe kan men de streekgebonden bereidingen beschermen ?

Waar vindt men de oudste vermelding van cider ?

Wat is de historische verklaring over het ontstaan van witloof?

Het antwoord op deze en tal van andere vragen vindt u terug in de publicaties en activiteiten

De ASG is een studiegenootschap voor voedingsgeschiedenis en -cultuur, gastroeografie, streekgastronomie en toerisme.



Wat is de ASG ?

Stichting

De A.S.G. werd gesticht op 9 september 1981 in de kantoren van de Toeristische Federatie van de provincie Antwerpen en als vereniging zonder winstgevend doel (vzw of stichting), gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad van 21 januari 1980.

Initiatiefnemers van deze stichting waren lic. Jacques Collen, docent toerisme en Jan Lambin, radiojournalist.

De officiële installatie gebeurde te Mortsel in het gemeentehuis op 1 oktober 1982 in aanwezigheid van tweehonderdtal belang-stellenden uit Vlaanderen, Nederland en Frans-Vlaanderen.

Waren eveneens aanwezig en gaven hun *steun* aan de oprichting van de ASG:

- Karel Poma, toenmalige Gemeenschapsminister van Cultuur,
- René Piot, directeur-generaal van de Nationale Dienst voor de Afzet van Land- en Tuinbouwproducten,
- André Verheyden, commissaris-generaal voor Toerisme



Wat is de ASG ?

Doel

De A.S.G. heeft tot **doel** :

- de *gastronomie* te beklemtonen als *element van het cultuurpatroon*: de eetcultuur en smaakcultuur;
- de *gastronomie (producten en bereidingen)* verdedigen als *niet enkel elitair doch ook alledaags*, zover ze streekgebonden zijn;
- de streekgebonden gastronomie (bereidingen en producten), *zowel de "traditionele gastronomie" als "de modern evoluerende gastronomie"*, multidisciplinair en algemeen wetenschappelijk te *bestuderen en te verdedigen*;
- te werken als een genootschap rond het *thema "voedingsgeschiedenis"* *als basis van de hedendaagse eetcultuur*;
- de bekomen *informatie beschikbaar te stellen met de "bibliotheek van de smaak" en publicaties* ten voordele van: de promotieorganismes, het toerisme, het onderwijs, het lokale bedrijfsleven, ... ;
- toegepast *marktonderzoek* op het vlak van de streekgebonden gastronomie ondersteunen *ter bescherming van de consument*;
- *tref- en contactcentrum* te zijn voor allen die de streekgebonden gastronomie zowel theoretisch als praktisch willen bestuderen;
- het gebruik van de *eigen gastronomische taal te bevorderen* en zelf te ontwikkelen met eerbied voor de streekgebonden en/of originele benamingen.



Wat is de ASG ?

Studieterrein

Het **studieterrein** van de Academie is niet begrensd, maar heeft als uitgangspunt heel het gastronomisch homogene cultuurgebied van België, Nederland en Noord-Frankrijk.

De A.S.G. is duidelijk GEEN promotionele groepering, beroepsvereniging, belangengroep, kook-, eet- of proefclub.

De V.Z.W. Academie voor Streekgebonden Gastronomie is, met meer dan 600 lezende leden en gemiddeld 80 effectieve werkgroepleden, het belangrijkste studiegenootschap dienaangaande in de BENELUX.

Sinds 1987 is de A.S.G. door het ministerie van Vlaamse Gemeenschap officieel erkend als behorend tot de groep van Volkskunde.



Wat is de ASG ?

Publicaties

Door de ernst en de aard van haar **publicaties** (tijdschrift en studies) en van haar activiteiten heeft de A.S.G. tijdens de voorbije jaren in diverse kringen (universiteiten, hotelscholen, horecasector, voedingsindustrie, landbouw, en andere) heel wat vertrouwen gewonnen.

Omdat de ASG **geen ivoren toren** wil zijn, richten de publicaties van de A.S.G. zich tot: zowel de leek als tot de mensen van de wetenschap, de beroepssector (horeca, hotelscholen, middenstand) en de producenten die in die publicaties vaak nieuwe historische en andere informatie vinden die hun nuttig kan zijn.

De ASG vormt dus een betrouwbare documentatiebron die velen reeds naar waarde schatten.



Wat is de ASG ?

Studie- en Documentatiecentrum

Studie- en Documentatiecentrum met de *“bibliotheek van de smaak”*

- Ten behoeve van haar leden en geïnteresseerden heeft de A.S.G. uitgebreide informatie verzameld (van krantenknipsels tot naslagwerken).
- Wordt uitgebouwd in het Stadsarchief Hasselt.



Wat is de ASG ?

Werkgroepen

- Taalcommissie
- Vormingscommissie
- Activiteiten en Promotie
- Beoordelingscommissie
- Onderzoek- en publicatiecommissie



De ASG en “eigen gastronomie in eigen taal”

- * Dient men in Frankrijk te spreken over "waterzoi" of "waterzooi", over “witloof” of “endives de Bruxelles” (Chicon, Chicorée de Bruxelles,..) ?
- * Ook omgekeerd, eigenheden uit de Franse keuken bv. die een "gecodeerde" begripsinhoud hebben en waarvoor enkel een Nederlandstalige omschrijving kan worden gebruikt, dienen we die te behouden of er iets nieuws voor te bedenken?
- * Wat doen we met de herkomstbenamingen als we eerlijk willen blijven voor de consument? Is het Nederlands wel geschikt als gastronomische taal, als uitdrukking van een gastronomische cultuur?
- * Dan is er het probleem dat wij producten of bereidingen anders benoemen dan dat die in de eigen streek gekend zijn: Berlijnse bollen, Frans brood (stokbrood), piccolo (Frans klein brood),...
- * Maar zelfs in het eigen Nederlandstalig gebied zijn er problemen: karbonades in NL en in B, witlof of witloof, kerrie- of curryworst – frikandel – (lange) hamburger, ...



