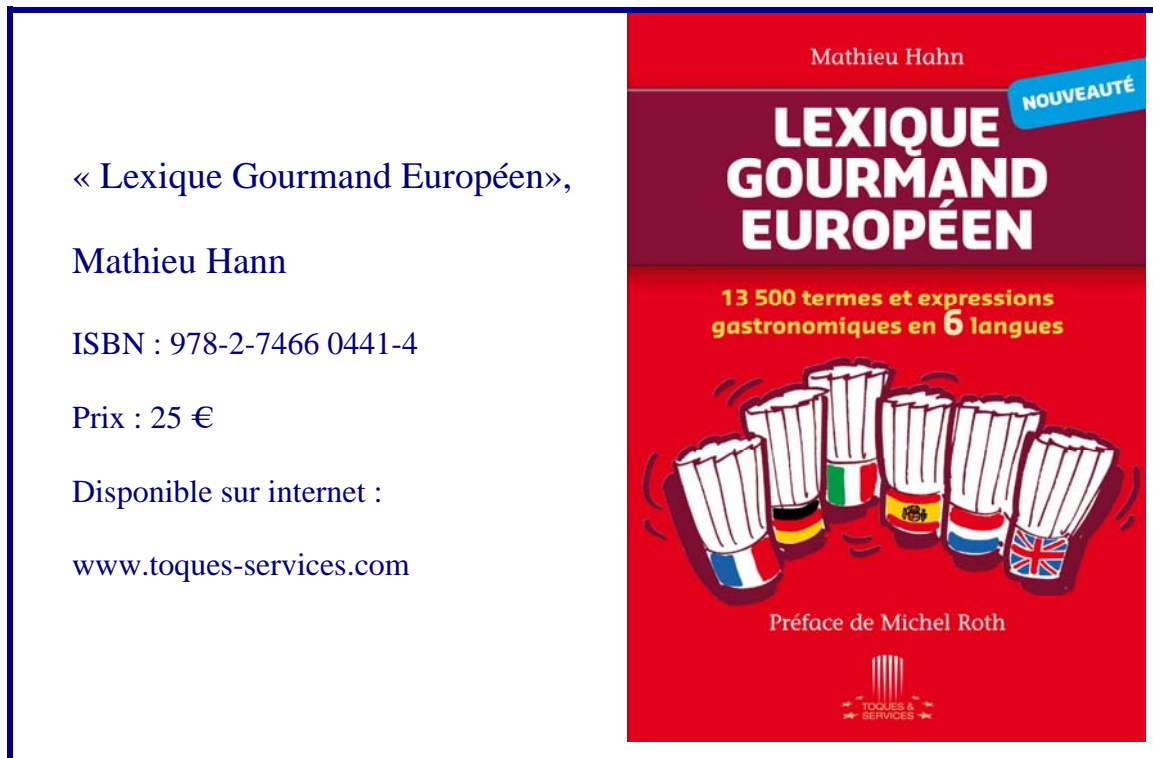


Note de lecture

« Lexique Gourmand Européen »,

13 500 termes culinaires traduits en six langues européennes



Chaque année, la France accueille près de 80 millions de touristes dont 87 % sont des européens. Ce secteur d'activité place la France en tête des pays les plus visités au monde et génère des activités créatrices d'emplois.

Ces visiteurs ont naturellement des attentes fortes face à l'art de vivre « à la française » et face à la gastronomie. Nos premiers ambassadeurs seront les étudiants en lycées hôteliers qui seront confrontés aux clients étrangers. Plus généralement, nos professionnels accueillent, renseignent, expliquent, vendent chaque jour, notre savoir-faire.

Ce livre à vocation pédagogique apportera le complément nécessaire à l'apprentissage des langues étrangères. Il donne des réponses à des interrogations qui placent parfois les professionnels –jeunes et plus aguerris- dans des situations de doute et d'incompréhension toujours mal vécues par les clients étrangers.

L'objet de ce livre est double.

C'est à la fois un outil indispensable pour chaque élève, apprenti et étudiant (du CAP au BTS) tant durant son apprentissage, que ses cours de langues, ou encore ses stages à l'étranger. Ce lexique doit lui apporter également une aide pour formuler des demandes d'explications ou de renseignements lorsqu'il est en contact avec des clients étrangers. Il peut aussi être un bon compagnon pour celles et ceux, formateurs ou enseignants qui souhaitent se perfectionner et acquérir un vocabulaire technique que l'on ne trouve pas nécessairement dans des dictionnaires généralistes. Dans tous les cas, il peut être utilisé pour acquérir du vocabulaire dans les langues européennes.

Le second objet de ce lexique est de pouvoir faciliter les traductions de cartes ou menus de restaurants, directories dans les chambres d'hôtels, sites internet et toutes transpositions de termes culinaires. Il devient ainsi un compagnon de voyage pour visiter la France, l'Allemagne, l'Angleterre, l'Italie, l'Espagne et la Hollande.

Enfin, et comme pour apporter la caution du grand Ambassadeur de l'Art culinaire français et de la gastronomie hexagonale qu'il est, Michel Roth a signé ma préface de ce lexique.

Les différentes rubriques proposées sont :

- accueil et information du client ;
- boissons et apéritifs ;
- condiments, assaisonnement, modes et sauces ;
- Entrées chaudes et froides, accompagnements ;
- Fruits et légumes ;
- Poissons et crustacés ;
- Viandes ;
- Desserts et fromages.

S Raynaud,

Webmestre CRNHR