

KIS-754 – Notennoù Keginouriezh I – Gl. marmite, cocotte, faitout, pot-au-feu, autocuiseur, chaudron, h.a.

(CHAN da YBAN – 21 02 02)

Setu un nebeut termenoù gallek o tennañ d'ar c'heginerezh. Pe gevatalioù brezhonek reiñ dezho ?

TERMENOU GALLEK

Marmite

“Récipient cylindrique à poignées latérales, muni d'un couvercle, dont la hauteur est au moins égale au diamètre. En raison de sa grande contenance (jusqu'à 50 litres), la marmite est utilisée pour cuire à l'eau de grandes quantités d'aliments (bœuf à la ficelle, coquillages et crustacés, pâtes, pot-au-feu, soupe, etc.). [...] Les marmites sont en terre, en fonte (émaillée ou non), en aluminium, en acier inoxydable ou en cuivre étamé intérieurement. Les plus hautes sont appelées « pot-au-feu », les plus basses, « faitout »” (*Larousse gastronomique*, Larousse-Bordas/Her, 2000).

“Récipient muni d'un couvercle et généralement d'anses (ou oreilles), dans lequel on fait bouillir l'eau, cuire des aliments. V. Pot (pot-au-feu). *Le fait-tout, marmite basse.*

“*Marmite autoclave*, à cuisson sous pression (dite cocotte minute)” (*Petit Robert*).

Cocotte

“Ustensile de cuisine rond ou ovale, à parois épaisses, généralement muni de deux poignées et d'un couvercle parfaitement assujetti, destiné aux cuissons lentes à court mouillement (daubes, braisés, estouffades, préparations dites « en cocotte » ou « à la bonne femme »).

“L’origine de la cocotte remonte au début du XIXe siècle : c’est la version moderne de la braisière, adaptée à la cuisinière. Elle fut d’abord en fonte d’acier noire, matériau bon conducteur qui emmagasine et répartit bien la chaleur, mais présente l’inconvénient de casser et de rouiller.

“Les cocottes actuelles, parfois appelées « coquelles », sont le plus souvent en fonte émaillée, mais peuvent être aussi en fonte d’aluminium (plus légère), en acier inoxydable (incassable, mais moins bon conducteur et plus onéreux), en cuivre (pour les petits modèles), en verre trempé (allant au four, mais ne supportant pas le contact direct avec la flamme ou la plaque électrique) ou en vitrocéramique (bon conducteur et d’entretien facile, sans les inconvénients du verre trempé).

“Les plats « en cocotte », dits aussi « en casserole », demandent presque toujours un premier rissolage à feu vif avant de passer au mijotage ; il faut donc que le matériau, quel qu’il soit, résiste aux écarts de température, et n’attache pas. [...] Enfin, certaines cocottes disposent d’un couvercle creux prévu pour qu’on y verse de l’eau froide, ce qui provoque une condensation interne, évitant le dessèchement des aliments soumis à la cuisson” (*Larousse gastronomique*).

“Marmite ronde, en fonte. *Poulet cocotte*, préparé à la cocotte.

“*Cocotte minute* (marque déposée) : autocuiseur” (*Petit Robert*).

Faitout ou **fait-tout**

“Marmite cylindrique demi-haute, en aluminium, en acier inoxydable, en tôle émaillée ou en fonte, munie de deux anses et d’un couvercle. Comme son nom l’indique, le fait-tout (ou faitout) est destiné aux cuissons à l’eau ou à l’étuvée, et même, s’il est lourd et bien clos, aux mijotages” (*Larousse gastronomique*).

“Récipient à deux poignées et à couvercle, remplaçant souvent les anciennes marmites” (*Petit Robert*).

Pot-au-feu (ou **pot**)

“Apprêt spécifiquement français, qui fournit à la fois un potage (le bouillon), de la viande bouillie (de bœuf surtout) et des légumes (raves et feuilles). Ses variantes sont aussi nombreuses que celles de la potée, du potage ou de la poule au pot, mets qui sont tous préparés dans un vaste « pot », où les ingrédients cuisent longuement ensemble dans de l’eau avec des aromates” (*Larousse gastronomique*).