De A.S.G. - taalcommissie

Praktisch

- De commissie bestaat op louter vrijwillige basis
- Personen die ijveren voor een verantwoord Nederlands op spijs en menukaarten
- Sedert 16 mei 1983
- De taalcommissie vergadert 5 tot 6 maal per jaar
- Veelal te gast in een van onze hotelscholen, restaurants e.a. die op deze wijze hun waardering uitdrukken voor de belangeloze inzet van onze werkgroepleden ten voordele van de hotelscholen en de sector.
- Januari 2009: reeds 158 werkvergaderingen



De A.S.G. - taalcommissie

Doelstellingen

- Studie van het Nederlands als gastronomische taal
- Inventarisatie van de daarbij oprijzende taalkundige problemen
- Verlenen van steun aan de horeca en de opleidingen
- Voorbereiden van ASG-publicaties

Definities opstellen als basis van de nomenclatuur



Wat is streekgastronomie?

Wat is (smaak)gastronomie met streek- of specialiteitsproducten?

Wat is een streekgebonden of streekeigen gastronomie?

Komen deze begrippen en andere in botsing met elkaar?

Neen, als men de “spelregels” goed volgt!

Wat is een streek?

Wat is gastronomie?



Streekgebonden of streekeigen gastronomie

streekgastronomie

- gemaakt met streekgebonden grondstoffen
- algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product
- naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie
- streekproduct en bereidingsstreek moeten overeenkomen

smaakgastronomie

A. Gastronomie met Streekproducten

- gemaakt met streekgebonden producten
- Vertrekkende van de streekgastronomische traditie (smaak)

B. Specialiteitsgastronomie

- Individuele activiteiten
- Ontstaan in de streek
- Beantwoorden aan de smaak van de streek



Streekgastronomie

Streekgastronomie (-specialiteit: -product of -bereiding met alle andere vormen als streekbier, streekgebak,...)

Als voldaan is aan volgende 4 voorwaarden (+ 5^{de} voor “traditioneel”) die niet te scheiden zijn:

1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd
2. Algemeen aanvaard als streekeigen
3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie
4. Streekproduct/ - bereiding en bereidingsstreek moeten overeenkomen
5. Aanduiding van “traditioneel” streekproduct of –bereiding



Streekgastronomie

- 1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd**
- 2. Algemeen aanvaard als streekeigen**
- 3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie**
- 4. Streekproduct/ - bereiding en bereidingsstreek moeten overeenkomen**
- 5. Aanduiding van “traditioneel” streekproduct of –bereiding**

- grondstoffen in de streek verbouwd/gekweekt/geproduceerd of, wanneer niet meer voldoende voorradig, van elders kunnen komen indien het product dezelfde traditionele kenmerken heeft
- uitheemse planten en dierenvarianten “ten lande” geproduceerd en in die variante aanvaard als streekeigen
- uitheemse producten die als streekeigen worden aangevoeld bij bepaalde bereidingen
- basisbereidingen en voorbereide grondstoffen als ze volgens streektraditie werden vervaardigd.



Streekgastronomie

1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd
2. **Algemeen aanvaard als streekeigen**
3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie
4. Streekproduct/ - bereiding en bereidingsstreek moeten overeenkomen
5. Aanduiding van “traditioneel” streekproduct of –bereiding

- als het door de meerderheid van de streekbewoners als eigen aan de streek aanvaard wordt
- als het geen productie of bereidingsgeheim bevat
- als het duidelijk unieke streekeigen kenmerken vertoont (in vorm, samenstelling, voorkomen, gebruik en gewoonten);



Streekgastronomie

1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd
2. Algemeen aanvaard als streekeigen
3. **Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie**
4. Streekproduct/ - bereiding en bereidingsstreek moeten overeenkomen
5. Aanduiding van “traditioneel” streekproduct of –bereiding

- niet de productieschaal is doorslaggevend
- de bereidingswijze, de “vervaardiging volgens de streektraditie”, en het resultaat moeten dezelfde blijven.



Streekgastronomie

1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd
2. Algemeen aanvaard als streekeigen
3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie
4. **Streekproduct/ - bereiding en bereidingsstreek moeten overeenkomen**
5. Aanduiding van “traditioneel” streekproduct of –bereiding

- als de streekbereiding of het streekproduct als dusdanig “verkocht” wordt, kan het niet in een andere streek zijn finaliteit verkrijgen.
- het gebruik van als streekeigen beschouwde grondstoffen of basisbereidingen is onscheidbaar hiermee verbonden
- de naamgeving wijst op de eigenheid
- streekverwijzing in de naamgeving is steeds verbonden aan een type van bereiding.



Streekgastronomie

1. Gemaakt met streekeigen grondstoffen en/of grondstoffen die als streekeigen worden beschouwd
2. Algemeen aanvaard als streekeigen
3. Naar ambachtelijke wijze vervaardigd volgens de streektraditie
4. Streekproduct/ - bereiding en bereidingsstreek moeten overeenkomen
5. **Aanduiding van “traditioneel” streekproduct of –bereiding**

- bestaansperiode is minstens één generatie (ca. 25 à 30 jaar), onafgebroken verkrijgbaar of gekend als streekbereiding.
- producten of bereidingswijzen die vroeger een langdurige bekendheid als streekspecialiteit hadden, maar nu terug opgenomen worden



