

**KIS-756 – Notennoù Keginouriezh II – Modoù poazhañ :**  
**Gl. braiser, cuire à l'étouffée, pocher, cuire en papillote,**  
**bouillir, h.a.**

(CHAN da YBAN – 06 04 02)

[War-lerc'h al listri da boazhañ ar boued, un nebeut termenoù a-zivout ar modoù da zareviñ ar boued (sl. KIS-754, La-15, pp. 127-133).]

**TERMENOU GALLEK**

**Étuvé, cuisson à l'étuvée ou cuisson à l'étouffée**

“ETUVER : cuire un aliment à chaleur douce, à couvert, avec très peu de matière grasse et de liquide, ou uniquement dans son eau de végétation. La *cuisson à l'étuvée* (ou à *l'étouffée*) s'applique en particulier aux brunoises et aux juliennes de légumes, aux oignons et aux échalotes ciselés, aux tomates, aux champignons et aux courgettes (légumes qui « rendent » de l'eau), ainsi qu'aux viandes et aux poissons à braiser. [...] On emploie parfois ce mode de cuisson pour les pommes et les poires en tranches.

“ESTOUFFADE : plat préparé à l'étouffée (ou à l'étuvée). Il s'agit de viande de bœuf ou de veau, cuite avec beaucoup de légumes, et parfumée au vin” (*Larousse gastronomique*, Larousse-Bordas/Her, 2000).

**Braiser, braisage**

“BRAISER : cuire à l'étouffée, avec peu de liquide, à feu doux, des articles très longs à cuire : viandes de deuxième et de troisième catégorie (voir *daube*), certains légumes (chou, endive, artichaut, laitue), grosses volailles.

“Le terme « braiser » est aussi employé pour la cuisson de certains poissons à chair ferme (lotte, carpe, saumon), qui

s'apparente plutôt à un pochage (dans un liquide peu abondant, avec des aromates et au four, en arrosant en cours de cuisson).

“*Cuisson*. [...] On commence par faire revenir (la viande) dans un corps gras (...), puis on ajoute une garniture aromatique (mirepoix). Ce rissolage concentre les sucs dans le morceau braisé, qui seront ensuite libérés par le mouillement [...]

“BRAISIÈRE : ustensile de cuisson rectangulaire, aux angles arrondis, muni d'un couvercle emboîtant, parfois creux afin de recevoir de l'eau pour les cuissons à l'étouffée, et de poignées.

“En aluminium ou en cuivre étamé, la braisière est utilisée en restauration pour les préparations mijotant longtemps. En cuisine ménagère, elle est généralement remplacée par la cocotte en fonte.

“Autrefois en terre, la braisière était placée directement dans les braises, dont on garnissait son couvercle pour assurer une cuisson régulière [...]” (*op. cit.*).

### **Ragoût (cuisson en ragoût)**

“RAGOUT : préparation culinaire à base de viande, de volaille, de gibier, de poisson ou de légumes, coupés en morceaux réguliers, cuits à brun ou à blanc dans un liquide lié, souvent avec une garniture aromatique” (*op. cit.*).

## **LOAZIOU AR BREZHONEG**

### **Étuvée**

VALL. Étuve *stoufailh* m. *krazunell* f. ; cuit à l'étuvée *poaz-moug* ; sauce à l'étuvée *saoz-moug*. DFBH. à l'étuvée *poazh-moug* ; cuire à l'étouffée *poazhañ en ul lestr kloz*. NDBF. *krazunell* f. -où étuve près d'un four ; marc ; *stoufailh* m. -où étuve.

### **Braiser**

DFBH. *poazhañ gorrek*.

### **Ragoût**

VALL. *kefalenn*, *kevalenn* ; *keusteuenn* f. ; ragoût de porc *kilhevardon* m. ; faire un ragoût, cuisiner *keusteuenni*, -na.

NDBF. *keusteurenn* f.-où ragoût ; chère, cuisine ; *keusteurenniñ* cuisiner ; *kefalenn* f.-où ragoût ; *frigod* m.-où salmis, ragoût.