Autocuiseur

“Marmite à fermeture hermétique, où les aliments cuisent à température plus élevée, et donc plus rapidement que dans une marmite ordinaire (entre 112 °C et 125 °C, au lieu de 100 °C au maximum). L'autocuiseur est conçu pour la cuisson à l'étuvée, à la vapeur, à l'eau ou au bouillon (avec du liquide en quantité réduite)” (*Larousse gastronomique*).

Chaudron

“Récipient large et profond, en fonte ou en cuivre, muni d'une anse mobile. Suspendu à la crémaillère, le chaudron servait autrefois à cuire les repas (soupes garnies et potées) dans l'âtre. De forme variable selon les régions (flancs incurvés, présence de pieds, etc.), il est réservé aujourd'hui à certains emplois spécifiques (cuisson du fromage en montagne ou préparation des confits)” (*Larousse gastronomique*).

LOAZIOU AR BREZHONEG

Marmite

VALL. *pod-houarn, potouarn* m. -*iou* ; *pod(-soubenn)* m. -*dou* ; *kaoter* f. -*iou* ; grande, pour la nourriture des bestiaux *pozerez* f. -*ed* ; faire bouillir la marmite *lakaat tan dindan ar soubenn* ; NDBF., GEKBB.¹ *kaoter* n.f. -*ioù*.

Cocotte

VALL., DFBH. Cocotte (casserole) *kokell* f. ; NDBF. *kokell, kokellenn* f. -*où* cocotte, casserole de fonte.

Fait-tout

VALL. *kokenn, kokell* f. ; DFBH. *kokenn*.

Casserole

¹ Alan MONFORT, Gerioù evit komz brezhoneg bemdez, eil emb., Hiziv An Deiz, 2001.

VALL. *kastelodenn* f. -ou ; – de fonte *kokell*, *kokellenn* f. ; far fait dans cette casserole *fars kokellenn* ; – spéciale pour la bouillie des enfants *darbod*.

Pot-au-feu

VALL. *kig-soubenn* ; *potouarniad* m. ; *kaoteriad* f.

Autocuiseur

GEKBB. *primgaoter* n.f. (cocotte minute).

Chaudron

VALL. *chaodouron* m. *ou* ; *chidhouarn* m. *iou* ; *kaoter* f. *iou* ; *pillig* f. (de cuivre *arem*) *ou*. NDBF. *chidhouarn* m. -ioù ; *chaodouron* m. -où. GEKBB. *chidhouarn* n.m. -ioù chaudron, marmite.

YBAN da CHAN – 13 04 02

MARMITE

War a hañval ez eo a-unvan an aozerion evit reiñ Br. kaoter. Anat ez eus meur a gaoter ha gerioù evel pod-houarn (GIBR.), pothouarn (GBAHE.¹), potarn (Loeiz HERRIEU)] zo da vezañ miret, mard int en houarn ! Br. **pod-houarn** a ve kevatal d'ar Gl. pot-au-feu pe pot, hag e brezhoneg e lavarer ivez **pod** er ster-se.

cOCOTTE

Al lestr-mañ zo izeloc'h eget ar gaoter, tev e speurennoù e potin ar peurliesañ, e danvezioù all ivez bremañ : potin aluminium, kouevr, gwer, kroc'han (Al. Römertopf)... A-unvan eo an arveriadet ivez evit ober gant Br. **kokell**, **kokellenn**. Klotañ a ra Br. kokell gant ar Gl. casserole (e potin). Dav menegiñ amañ ivez Br. **dobezerez**, Gl. daubière, lestr keginañ tost d'ar Gl. braisière. Ur goulc'her argevek a oa dezho a dalveze da lakaat regez. Setu perak e oant graet e potin tev. Ar gokell zo un azasadur eus ar binvioù-se d'an aozioù a vremañ.

¹ Geriadur brezhoneg An Here, eil emb., 2001.