Smaakgastronomie

(Smaak)gastronomie met streek- of specialiteitsproducten uit de streek

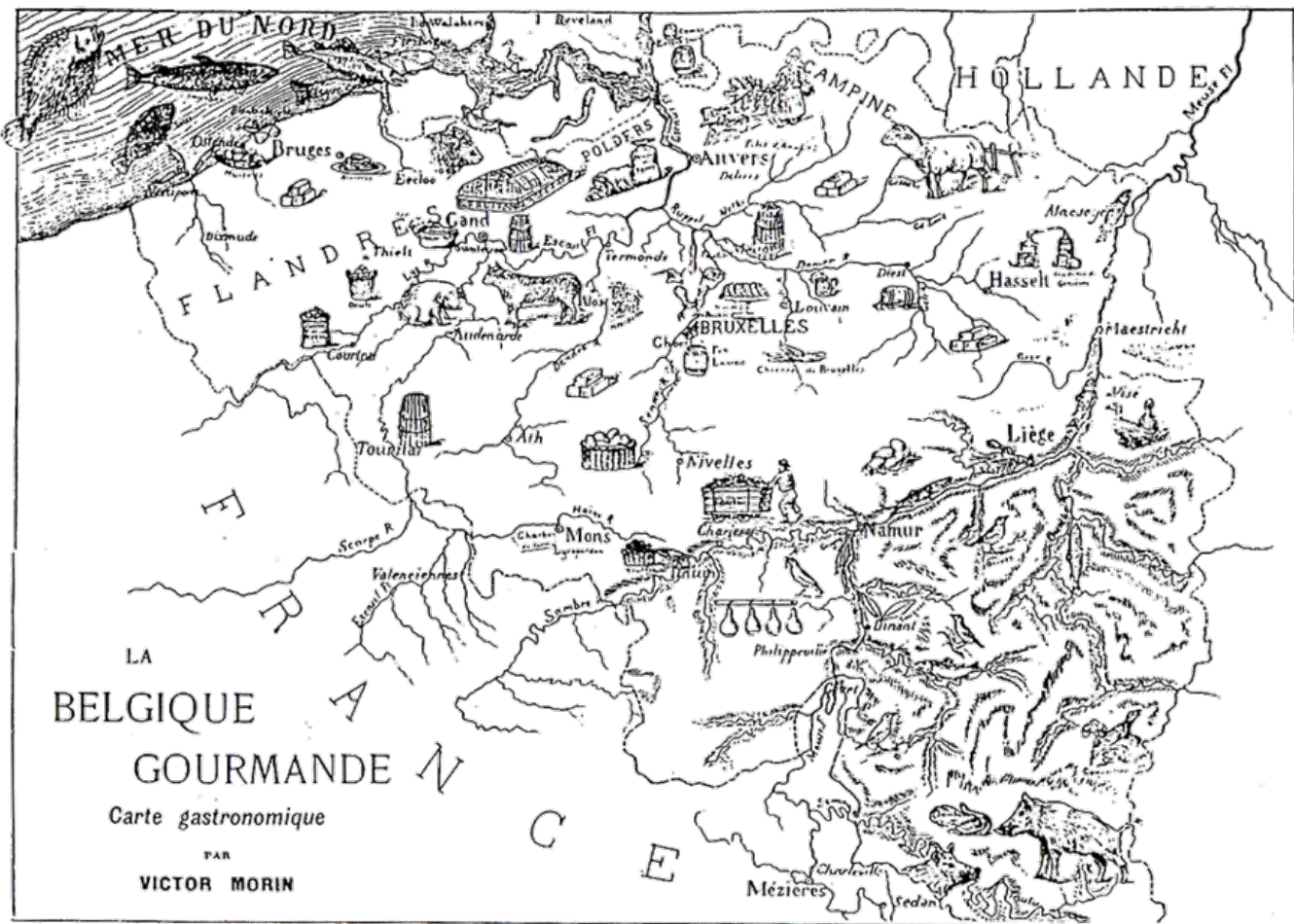
Dit zijn (nieuwe, modern evoluerende) producten en bereidingen uit de streek (gastronomie al dan niet met streekproducten), die beantwoorden aan de smaak en het smaakpatroon van de streek.

Kortom, vernieuwing op basis van traditie...

- **Gastronomie met streekproducten**
- **Specialiteitsproducten en –bereidingen**

Noot:

- **Streekgastronomie + Smaakgastronomie = Streekgebonden of Streekeigen**
- **Smaakgastronomie kan na verloop van tijd ook Streekgastronomie worden**





Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

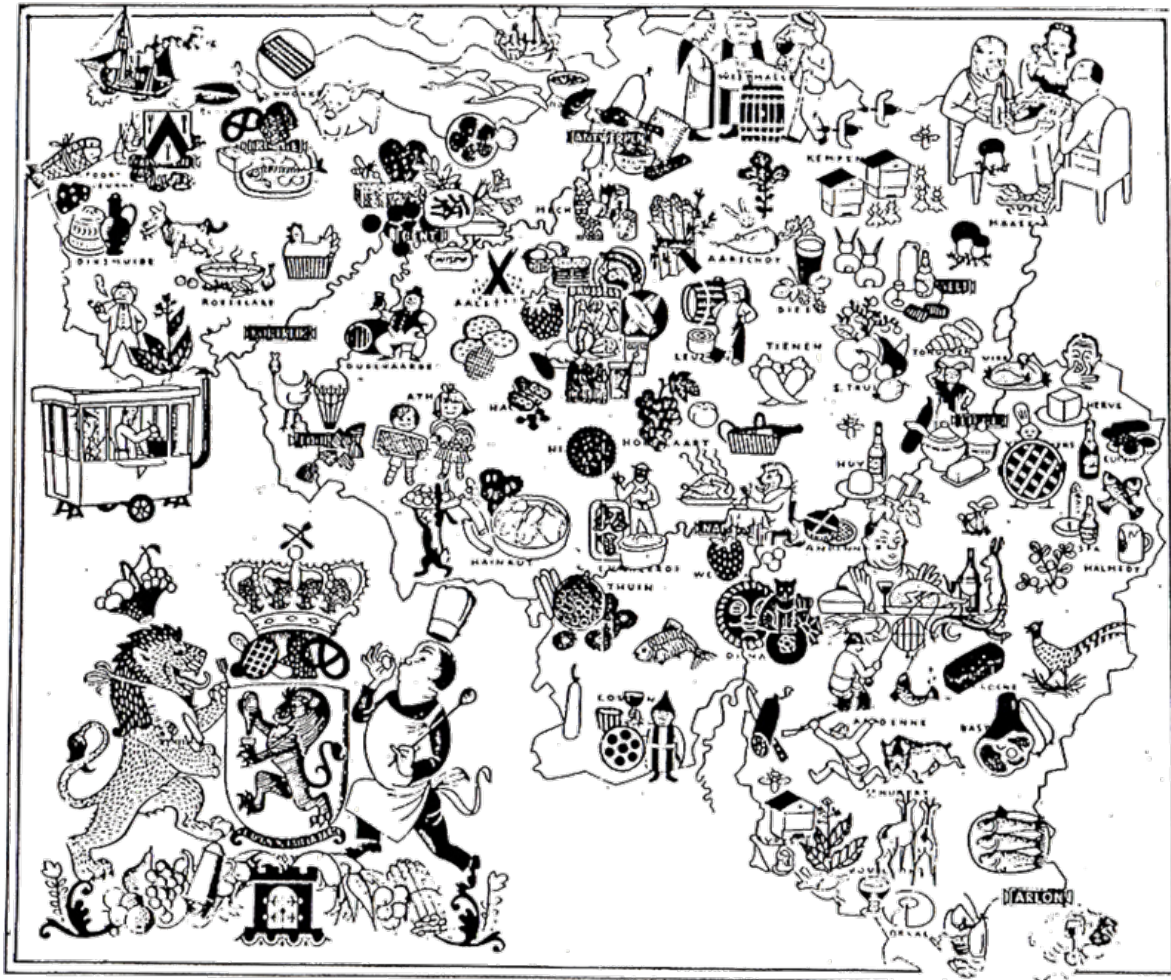
Centrum voor Culinair Erfgoed

27

Spécialités
belges



Belgische
specialiteiten



Belgian
specialties



Belgische
Spezialitäten



Nederlands op spij斯卡arten

Wie regelmatig naar het buitenland reist, ervaart eenzelfde tendens in toeristische steden en streken: een toenemende internationalisering. Ook de spij斯卡arten in restaurants en andere eetgelegenheden ontsnappen daar niet aan. Nochtans is dit niet overal zo: Frankrijk, Groot-Brittannië en Italië bijvoorbeeld geven slechts zelden "taalfaciliteiten" aan buitenlanders. Maar in Spanje zijn de spij斯卡arten dikwijls viertalig, in Griekenland treft men naast het Grieks veelal het Engels aan, enz. Bij ons gebruikt houdt men veelal een anderstalige kaart (Frans, Engels,...) achter de hand.

Gastronomie, ook in de betekenis van eten en drinken als onderdeel van het leefpatroon, is een uithangbord van een volk en zijn cultuur. Vandaar dat de meeste taalgemeenschappen de nodige aandacht blijven besteden aan de eigen taal bij de benaming van gerechten. Op deze wijze laat men het goede van de eigen streek proeven en scheidt het een mogelijkheid om de eigenheid van een volk te leren kennen. Vandaar moeten we in staat zijn de eigen gastronomie in de eigen cultuurtaal te benoemen. Het gebruik van het Nederlands op spij斯卡arten en in de gastronomie is dan ook niet onbelangrijk.

Zoals ook uiteengezet in de bijdrage over de strategie van de A.S.G.-taalcommissie, mag het ook niet de bedoeling zijn typische keukentermen op een kunstmatige manier te vernederlandsen, net zomin als men ook de namen van de eigen gerechten gaat vertalen. Men kan evengoed met een korte beschrijving in de vreemde taal de tafelgast voorstellen wat hij te eten krijgt. Hierbij is het belangrijk te weten dat in ons taalgebied het gebruik van de Franse taal als culinaire traditie bij de middenklasse en de hogere klasse relatief recent is. **Zo verwijst de Larousse Gastronomique uit 1938 (p.403) dat de keuken in België pas vanaf 1870 de dominantie van de Franse keuken onderging.**





Een aanwijzing voor die verfransing vinden we bijvoorbeeld ook nog in 'La Belgique Gourmande' dat in 1899 te Parijs werd uitgegeven. Hierin staan enkele 'Spécimen de Dîners de noces bourgeoises flamandes' waarbij boven de Nederlandstalige menu's "original" en boven de Franstalige "traduction" vermeld staat.

LA BELGIQUE GOURMANDE



(Spécimen de Dîners de noces bourgeoises flamandes.)

ORIGINAL

Zeeuwsche Oesters
 Ossenstaart soep
 Kortsgebak Villeroy
 Zalm met Borelsaus
 Ossenharat met groenten
 Getruffelde Kalfs zwezels
 Reeböck rustuek met Jackmeestersaus
 Lever pastei met Pracht gelée
 Selderij met Merg
 Manshoenders op zijn scotsch
 Sneppen op gerosterbrood
 Abricozen nives
 Kreften met Kruidsaus
 Romeinsche salaad
 Russische Charlotte Pudding
 Moka js
 Vruekten — Nagerecht

TRADUCTION

Multres de Zelande
 Potage queue de bœuf
 Croquettes Villeroy
 Saumon sauce Borel
 Filet de bœuf aux légumes
 Ris de veau aux Truffes
 Selle de chevreuil Grand-Veneur
 Pâté de foie à la gelée
 Céleri à la moëlle
 Poularde du Mans à l'écossaise
 Bécasses sur pain grillé
 Compote d'abricots
 Honiard sauce aux herbes
 Salade de Romaine
 Charlotte russe
 Glace Moka
 Fruits et Desserts

Un Flamand.



De eerste pogingen tot een bewuste vernederlandsing van de Franse culinaire termen vinden we in Vlaamse kringen, begin 20^{ste} eeuw, waar de taalstrijd tegen het Frans werd gevoerd.