(YBAN da CHAN – 14 04 02)

#### CUIRE A L'ETOUFFEE (ETUVEE), ESTOUFFADE (ETOUFFADE)

LE GLEAU (DCFB.) da heul HEMON (DFBH.) a ro "cuire à l'étouffée *poazhañ en ul lestr kloz*", pezh zo un tammig re hir ha ... re verr. VALLEE ha HEMON (DFBH.) a ro an diskoulm gant Gl. *à l'étuvée*, Br. *poazh moug*. Evel ma lavarar *poazh kalet*, *poazh tanav*, *poazh krenn*, h.a. e c'haller lavarout *poazh moug*, sur a-walc'h, ha da heul *poazhañ moug* ivez. Hogen evit an deveradoù e kinnigan ober gant Br. **mougadellañ** kevatal da Gl. *cuire à l'étouffée*. A se Br. **mougadellad** b., Gl. *estouffade*.

#### BRAISER, BRAISIERE

Pezh zo da zec'heriañ zo : <sup>1</sup>|poazhañ goustad en ul lestr kloz, dezhañ ur goulc'her kleuz da lakaat dour yen (a dalvez da lakaat regez), eleze *skouzachiñ*<sup>1</sup>, <sup>2</sup>|e-barzh ur c'hementad bras pe vrasoc'h eus ul liñvenn (berv, gwin, ...). Soñjal a ran er rakger *mous-* : *mouskanañ* a ra ar meuz, bouboual ha bourboutil, ur *moustrouz* dudies kenan e korn an oaled... E *SKIANT* hon eus graet endeo gant Br. *azaniñ*, Gl. *recuire* (*métal*, *verre*), ennañ ar stirann *-an-* (hBr. *anoesos*, *anon*, hIw. *án* < Sk. *A#@sAh* "cendre", Kb. *ennyn*). N'emaomp ket pell neuze eus ar regez. A se va c'hinnig : Br. **mouzaniñ** (Gl. *braiser*) ha Br. **mouzanerez** (Gl. *braisière*).

#### RAGOUT, DAUBE

Aze ne welan netra da ouzhpennañ : Gl. *ragoût*, Br. **keusteurenn**, **keusturiñ**, **keusteurenniñ** ; **kefalenn**. Gl. *daube*, Br. **dobez**. Gl. *cuire en —*, Br. **dobezañ**. Gl. *daubière*, Br. **dobezerez**. Al lec'h eo da venegiñ ivez un toullad termenou a dalvez "poazhañ goustad" Gl. *mijoter*, *mitonner*, Br. **mitonañ**, **kudaouiñ**, **skouzachiñ**, **yostañ** (TDBP.II ha GBAHE. gant an arliv "lakaat da goazhañ un tammig"), **michodiñ** (GERI.Ern. gant an arliv "lakaat da goazhañ un tammig" ; sl. ivez DBFV. MICHODEIN "mûrir", MIJODEIN "mijoter, se consommer").

<sup>1</sup> FAIRE MIJOTER *skouzachiñ* (KIS-028, La-03, p. 95 ; aozer an notenn, Turiaw AR MENTEG, a ouzhpenna : "ger eus bro Vigoudenn") ; termen adkemeret gant GEKBB, p. 22.

(CHAN da YBAN – 06 04 02)

#### TERMENOU GALLEK

##### **Papillote (cuisson en papillote)**

“PAPILLOTE : petite garniture en papier blanc découpé, dont on coiffe l’os d’une côte d’agneau ou de veau, le pilon d’une volaille, l’extrémité d’une croquette façonnée en côtelette, etc.

“En cuisine, la *papillote* est un mets cuit et servi dans une enveloppe de papier sulfurisé ou de papier d’aluminium. L’apprent *en papillote* concerne un aliment cru ou déjà cuit, souvent accompagné d’une garniture aromatique, d’une sauce, d’un hachis de légumes, etc.” (*op. cit.*).