FAITOUT

Un doare kaoter eo, ha meur a vent zo. Danvez al lestr-se a c'hell bezañ aluminiom, dir disvergl, feilh houarn amailhet, potin... Da dostaat e ve Gl. rondeau (meur a vent : izel, uhel pe bassine à ragoût), Gl. russe hag ivez Gl. marmite traiteur, traiteur, demi traiteur, casserole-faitout, cuit-vapeur... E 'm zilu (Zinzag-Lokrist) e reer gant Br. **pod** ha Br. **pod-fer** (distaget [puffer]), ha meur a hini zo : ar **pod-fer bihan** hag ar **pod-fer soubenn** a zo brasoc'h. Dav lavarout ez eus ken e galleg ken e brezhoneg forzhik a dermenoù, hogen laosk pe laoskoc'h eo an arver anezho, hervez ar geginourion, ar genderc'herion vinvioù hag an aozerion levrioù kegin. Ar gudenn n'eo ket disteurel gerioù en arver, na muioc'h klenkañ ur ger brezhonek hepken a-dal d'ur ger galleg hepken, hogen diverzhout durc'hadurioù en amboaz da gaout un hanc'herieg resisañ gwellañ. Anat eo e c'haller ober an hevelep meuz ken saourus en ur gaoter pe ur Gl. faitout...

Penaos kendec'heriañ Gl. faitout ? Ur seurt kaoter eo, "demi-haute", hag e kaver e DBFV. Br. 'chaudenn' "marmite". Ha krediñ a rafen kinnig Br. **chaodenn** neuze, pa'z eo un doare kaoter ?

E-kichen Br. **chaodenn** e lenner ivez en DBFV. :

“*chaudel*, f. pl. *-lleu*, soupe hâtée ; *chaudel leah*, soupe au lait ; *chauden*, f. marmite, *chaudron*, *chodron*, *chaudoren*, m. pl. *eu*, *ieu*, *chaudron*.”

Anat eo e soñjer e *soubenn ar jaodell* "soupe à l'oignon". Hogen hervez GReg. : “*jaodell* ou *soubenn ar jaudel*, n'est proprement ni soupe au beurre roux, ni soupe à l'oignon, mais une soupe de pauvres gens, où il n'entre rien que de l'eau, du sel et du gruau”, adkemeret gant GIBR. Da ouzhpennañ :

“*jaudel* ou *chaodel*, s.f. *soubenn ar jaodell* ; suivant les uns, c'est une soupe à l'oignon ou aux herbes ; suivant d'autres, c'est une soupe où il n'entre que de l'eau, du sel et du gruau” (GON.).

Bezeta vezo, hervez Victor HENRY, Br. *chaodell* a zeu eus ar Gl. *chaldel* (12t kantved) "bouillon, potage", diwar al La. pobl *caldellum*, eus La. *calidus* "chaud". En hevelep tachenn emañ ivez hGl. *chalderel*, *chalderon* "chaudron", *chaldérée* "contenu d'une chaudière", *chaldiere* "chaudière"... E gwir, Br. *kaoter*, Kn. *caltor*, Kb. *callawr* a ve diwar La. *caldaria* "chaudière", “mais refait sur le type de *kaot*”, ha *kaot* diwar an iLa. *caldum* evit *calidum* "chaud" (LEBM.). HENRY a lavar c'hoazh : *jaodell* [...] “confusion de l'empr. fr. *chaudel* "chaudeau" > br > *chaodel*,

et d'un mot **chavoled* qui équivaldrait comme formation à l'italien *cipollata* "chipolata, ragoût d'oignon".