SPIS BAART

Lente soep
Zalm met Kappersaus
Ossenharsts met truffelsaus
Romeinsche punch
Haring met Snyboonen
Nubische Knatskels met Korstijn
Borneimsche Endvoogels met Krieken
Kreeften met Salaad
Condé Rijs
Pasteigebak
Js room
Vruelten — Nagerecht

TRADUCTION

Potage printanier
Saumon sauce câpres
Aloyau sauce aux truffes
Punch Romaine
Harengs-Haricots coupés
Caille de Nubie sur croûtons
Canard de Bornheim aux Cerises
Homard et Salade
Riz à la Conde
Pâtisserie
Glace Crème
Fruits et Dessert

L. R.





Strategie van de taalcommissie

- A. Een taalkundig probleem**
- B. Spelling**
- C. Gastronomische cultuur**



Strategie van de taalcommissie

Een taalkundig probleem

1. De willen hierbij uitgaan van de volgende stellingen:

De eigen gastronomie dient in de eigen taal benoemd te worden. Dit geldt zowel voor de traditionele Vlaamse gastronomie, als voor de nieuwe, voortdurend evoluerende gastronomie die met eigen streekproducten werkt. Er mag hierbij geen plaats ingeruimd worden voor een minderwaardigheidsgevoel tegenover de Franse taal en evenmin mag hierbij toegegeven worden aan de bekeringen van het snobisme van sommige kringen.

2. Algemeen aanvaarde bereidingen of begrippen in de voeding die geen specifiek karakter vertonen, dienen gesteld te worden in de eigen cultuurtaal, dus voor ons in het Nederlands. bv.: roosteren, bakken. Het Nederlands geeft in deze voorbeelden helder en precies weer waar het om gaat. Er zijn echter gevallen waar dit minder eenvoudig ligt.

3. Bereidingen of begrippen die in ons taalgebruik ingeburgerd zijn en tot ons taaleigen gerekend worden, zoals de bastaardwoorden die in de algemene woordenboeken zijn opgenomen, kunnen uiteraard: het dagelijks taalgebruik bewaard blijven, bv.:

- frieten (pommes frites)
- koteletten (côtelettes)
- gratineren (gratiner)
- paneren, paneermeel
- julienne (- in dunne reepjes gesneden groente)

4. Bereidingen of begrippen uit de keuken van een bepaald land of gewest, en als zodanig typisch voor een heel specifieke werkwijze dienen bewaard te worden om aldus herkenbaar te blijven, bv:

- Mornaysaus (bekende kaassaus, genoemd naar Philippe du Plessis de Mornay, leider van de Hugenoten).
- Béarnaisesaus (speciale creatie voor biefstuk van de haas door de chef van het hotel Henry IV te Germain-en-Laye).

Ter ere van Hendrik IV noemde hij zijn saus Béarnaise naar het geboorteland van Hendrik IV, nl. Béarn in de Pyreneeën.



Strategie van de taalcommissie

Spelling

Wanneer het over de schrijfwijze gaat, dan hebben we te maken met een technisch probleem. Ogenscheinlijk vrij eenvoudig, maar het meest in het oog springend wanneer er fouten gemaakt worden.

Vooreerst moet men de heersende spellingregels volgen.

Eigennamen worden in het Nederlands over het algemeen achteraan geplaatst en verbonden met een koppelteken.

b.v. - Stichting-Lodewijk De Raedt - Commissie-Harmel

Naar analogie hiervan krijgen we : grietfilet-Suchet / roomsoep-Parmentier (crème Parmentier) /
salade-Marie Stuart / roomijs-Jacques (coupe Jacques)

Algemeen aanvaarde uitzonderingen zijn er door veelvuldig gebruik ingeburgerde benamingen zoals:
Mornaysaus / Nantuasaus / béchamelsaus (hier is de eigennaam al tot soortnaam geëvolueerd, daarom kleine letter.
Louis de Béchamel was financier en later hofmeester van Lodewijk XIV).



Strategie van de taalcommissie

Gastronomische cultuur

De meeste gerechten en bereidingen zijn belast met een welbepaalde cultuur, wortelen in de geschiedenis van een bepaald land ofwel verwijzen ze naar bekende of beroemde figuren uit het verleden. De kennis van deze ontstaansgeschiedenis is van het grootste belang om de authenticiteit van het gerecht te waarborgen en om niet te vervallen in beunhazerij zoals sommige amateurs die meenden onder de vlag 'nouvelle cuisine' alles en nog wat bij elkaar te mogen klutsen zonder nog rekening te houden met de meest elementaire grondprincipes.

1. Vooreerst is er het probleem van de herkomstbenamingen:
 - Gentse waterzooi <-> waterzooi op Gentse wijze
 - Mag een kaas "Brugge" zonder binding met de stad?
2. Bij een "gastronomie met (streek)producten" wijst de naamgeving o.m. op de samenstelling van de belangrijkste (streek)producten
3. Regionale gastronomie is geen synoniem van de zgn. "boerenkeuken" en dat het een oude misvatting is en een taai vooroordeel te menen dat onze eigen keuken staat voor "armemensenkost".
4. Dat prestige van de "grote keuken" ook overgaat op de gebruiker van deze vaktaal, is een reëel gegeven.
 - kleding
 - gecodeerde terminologie
5. Als wij een inspanning willen leveren voor goed Nederlands op onze menu's, in onze gastronomische taal en in onze hotelscholen, dan kunnen we daarvoor goede redenen aanhalen.
 - Onze gastronomie vormt een belangrijk onderdeel van onze cultuur
 - Goed Nederlands in de gastronomische taal biedt ons de gelegenheid onze regionale keukens met eigen benamingen te begiftigen
 - Goed Nederlands zal grotere klaarheid brengen voor alle partijen, wij zullen zo de grenzen leren zien tussen het eigen en het vreemde cultuurged.



