

Kilien STENGEL

DICTIONNAIRE DU  
BIEN MANGER  
ET  
DES MODÈLES CULINAIRES



PARIS  
HONORÉ CHAMPION ÉDITEUR  
2015

[www.honorechampion.com](http://www.honorechampion.com)

# TABLE DES MATIÈRES

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	7
<b>DU MÊME AUTEUR</b> .....	8
<b>INTRODUCTION</b> .....	11

## DICTIONNAIRE

### A

Abat .....	17
Abondance .....	17
Absorber .....	17
Académies et Clubs de gastronomes .....	18
Accord mets-vins .....	20
Aïd-el-Kebir .....	20
Allégé .....	20
Allergie .....	21
Analyse sensorielle .....	21
Andouille .....	22
AOC .....	24
Arlequins .....	24
Armagnac .....	25
Arômes .....	26
Art .....	28
Authenticité .....	28

### B

Bacchanales .....	33
Bar à vin .....	34

Beaujolais nouveau . . . . .	35
Bénédictine . . . . .	36
Bien manger . . . . .	36
Bio . . . . .	37
Bistrot-brasserie . . . . .	39
Bocuse Paul . . . . .	40
Bon . . . . .	40
Bordeaux . . . . .	41
Boucherie . . . . .	42
Bouteille . . . . .	43
Bûche de Noël . . . . .	43
<b>C</b>	
Café noir . . . . .	47
Canard . . . . .	48
Canard laqué . . . . .	49
Camembert . . . . .	51
Cantine . . . . .	52
Carafage . . . . .	53
Carte . . . . .	54
Cassoulet . . . . .	56
Caviar . . . . .	57
Chaîne de restauration . . . . .	57
Champagne . . . . .	58
Chandeleur . . . . .	60
Charcuterie . . . . .	60
Chauvinisme . . . . .	61
Chef de cuisine . . . . .	62
Chef star . . . . .	62
Choucroute . . . . .	65
Coca-Cola . . . . .	65
Cognac . . . . .	66
Collectivité . . . . .	68
Complexe de Marguerite . . . . .	68
Confrérie . . . . .	72
Conserve . . . . .	73
Convivialité . . . . .	74
Couscous . . . . .	74

Couteau .....	75
Couverts .....	75
Créativité .....	76
Critique gastronomique .....	76
Cru .....	78
Cuisine .....	79
Cuisine ménagère .....	80
Cuisine parlementaire .....	81
Cuisiner .....	83
Culture culinaire et cuisine culturelle .....	83
<b>D</b>	
Débit de boissons .....	89
Découpage .....	89
Dégustation .....	89
Design culinaire .....	91
Diversifier .....	91
Dodin Bouffant .....	92
<b>E</b>	
École hôtelière .....	97
Éditions gastronomiques .....	97
Édulcorants .....	99
Énergie .....	99
Envies .....	100
Environnement durable .....	100
Épices .....	101
Escoffier (Auguste) .....	101
Esthétisme .....	102
Étiquette .....	104
Étoiles .....	106
Évolution .....	106
Expérience .....	107
<b>F</b>	
Femmes aux fourneaux .....	111
Festif .....	111

Fidélisation .....	112
Flambage et découpage .....	113
Foie gras .....	114
Fonds de sauce .....	115
Fooding .....	116
Fouquet's .....	117
Fraîcheur .....	117
Frais de bouche .....	118
Frite .....	119
Fromage .....	120
 <b>G</b>	
Galette des rois .....	125
Gastronomie .....	126
Gastronomisme .....	127
Gastrosophie .....	128
Gault et Millau .....	129
Gibier .....	130
Gourmet TV .....	131
Goût .....	131
Goût de bouchon .....	133
Gras .....	133
Guides .....	134
Guinness des records .....	134
 <b>H</b>	
Habitudes .....	139
Hédonisme .....	140
Héritage .....	140
Heure .....	141
Histoire .....	141
Homme en cuisine .....	145
Huile .....	145
Huître .....	146
 <b>I</b>	
Imagination .....	151
Industrialisation .....	152

Ingénierie .....	153
Interdits du Coran .....	153
Ivresse .....	154
<b>J</b>	
« J'aime bien ! » plutôt que « c'est bon ! » .....	157
Jardin .....	157
Jugement .....	158
<b>K</b>	
Kinesthésique .....	159
<b>L</b>	
Label .....	163
Larousse .....	163
Lasagnes .....	165
Luxe .....	166
<b>M</b>	
Magret .....	169
Malbouffe .....	169
Manger .....	170
Manières de table .....	171
Marketing .....	173
Maslow .....	174
Médias .....	175
Menu .....	175
Michelin .....	177
Millésime .....	177
Ministère de la Gastronomie .....	178
Moléculaire .....	178
Mondialisation .....	179
Mots .....	180
<b>N</b>	
Néo-restauration .....	185
Nouvelle cuisine .....	186

**O**

Odorat . . . . .	191
Œuf de Pâques . . . . .	191
OGM . . . . .	192
Orangers . . . . .	192
Ouvrages gastronomiques . . . . .	193

**P**

Pain . . . . .	197
Pamplemousse . . . . .	198
Paradoxe . . . . .	198
Parrain de la gastronomie . . . . .	199
Pâtes aux œufs . . . . .	200
Passion de la bonne chère . . . . .	200
Pêche et poissons . . . . .	201
Pessa'h . . . . .	203
Petits métiers de Paris . . . . .	203
Piano . . . . .	207
Plaisir . . . . .	208
Pomme de terre . . . . .	208
Porc et religion . . . . .	209
Potager . . . . .	210
Poule et Poulet . . . . .	211
Pouvoir . . . . .	211
Préséance . . . . .	213
Prêt-à-manger . . . . .	213
Production . . . . .	213
Produits nouveaux . . . . .	214

**Q**

Qualité . . . . .	219
-------------------	-----

**R**

Repas . . . . .	223
Répertoire . . . . .	224
Restaurant . . . . .	225
Restauration rapide . . . . .	227

Réveillon .....	228
Rituels hindouistes .....	229
Rutabaga .....	230
<b>S</b>	
Saisonnalité .....	233
Sandwich .....	234
Santé .....	234
Savoir .....	235
Savourer .....	235
Sciences .....	236
Semaine du goût .....	237
Sens .....	238
Service .....	239
Slow Food .....	239
Snacking .....	240
Socialité .....	240
Sommellerie .....	240
Soupe .....	241
<b>T</b>	
Table .....	247
Tatin .....	247
Terrasse (en) .....	248
Terroir .....	248
Tomate .....	249
Toucher .....	250
Tour d'argent .....	251
Traçabilité .....	252
Tradition .....	252
Transmission .....	253
Trinquer .....	253
Truffe .....	254
Typicité .....	255
<b>U</b>	
Umami .....	259
UMIH .....	259
Unesco .....	260



**V**

Vache folle .....	265
Valeurs .....	265
Vatel (François) .....	266
Végétarisme .....	268
Vendanges .....	269
Vendanges tardives .....	270
Verre .....	271
Viande .....	271
Vin .....	272
Vinaigre .....	274
Vins de table .....	276
Vins du monde .....	276
Vitis vinifera .....	277

**W**

World cuisine .....	281
---------------------	-----

**Z**

Z'amourettes .....	285
Zinc .....	285

<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	287
----------------------------	-----

<b>INDEX</b> .....	289
--------------------	-----

<b>TABLE DES MATIÈRES</b> .....	295
---------------------------------	-----