Ar Gl. *chaudel* zo tremenet ivez e Sz. *caudle* "Warm gruel with spice, sugar and wine, for invalids" hag ivez an trestummadur Sz. *coddle* "cook (egg) lightly", alese ar Sz. *coddler* "cocotte (œuf en -)". Keit ha m'emaomp gant ar saozneg menegomp ivez Sz. *stewpan*, Gl. *faitout*. An eil kedrann *-pan* a zeufe eus germaneg ar c'hornog **panna*, marteze diwar al La. *patina* "poissonnière, plat creux [pour faire cuire des aliments], casserole". N'emañ ket pell al La. *patella* "patelle, plat, assiette", Kb.Br. *padell*, Gl. *poêle* (*paele* "chaudron" 12t kantved). Diwar Gl. *paele d'airain* e teu Br. *palarenn*, Br. *pezal* "jatte" ivez, hep ankouaat Br. *paelon*. Ar gedrann gentañ *stew-* a zeu eus hGl. *estuver* < romaneg *extupare*, *extufare* < *ex* + **tufus* < Gr. *tuphos* "smoke, steam". E brezhoneg e kaver ivez *stoufaiñh* "étuve". Gwelet e vo diwezhatoc'h an doareoù da boazhañ boued.

Bezef a vezo, o vezañ al liammoù etre kaoter ha chaodenn, ken e par ar gerdarzh ken e par al louer, e kinnigan **chaodenn** da gendec'heriañ ar Gl. *faitout*, ar Sz. *stewpan* hag an Al. *Schmortopf*, *Kochtopf*.

Gerioù all :

~ Kb. pair, Br.Kn. per, Iw. coire "cauldron, large pot, boiler ; melting-pot".

~ hBr. seit- "vase, pot, vessel, jug", Kn. seth "pot, jar, crock" hag ivez perseth "two-handled pot or crock".

Menegomp c'hoazh gerioù da arverañ evit listri arbennik :

~ Br. toupin < Gl. topin < Al. Topf
"petit pot de terre, marmite".

~ Br. papelod "casserole ou petite marmite en terre".

~ Br. darbod "petite poêle".

GALLEG	SAOZNEG	ALAMANEG	BREZHONEG
1. marmite	1. stockpot, pot, cooking pot	1. [Koch]topf	1. kaoter
2. marmite autoclave, autocuiseur, cocotte minute	2. autoclave, pressure cooker	2. Dampfkochtopf, Schnellkochtopf	2. primgaoter, kaoter gloz, kaoter wask (Kb. gwasg-gogydd)
3. marmite norvégienne	3. haybox	3. Kochkiste	3. kafunell
4. pot-au-feu, pot	4. pot, stockpot	4. Topf	4. pod, pod-houarn, chidhouarn
5. cocotte	5. casserole dish, coddle (egg)	5. Topf	5. kokell, kokellenn
6. faitout	6. stewpan, stewpot, cooking pot	6. Kochtopf, Schmortopf	6. chaodenn
7. chaudron	7. cauldron	7. Kochkessel	7. chaodouron, chidhouarn, per, pillig
8. casserole	8. saucepan	8. [Stiel]kasserolle	8. kastelodenn, kokell (e potin)
9. marmite traiteur	9.	9.	9. sezh (a c'hell talvezout ivez evit listri ar predañ stroll)
10. demi-traiteur	10. deep stewpan	10.	10. hantersezh
11. sauteuse	11. sautépan, high-sided frying-pan	11. Schmortopf (a ve Gl. mijoteuse kentoc'h)	11. frinkerez (lostek pe get)
12. sautoir	12. high-sided frying pan	12.	12. frinkerez
13. mijoteuse	13. slow cooker	13. Schmortopf	13. kudaouerez
14. poêle	14. frying pan	14. [Brat]pfanne	14. pillig, palarenn, paelon (an holl lostek pe get) ; gleurc'h (krampouezh), padell (Gl. crêpière, hep erien, evit ar c'hrampouezh, h.a.)
15. cuit-vapeur	15. steamer	15. Dampfkochtopf (a ve gwell amañ)	15. pod dre vurezh, burezherez
16. couscoussier	16. couscous steamer	16. Kuskustopf	16. kouskouserez
17. bassine	17. basin, bowl	17. Schüssel, Wanne, Topf	17. pillig
18. friteuse	18. chip pan	18. Fritteuse, Frittüre	18. friterez