“PAPILLOTE : 1° Paillette d’or ou d’argent sur une étoffe. 2° Morceau de papier autour duquel on enroule une mèche de cheveux pour la friser. *Les bigoudis ont remplacé les papillotes.* 3° Papier servant d’enveloppe à un bonbon. *Cuis.* Papier d’aluminium ou papier sulfurisé enveloppant certains poissons, légumes ou viandes à cuire au four ou à la vapeur. *Saumon en papillote*” (*Petit Robert*).

#### LOAZIOU AR BREZHONEG

VALL. : “PAPILLOTE, cheveux bouclés artificiellement *rodellad-vleo (paperet)* f. *-adou* ; cheveux arrangés en papillote *bleo rodellet* ou *rodellaouet (gant paperennou)* ; les bouts de papier pour mettre les cheveux en papillotes *paperennou-rodella* ; (côtelette, etc.) en papillote *paperennet* ; papilloter, cheveux, côtelettes *paper(enn)a*.”

(YBAN da CHAN – 14 04 02)

Un tammig berr ar brezhoneg aze. Ar saozneg hag an alamaneg n’int ket barrekoc’h : Sz. *to wrap in buttered paper, to wrap in foil* ; Al. *in gefettetem Papier, in Alufolie [gebacken]*.

LE GLEAU (DCFB.) *paper-fulh* ; des papillotes *fuilhigoù*. 2. *Ar Bî a wiske ar bizhier a barpilhotoù ruz* (FHAB.). Sl. ivez NDBF. *PARPILHOTANĀ Gl. papilloter* ;

VALL.SUP. *FRISE* (cheveux, poils) *parpilhotet*, *adkemeret gant GIBR*. Ha ne spir ket Br. **parpilhot** g. ?

(CHAN da YBAN – 06 04 02)

#### TERMENOU GALLEK

##### **Pocher, cuire à petits frémissements**

“**POCHER** : cuire des aliments dans un mouillement plus ou moins abondant, en maintenant un très léger frémissement. Le pochage est une cuisson douce, qui s’applique à de très nombreux aliments (abats, fruit, moelle, œuf, poisson, viande, volaille) et à diverses préparations (blanc d’œuf en neige, boudin, Knödel, quenelle, saucisse, etc.). La mise en cuisson se fait dans le liquide froid ou chaud. [...]”

“**ŒUF POCHE** : œuf cuit sans coquille dans un liquide bouillant (le jaune est alors enveloppé de son blanc comme d’une “poche”). Le liquide employé est généralement de l’eau fortement vinaigrée.

“*Cuisson*. Porter à ébullition 2 litres d’eau non salée (le sel liquéfie l’albumine du blanc) et ajouter 1 dl de vinaigre blanc. Casser les œufs séparément dans des tasses et les faire glisser délicatement dans l’eau frémissante. Les laisser pocher 3 minutes sans bouillir ; le blanc doit être suffisamment coagulé pour enrober le jaune [...]” (*op. cit.*).

“**FREMIR** : être agité, quand il s’agit d’un liquide, du léger frémissement qui précède l’ébullition. La cuisson de certains mets à l’eau, au court-bouillon ou au lait demande que l’élément liquide soit maintenu frémissant pendant un certain temps : c’est notamment le cas pour les apprêts pochés (œufs, poissons).

“L’eau destinée à la préparation d’une infusion doit, elle aussi, juste frémir et non bouillir” (*op. cit.*).

#### LOAZIOU AR BREZHONEG

DFBH. Pocher *skaot-poazhañ*. La-03 œuf poché *vi tanav*. GEKBB. œuf poché *vi bervet*, *vi bolc’het*. GIBR. *birvilhañ* frémir (en parlant de l’eau qui va bouillir). VALL. bouillir à demi *roll-irvi* ; être sur le point de bouillir *redisa*, *reuderisañ* (et faire

bouillir légèrement, donner un premier bouillon à). GIBR. *reuderisañ*, *redisañ* être sur le point de bouillir ; échauder, passer à l'eau chaude (de la viande, etc.), “refaire de la viande dans l'eau bouillante” ; *rollvirviñ* bouillir à demi.