Strategie van de taalcommissie

Enkele praktijkvoorbeelden

Crème andalouse - **Roomsoep op z'n Andalousisch**

Cuisses de grenouilles meunière - **Gebakken kikkerbiljetjes met meunièreboter**

Cuisses de grenouilles - frites sauce gribiche - **Gefrituurde kikkerbiljetjes met gribichesaus**

Rôti de porc purées diverses - **Varkensgebraad met purees**

Crêpes viennoises - **Flensjes op z'n Weens**

Potage Lamballe - **Soep-Lamballe**

Omlette aux fines herbes - **Groene kruidenomelet**

Oeufs brouillés aux faies de volaille - **Roereieren met gevogeltelever**

Filet de limande aux poireaux - **Scharfilet met prei**

Pommes brioche - **Brioche-aardappelen**

Goujonnettas de limande sauce choron - **Scharreepjes choronsaus**

Crêpe normande - **Flensjes op z'n Normandisch**

Consommé Vert-Pré - **Heldere soep-Vert-Pré**

Brochette de baudroie à l'indienne - **Speetje met staartvis op z'n Indisch**

Perdreau rôti aux choux farcis braisés - **Gebraden patrijs met gestoofde gevulde kool**

Pintade Richellieu - **Parelhoen-Richelieu**

Petit émincé de homard aux concombres - **Kreeftenplakjes met komkommer**

Rai à la menthe fraîche - **Rog met verse munt**

Les fruits Saint-Jacques en foin - **Sint-Jacobsharten in hooi**

Sorbet aux poires - **Perensorbet**

Gibelotte de lapin aux pleurotes - **Konijnenstoofsel met oesterzwammen**

Magret de canard aux framboises - **Eendenborst met frambozen**

Pêches au Bourgueil - **Perziken Bourgueil**



Gastroterminologie

Frans – Nederlands Lexicon

Deel 1: KEUKENTERMINOLOGIE (reeds verschenen in eerste en tweede druk)

Deel 2: HOTEL-, KEUKEN- EN RESTAURANTTERMINOLOGIE

INHOUD

A. OVERNACHTINGSGELEGENHEDEN MET BEDIENING

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

C. DE LOKALEN IN EN ROND DE INKOMHAL, KEUKEN EN RESTAURANT

D. HET HOTEL- EN RESTAURANTPERSONEEL

E.. HET KEUKENGEREI

1. DE MESSEN EN ANDERE BENODIGDHEDEN
2. DE ZAGEN
3. DE SCHAREN
4. DE BIJLEN
5. POTTEN EN PANNEN, AANVERWANT KEUKENGEREI
6. HET KLEINE KEUKENGEREI

F. HET RESTAURANTGEREI

1. TUSSEN KEUKEN EN ZAAL (IN DE AANRECHTKAMER, AFWASKAMER EN KOFFIEBUFFET)
2. HET LINNEN
3. HET PORSELEIN EN ANDER TAFELGEREI
4. TAFELBESTEK
5. TAFELGLASWERK
6. RESTAURANTMEUBILAIR EN ANDERE (SERVEER)BENODIGDHEDEN
7. DE BAR



Keukenterminologie

a

abaisse f deegplak, de

uitgerold deeg; naargelang van het gebruik krijgt de deegplak een eigen naam in het Nederlands, bv. als bodem van een taart: *deegbodem*, de (m.)

abaïsser v uitrollen

uitrollen van deeg tot de vereiste dikte

abat(t)is m pl slachtresten, de (mv.)

bruikbare slachtresten van gevogelte en vederwild

<> **déchets**

abats m pl orgaanvlees, het

eetbare slachtresten van slachtvee en haarwild

des ~ blancs: wit orgaanvlees, zoals de hersenen, de zwezerik; *des ~ rouges:*

rood orgaanvlees, zoals het hart, de nieren, de lever

abricoter v abrikoteren

gebak, deegbodem of nagerecht met abrikozengelei bedekken

accommoder v panklaar maken

schoonmaken en eventueel opbinden van gevogelte, bout, runderhaas en derg.

<> **habiller, dresser**

acidifier v verzuren

zuur maken bv. door toevoegen van azijn, citroensap of verjus (sap van groene onrijpe druiven) aan een bereiding; < **aigrir**

<> **aciduler**

aciduler v aanzuren

lichtjes zuur maken bv. door toevoegen van een weinig azijn, citroensap of verjus (sap van groene onrijpe druiven) aan een bereiding

<> **aigrir, acidifier**



Keukenterminologie

adoucir v verzachten

verzachten van de smaak; zoute, zure of bittere smaak wegnemen door o.a. toevoegen van room, melk, suiker, bouillon of water, idem door afkoken, bv. het teveel aan zout

affiner v 1) verfijnen ; 2) laten rijpen

1) verfijnde afwerking aan een bereiding geven; 2) vooral gezegd van kaas
le plateau de fromages affinés: een keur van gerijpte kazen.

agglutinant adj. klevend, plakkend

slaat op het al dan niet gewenste (samen)kleven van korrelvormige zetmeelproducten
du riz agglutinant: klevende, plakkende rijst

aigre-doux adj. zuurzoet

ook wel: *zoetzuur*

aigrir v zuur maken, zuren

lichtjes zuur maken bv. door toevoegen van een weinig azijn, citroensap of verjus (sap van groene onrijpe druiven) aan een bereiding ; < **acidifier**

<> **aciduler**

aiguille f reep, de (m.)

reep vlees, spek, vis, dunner en smaller dan een

<> **filet**

une ~ à larder: een bespekreep

aiguillette f dun reepje, het ; plakje, het ; schijfje, het

lang, dun schijfje gesneden vlees of vis, ong. 6 cm lang en smaller dan 2 cm; naargelang van de vorm kan men ook van *plakje* of *schijfje* spreken

<> **filet, paupiette**

ail m knoflook, de (m.)



Keukenterminologie

<> ailler

du beurre à l'~: knoflookboter; froter à l'~ inwrijven met knoflook, piquer à l'~: besteken met knoflook

ailler v een knoflooksmak geven

door bv. brood met knoflook in te wrijven, vlees binnenin van knoflookstukjes te voorzien of met knoflookteentjes te besteken

<> ail

allonger v aanlengen

een saus of soep verdunnen door toevoeging van bouillon, melk, water, wijn, enz.

