



Italie1.com

AU RESTAURANT

Les habitudes culinaires sont très riches en Europe et toujours différentes d'un pays à l'autre. Et souvent même, d'une région à l'autre. Tel nous mangeons chez nous, tel ne mangent pas nos voisins. Ne vous attendez donc pas à retrouver nos coutumes à l'étranger, sauf peut-être dans certains établissements touristiques dont la cuisine est elle-même un peu passe-partout.

Il est donc intéressant de connaître les habitudes des italiens au restaurant, la composition du menu, les différents plats et le vocabulaire de base du restaurant.

HABITUDES A CONNAITRE

Au restaurant, le menu est composé de 4 parties.

- ANTIPASTO : le hors-d'oeuvre
- PRIMO PIATO : L'entrée chaude, généralement à base de pâtes, riz, gnocchi ou polenta
- SECONDO PIATO : Le plat de résistance. Très souvent le poisson ou la viande est servi(e) seul(e), l'accompagnement (LE CONTORNO) est à commander en plus. Ne pas l'oublier.
- DOLCE : le dessert

Si vous manger à la carte, vous n'êtes nullement obligés de choisir un plat de chaque. Selon votre goût et votre appétit, vous pouvez tout à fait sauter le Primo Piato (et/ou l'antipasto).

L'addition reprendra le détail de votre commande (par exemple Antipasto, secondo piatto, contorno, dolce, vino e café).

Mais il pourra y être ajouté des sommes modiques, concernant

- le service
- le pain
- le couvert.

C'est une pratique normale en Italie, bien qu'elle ne soit pas partout appliquée.

Attention :

- La pizza, dans certaines régions, peut se vendre au mètre. N'ayez crainte, on ne vous en servira pas un mètre, mais environ 20 cm. C'est le prix qui est affiché au mètre. Votre portion coûtera donc 5 fois moins.
- La viande (le Secondo piatto) peut se vendre aussi au poids. C'est indiqué sur la carte. Ce sont donc les 100gr qui seront alors tarifés sur le menu et votre morceau vous sera facturé selon son poids. Environ 200-250gr.

Ces 2 dernières pratiques, bien que traditionnelles, ne se rencontrent pas partout en Italie et pratiquement pas à Venise.



VOCABULAIRE DU RESTAURANT

Restaurant = ristorante

La table = la tavola
La nappe = la tovaglia
La serviette = il tovagliolo
Le verre = il bicchiere
L'assiette = il piatto
Le couteau = il coltello
La fourchette = la forchetta
La cuillère à soupe = il cucchiaio
La petite cuillère = il cucchiaino
Les couverts = le posate

Le déjeuner = il pranzo
Le diner = la cena
Le repas = il pasto

L'apéritif = l'aperitivo
Le hors d'oeuvres = l'antipasto
Le plat principal = il piatto unico
Primo piatto = généralement pâtes, riz ou soupes

Secondo piatto = viande ou poisson
Accompagnement = contorno

L'eau plate = l'acqua naturale
L'eau gazeuse = l'acqua frizzante
Les boissons = le bibite
Le coca-cola = la coca-cola
Le vin rouge/blanc/rosé = il vino rosso/bianco/rosé

Le pain = il pane
Les oeufs = l'uovo
I salumi = la charcuterie
Il prosciutto = le jambon
Il salame = le saucisson
La soupe = la zuppa
Les pâtes = la pasta
Le riz = il riso

La viande = la carne
La viande hachée = la carne tritata
Au gril = alla griglia / ai ferri
Le rôti = l'arrosto
Le boeuf = il manzo

Le veau = il vitello
Le mouton = il montone
l'agneau = l'agnello
Le porc = il maiale
Le poulet = il pollo
La dinde = il tacchino

Le cozze = les moules
Les clovisses = le vongole
La daurade = l'orata
La truite = la trota
Le thon = il tonno
Le rouget = la triglia
Le saumon = il salmone
La seiche = la seppia

L'insalata mista = la salade composée
L'insalata verte = la salade verte
La tomate = il pomodoro
Le poivron = il peperone
Les pommes de terre = le patate
Le champignon = il fungo
La courgette = lo zucchini (masc.)
L'aubergine = la melanzana
Le petit-pois = il pisello
La carotte = la carota
L'artichaut = il carciofo
Le poireau = il porro

L'huile = l'olio
Le vinaigre = l'aceto
Le sel = il sale
Le poivre = il pepe
L'ail = l'aglio
Le persil = il prezzemolo
La pomme = la mela
La poire = la pera
La cerise = la ciliegia
La pesca = la pêche
La fraise = la fragola
Le raisin = l'uva
Le melon = il melone
Le citron = il limone
L'orange = l'arancia
La banane = la banana



Italie1.com

Arriver dans le restaurant :

- Nous avons réservé pour deux personnes = abbiamo prenotato per due persone
- Une table pour deux, s'il vous plaît = un tavolo per due, per favore

Demander la carte :

Attention la carte se dit "il menù", le menu comme nous l'entendons en France est souvent "il menù turistico" ou "il menù a 20€"

- Je voudrais la carte, svp. = Vorrei il menù, per favore

Commander :

Je prendrai des spaghetti à la carbonara = prenderò degli spaghetti alla carbonara.

Pour la cuisson (cottura) de la viande, on peut la demander a sangue (saignante), normale (à point), ben cotta (bien cuite).

Je voudrais un bisteck au poivre bien cuit, svp = vorrei una bistecca al pepe ben cotta, per favore

Demander l'addition :

L'addition, svp = Il conto, per favore

La mancia = le pourboire

Bon appétit = Buon appetito