Soaz An Tieg, *Levrig kegin*, Barr Heol, 1975 : “[...] ha kerkent ma vo [an dour] o krenañ [...]” (p. 46). “Pa vez [an dour] war-nes birviñ lakaat ar yar er pod” (p. 8).

(YBAN da CHAN – 14 04 02)

Evit Br. *skaot-poazhañ* a hañval bezañ dibabet fall. Gl. *pocher* zo poazhañ en dour o rollvirviñ ha n'eo ket o postal. Heñvel dra Br. *vi tanav* kinniget gant La-03 evit ar Gl. *œuf poché* n'eo ket tre se. An adanv *tanav* a dalvez amañ "liñvel", "db. un dileizhenn, bihan ar bec'h anezhi" (Kim-9/9). Sl. c'hoazh GBAHE. *tanav* "n'eo ket fetis an danvez anezhañ, n'eo ket kreñv, n'eo ket kalet". Br. *vi tanav*, Gl. *œuf à la coque*.

Hini ebet eus ar gerioù *redisañ*, *reuderisañ*, *rollvirviñ*, *birvilhañ* ned eo azas evit kenedc'heriañ ar Gl. *pocher*, a dalvez "poazhañ en dour o virvilhañ". Sz. *poch* "cook (egg) without shell in or with boiling water ; cook (fish etc.) by simmering in water or milk", Al. *pochieren* n'int ket skoazellus kenan. Eus kinnig GEKBB. Gl. *œuf poché*, Br. *vi bervet*, *vi bolc'het*, n'eus nemet Br. *bolc'hañ* a zerefe, pa ra dave d'ar god amparet gant ar gwenn en-dro d'ar melen e stumm ur bolc'h. A-du enta gant Br. **bolc'hañ vioù**, hogen ne glot ket gant ar pesked. Ar c'hembraeg a ro *potsio* "mudferwi (wyau, pysgod, &c.) mewn dwr, llaeth, isgell, &c." Ar c'hembraeg en deus ivez *goferwi* "lledferwi, berwi'n araf : *to parboil, simmer*", Kb. *lled-ferwi* "hanner berwi, goferwi, mudferwi, berwi'n araf : *to parboil, simmer*". An dibab zo enta etre Br. *ledvirviñ*, *mutvirviñ*, *gouvirviñ*. Bez' hon eus endeo Br. *mutleskiñ* "leskiñ hep flamm, [...]" (DAGB64.), termen arveret er gimiezh. Ar santad 'm eus e talvezfe ivez *mutvirviñ* en domanioù kalvezel (ha c'hoazh, diaes eo birviñ ha chom mut !), ha tuañ a rafen gant Br. **gouvirviñ** pe **ledvirviñ** evit kenedc'heriañ ar Gl. *pocher*, ken evit ar vioù, ken evit ar pesked, kevatal ivez d'ar Gl. *cuire à petits frémissements*. Gant Br. *ledvirviñ*, bennozh d'ar rakger *led-*, ez eus un arster "sur le point de bouillir ; cuire lentement à la limite de la température d'ébullition (liquides)".

(CHAN da YBAN – 06 04 02)

**TERMENOU GALLEK**

### **Bouillir, bouilloire, bouillon, porter (amener) à ébullition**

“BOUILLIR : porter un liquide (eau, fond, court-bouillon) à ébullition et l’y maintenir, afin de cuire les aliments qui y sont plongés. Pour chaque liquide, l’ébullition se produit à une température fixe et constante (100°C pour l’eau).

“BOUILLON : liquide de cuisson des viandes ou des légumes bouillis, utilisés pour cuire (à la place de l’eau) certains mets et réaliser des sauces et des potages. Il existe aujourd’hui des extraits, liquides ou solides, à délayer dans l’eau.