<> dédoubler, délayer, désépaissir

allumette f bladerdeegbalkje, het

luciferslange, dunne balkjes, al dan niet met vulling

une ~ aux crevettes: een bladerdeegbalkje met garnalen

allumette, couper en ~ v kleinsnijden als lucifers

pommes (de terre) allumettes: lucifersaardappelen

amourette f ruggenmergschijfje, het

ruggemerg van kalf of rund, meestal verwerkt tot garnituur in gerechten of opgediend in de vorm van kroketten of beignets

amuse-gueule m hartigheidje, het ; amuse, de (m.)

letterlijk "wat de mond pleziert"; soms ook borrelhapje; **amuse-bouche** is een minder gebruikelijk eufemisme; in Nederland ook wel *amuse*, de (m.)

andouille f, **andouillette** f andouille, de ; andouillette, de

met pens en andere ingewanden gevulde varkensworst, vooral bekend in Frankrijk

les ~s de cochon : de varkensandouilles; une ~ au Calvados : een andouillette met calvados



Keukenterminologie

anglaise f anglaise, de (v.)

1) beslag om te paneren op basis van wit van ei, olie, zout;

2) beslag op basis van eierdooiers, suiker, vanille, melk

anglaise, à l'~ adverb. 1) op z'n Engels; 2) natuur-

1) *paner à l'~* : paneren op z'n Engels; 2) *des pommes (de terre) à l'~* : natuuraardappelen, gekookte aardappelen

annoncer v aankondigen

aankondigen van bestelde gerechten door de chef

aplatir v platten

rauwe vis of rauw vlees platslaan om de vezel los te maken

<> **attendrir, malaxer, pétrir, ramollir, travailler**

appareil m 1) beslag, het; 2) basismengsel, het

1) min of meer vloeibaar mengsel, niet te verwarren met < **pâte**

2) de te verwerken grondmassa, samenstelling van verschillende ingrediënten, als basis voor een bepaalde bereiding

1) *l'~ à glace* : het roomijsbeslag; *l'~ à crêpe* : het flensjesbeslag; *un ~ à soufflé* : een souffleebeslag

2) *un ~ brunoise* : een brunoise-basismengsel

appareiller v een basismengsel maken

de verschillende componenten samenvoegen om een basismengsel te verkrijgen

apprêt m voorbereidsel, het; toebereidsel, het

zeer algemene term voor vele noodzakelijke voorbereidingen in de keuken en in de brood- en banketbakkerij

<> **mise en place**



Keukenterminologie

apprêter v voorbereiden

<> **préparer**

aromate m aroma, het

elke eetbare stof die een aangename geur en/of smaak verspreidt

aromatiser v 1) aromatiseren ; 2) parfumeren

1) meer smaak aan een gerecht geven door toevoeging van aromaten

2) smaak toevoegen met likeur, wijn en derg.

arôme m aroma, het ; aroom, het

de fijne vluchtige geur eigen aan bepaalde spijzen en dranken

<> **parfum**

arroser v bedruipen

begieten met braadjus of -vet tijdens de bereiding om korstvorming te bevorderen

en uitdroging te voorkomen

aspic m aspic, de (m.)

1) sterk gekruide, ontvette en heldere bouillon, met behulp van gelatine tot een stevige elastische massa verwerkt

2) een hiermee bereid koud gerecht; niet gelijk aan <> **gelée**

1) *l'~ de saumon : de zalmaspic*; 2) *du saumon en ~ : zalm in aspic*

assaisonnement m kruiding, de (v.)

het kruiden, op smaak brengen

<> **épicer, compléter, rectifier, condimenter, lever**

l'~ d'une salade: de kruiding van een salade

assaisonner v afsmaken*, op smaak brengen

een aangenaam supplement geven door kruiding

<> **fatiguer, pimenter, relever**



Keukenterminologie

assujettir v vormbinden*

vorm geven aan gevogelte, vlees of vis door middel van een koord of elastiek om een gelijkmatige gaartijd te verkrijgen

<> **brider, ficeler, trousser**

atteint adj. juist gaar, juist klaar

als het eindpunt van de bereiding is bereikt

attendrir v mals maken

vlees mals maken door het plat te slaan of er licht in te prikken

<> **aplatir, ramollir, malaxer, pétrir, travailler**

de la viande attendrie: mals gemaakt vlees

attiser v oppoken, aanwakkeren

een open vuur, waarop geroosterd wordt, heviger doen branden

aumônière f beursje, het

gevuld plakje vlees, vis of deeg in de vorm van een bedelzakje

<> **tuile**

l'~ de lapereau: het beursje met jong konijn



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

bar (américain) m (Amerikaanse) bar, de; cocktailbar, de
ingerichte ruimte waar men o.m. sterke dranken, long drinks, cocktails en american drinks schenkt
comptoir de bar, salon de bar {zie E: bar en saloon in de VS}

bar à café m koffiebar, de; espressobar, de
gespecialiseerd op diverse koffie-soorten
<> **cafétérie**

bar à lait m melkbar, de
{zie E: milk bar}

bar automatique m automatenbar, de

bar express m expres-bar, de; snelle hap-bar, de
{zie E: quick service bar}

bar-tabac m bar-tabac, de
bar annex tabakswinkel; typisch Franse bar waar men voornamelijk verbruikt aan de tapkast
<> **café-tabac, zinc, estaminet**

bistrot m bistro, de (m.); kroeg, de
is een klein café

bodega m bodega, de (m.)
voornamelijk wijnen ; incl. sherry's, porto-soorten, e.a.
{zie E: wine-lodge}



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

café-restaurant m café-restaurant, het
café met eetgelegenheid
<> **grand café, brasserie**

café-tabac m café-tabac, het
café annex tabakswinkel; typisch Frans cafeetje waar men voornamelijk verbruikt aan de tapkast
<> **bar-tabac, zinc, estaminet**

cafétéria f cafetaria, de
goedkoop (zelfbedienings)restaurant met snelbuffet

caféterie f koffiebuffet, het; koffiehuis, het
gelegenheid waar men diverse koffie's kan krijgen
<> **bar à café**

comptoir de bar m bar-toog, de
toog voor sterke dranken
<> **bar, salon de bar**

crêperie (bretonne) f (bretons) pannenkoekenhuis, het
de pannenkoekenhuisen zijn in feite de voorlopers van het fast-food restauratieconcept – vooral bekend voor het bereiden van de “galette”, een grote en dunne pannenkoek van o.m. boekweitmeel, gevuld met garnituur

croissanterie m croissanterie, de (v)

débit de vin et de liqueur m bodega, de (m.)