“BOUILLI : abréviation désignant le morceau de bœuf ayant servi à la préparation d’un pot-au-feu, d’un bouillon ou d’un consommé. [...] Haché, il (...) entre dans la composition des tomates farcies ou du hachis Parmentier” (*op. cit.*).

### **LOAZIOU AR BREZHONEG**

Aze ne vank ket an termenoù ha mat an holl : GReg., VALL., NDBF., GIBR. a ro ur vozad c’herioù :

Gl. bouillir, Br. *birviñ* ; Gl. bouillir à gros bouillons, Br. *birviñ kaer, postal* ; Gl. bouillir à demi, Br. *rollvirviñ* ; Br. faire bouillir, Br. *birviñ, lakaat da virviñ* ; Gl. cuire à l’eau, Br. *birviñ, parediñ* ; Gl. cuire à demi, Br. *brasparediñ* (VALL. *rasparedi*, Str 139 *ras- : kreñvaat*, sk. : *raspaotr, rasparediñ*) ; Gl. être sur le point de bouillir, Br. *redisañ, reuderisañ* (“et faire bouillir légèrement, donner un premier bouillon à”).

Gl. bouilloire, Br. *pod-berver*.

Gl. bouillon, action de bouillir, Br. *berv (-adenn, -adur)* ; Gl. bouillon, mouvement d’un liquide, Br. *bouilh* ; Gl. à gros bouillons, Br. *a vouilhoù bras, a vervadennoù bras*.

Gl. bouillant, Br. *berv, tomm-berv, bouilh*.

Gl. bouilli, Br. *bervet, paredet* ; Gl. viande bouillie dans la soupe, Br. *kig berv, kig bervet, kig paredet, kig-soubenn*.

Ur gudennig neoazh gant Gl. *porter à ébullition*. Ne zere ket Br. *lakaat da virviñ*, pa dalvez degas d'ar bervverk ha goude chom er gwrezverk-se. TDBP.II a ro Br. *ober ur berv, goude ar berv*. Gallout a reer lavarout ivez Br. **mont e berv** (ster diarneuz). Skrivet 'm eus "degas d'ar bervverk"... Ha ne ve ket dereat war dachenn ar geginouriezh lavarout Br. **degas d'ar berv** ?

Evit a sell Gl. *bouilloire* e kavan iskis ar ger kinniget gant GBAHE : Br. *kitell*. Kv. Sz. *kettle* < Go. *katils* < La. *catillus, catinus*. Kb. *tegell* zo amprest ar Sz. *tea-kettle*. Mechal ha degemeradus eo Br. *kitell*, amprestet diwar ar saozneg d'ar c'hentañ sell. Betek gouzout e ven a-du evit tremen gant Br. **pod berber**.

(CHAN da YBAN – 06 04 02)

## TERMENOU GALLEK

### **Bain-Marie**

“BAIN-MARIE : procédé culinaire destiné soit à tenir au chaud une sauce, un potage ou un appareil, soit à faire fondre des éléments sans risque de les brûler, soit à cuire très doucement des mets à la chaleur de l’eau bouillante. Son principe consiste à placer le récipient dans lequel se trouve la préparation dans un autre récipient plus grand, contenant de l’eau en ébullition. Dans tous les cas, il faut éviter que l’eau ne bouillonne trop fort, car elle risquerait de pénétrer dans la préparation. Le mot désigne aussi un ustensile de cuisson. Les cuisiniers utilisent ainsi le bain-marie à potage, le bain-marie à sauce ...” (*op. cit.*).

## LOAZIOU AR BREZHONEG

La-03 Gl. bain-Marie, Br. *dour-astommañ*. GEKBB. Br. *dourgibañ*.