<> **bodega, débit de boissons**



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

débit de boissons m tapperij, de (v)
drankgelegenheid, gespecialiseerd in het “vers” tappen van bieren, wijnen en sterke dranken [let wel: een slijterij is een drankenhandel]

<> **bodega, débit de vin et de liqueur**

drugstore m drugstore, de
andere benaming voor een café, vnl. in de VS
< **café**

estaminet m cafeetje, het; kroeg, de; gew.: staminee, de (v)
<> **café-tabac, bar-tabac, zinc**

fast-food (restaurant) m fastfoodrestaurant, het; hamburgerrestaurant, het

friture, friterie f frituur, de (f)

grand café m groot café, het; salon-café, het
<> **brasserie, café-restaurant**

grill m grill, de
verkorting van grill-room
<> **rôtisserie**

pâtisserie f patisserie, de (v.)
banketbakkerij met verbruiksmogelijkheid



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

pizzeria m pizzeria, de (v.)
gericht op de Italiaanse keuken, snel en eenvoudig

pub m pub, de (m)
afkorting van public house – in GB worden er geen warme dranken geschonken

relais m wegrerestaurant, het
< **restoroute, restaurant-routier**

restaurant m restaurant, het; eethuis, het
is het klassieke restaurant, in het Frans dikwijls verkort tot “restau

restaurant automatique m eetautomaat, de (m)
is een verdere evolutie van de koffieautomaat, drankenautomaat, ...cfr. “het uit de muur eten” van bitterballen, kroketten,...

restaurant à la carte m restaurant met spijskaart, het

restaurant à menu fixe m restaurant met vast menu, het

restaurant à thème m themarestaurant, het
originaliteit naar de gebruikte formule, samenstelling van de kaart, inrichting, ...

restaurant au supermarché m supermarktrerestaurant, het



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

restaurant communautaire m bedrijfsrestaurant, het; kantine, de (v)

restaurant de famille m familierestaurant, het
voornamelijk gericht op lunch - restauratie

restaurant de poisson m visrestaurant, het

restaurant (en) libre service m zelfbedieningsrestaurant, het
<> **buffet, self-service**

restaurant macrobiotique m macrobiotisch restaurant, het

restaurant-routier m weghostaurant, het
< **relais, restoroute**

restaurant universitaire m universitair restaurant, het; mensa, de

restoroute m ; **restauroute** m weghostaurant, het
< **relais, restaurant-routier**

rôtisserie rotisserie, de (v.); grill – restaurant, het
restaurant legt zich bijzonder toe op het roosteren, voornamelijk op houtskool
<> **grill**

salle à manger f eetzaal, de



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

salle à déjeuner f ontbijtruimte, de

sandwich-bar m; **sandwicherie** f sandwichbar, m
enkel kopen en stand eten

salon (de) bar m salonbar, de (m); barsalon, de (m); lounge-bar, de (m)
idem als de cocktailbar, maar mondain
<> **bar, comptoir de bar**

salon de dégustation m fijnproeverssalon, het
<> **pâtisserie, viennoiserie**
is in feite een viennoiserie, maar waar men ook kleine restauratie kan verkrijgen, evenals een verzorgd ontbijt

salon de thé m theesalon, de (m) en het; tearoom, de (m)
voornamelijk gericht op namiddagdienst ; combinatie van patisserie en taverne

self-service m zelfbedieningsrestaurant, het; counter, de
<> **buffet, restaurant libre-service**

snack(bar) m snack(bar), m
is een sandwich-bar met beperkte zitmogelijkheid

société f sociëteit, de (m) ; soos, de (m)
is een besloten club – restaurant van een genootschap



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

table d'hôte f gastentafel, de
is het tegengestelde van 'restaurant à la carte', hier is er geen keuzemogelijkheid en eet men wat de pot schaft, b.v. in een familiepension e.a.

taverne f taverne, de; taveerne, de
drankgelegenheid met mogelijkheid tot verkrijgen van dagschotel en snelkeukenbereidingen

viennoiserie f viennoiserie, de
uit de bakkerswereld geboren, is het Franse woord voor "fijne bakkersproducten die geen brood zijn"; heden vooral om "snelle hap" – restaurants aan te duiden waar men o.m. croissants, brioches, boterkoeken, ...versgebakken en al dan niet gevuld, verkoopt
<> **pâtisserie, salon de dégustation**

zinc m kroegje,het; bruin café,het; zink, de
de "zinc" is in de eerste plaats de tapkast, de toonbank (vroeger zinken werktafel) in een kroeg; met bruin café wordt veelal een drankgelegenheid bedoeld met een "geleefde" inrichting
<> **café-tabac, bar-tabac**



Hotel, -Keuken – en Restaurantterminologie

B. EET- en DRINKGELEGENHEDEN BINNEN EN BUITEN HET HOTEL

table d'hôte f gastentafel, de
is het tegengestelde van 'restaurant à la carte', hier is er geen keuzemogelijkheid en eet men wat de pot schaft, b.v. in een familiepension e.a.

taverne f taverne, de; taveerne, de
drankgelegenheid met mogelijkheid tot verkrijgen van dagschotel en snelkeukenbereidingen

viennoiserie f viennoiserie, de
uit de bakkerswereld geboren, is het Franse woord voor "fijne bakkersproducten die geen brood zijn"; heden vooral om "snelle hap" – restaurants aan te duiden waar men o.m. croissants, brioches, boterkoeken, ...versgebakken en al dan niet gevuld, verkoopt
<> **pâtisserie, salon de dégustation**

zinc m kroegje, het; bruin café, het; zink, de
de "zinc" is in de eerste plaats de tapkast, de toonbank (vroeger zinken werktafel) in een kroeg; met bruin café wordt veelal een drankgelegenheid bedoeld met een "geleefde" inrichting
<> **café-tabac, bar-tabac**