(YBAN da CHAN – 28 04 02)

Kv. Al. *Wasserbad*. Talvezout a ra ar Gl. *bain-Marie* da *astommañ*, da virout tomm ha da boazhañ gorrek ivez. Br. *dour astommañ* a hañval bezañ un tammig re strizh ha gwell eo an eil kinnig Br. *dourgibañ*. Ar benveg a ve neuze un Br. **dourgib**,



ha Br. **dourgibañ** a dalvez lakaat en **dourgibad**. Gl. *cuire au bain-marie*, Br. **poazhañ en dourgib**.

(CHAN da YBAN – 06 04 02)

#### TERMENOU GALLEK

##### **Poêler, poêlon**

“POELER : cuire lentement, dans un récipient couvert, avec un corps gras, une garniture aromatique et un mouillement court (eau, vin, fond, etc.). Le poêlage, qui s’accompagne d’arrosages fréquents, tient à la fois du rôtissage (en début de cuisson) et du braisage. Il donne des apprêts très savoureux – le fond de sauce, servi dégraissé, étant riche et corsé – et convient surtout aux viandes blanches et aux volailles.

“*Poêler* signifie également "cuire un aliment à la poêle avec du beurre ou de l’huile", sens qui découle du nom de l’ustensile utilisé.

“POELON : récipient de cuisson à bord droit, demi-haut, muni d’une queue et souvent d’un couvercle, de petite contenance. Autrefois exclusivement en terre, vernissée ou non, le poêlon convenait pour le mijotage ou le braisage ; on trouve aujourd’hui, toujours pour le même emploi, des poêlons en acier inoxydable, en fonte noire ou émaillée, ou en tôle émaillée” (*op. cit.*).

“POELON : casserole de métal ou de terre à manche creux, dans laquelle on fait revenir et mijoter” (*Petit Robert*).

“POELER : c’est soumettre un aliment à l’action de la chaleur produite par un four en plaçant cet aliment dans un récipient creux, hermétiquement fermé, et en le posant sur une garniture aromatique.

“Cette technique de cuisson s’applique principalement aux grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille, pièces qui risqueraient de dessécher si elles étaient rôties.

“Anciennement, les poêlés étaient classés dans les rôtis spéciaux, réalisés en cocotte ou en casserole” (Michel Maincent, *Technologie culinaire*, Éditions BPI, 1999).

### LOAZIOU AR BREZHONEG

VALL. DFBH. Gl. poëlon, Br. *palarennig*; GIBR. *paelon vihan*; NDBF. Br. *poazherez*, Gl. poëlon sur lequel on achève de cuire la pâte. NDBF. Br. *darbod*, Gl. petite poêle. GON. *pillik* ou *pillig* [...] poëlon. DBFV. Br. *paelonig*, Gl. poëlon.

Evit Gl. *poëler* ne gavan netra.

(YBAN da CHAN – 28 04 02)

A-dal da Gl. *poëlon*, mechal hag azas eo ar Br. *paelonig*, *palarennig*. A-benn ar fin ur *baelonig* zo ur *baelon* vihan, tra ma'z eo ar *poëlon* ul lestr dioutañ e unan. Menegiñ a rez DCFB. Gl. *poëlon*, Br. *darbod*. Me gav din eo dereat ar Br. **darbod**.

Mar 'm eus komprenet ervat e vez(e) poazhet en ul lestr — doare kokell, kastelodenn pe billig — hanter hent etre rostañ ha mouzaniñ. Keñveriañ ar c'hevatalioù saoznek : Gl. *poëler*, Sz. 1. *to fry*, 2. *to braise (in a shallow pan)* hag alamanek : *braten (in der Pfanne oder im Ofen)*, eleze Br. *rostañ (er billig pe er forn)*. Merzhomp e talvez Al. *Pfanne* kement ha Br. *pillig*, eleze "paelon" ha "kokell" war un dro. Tu a ve da dremen gant un diskoulm damheñvel : 1. *fritañ (er billig)*, 2. *mouzaniñ, rostañ (er gokell)*. Ha diaester a savfe gant Br. *pilligañ*, Gl. *bassiner (un lit)* ? Goude holl ur *pilliger* n'eo ket an hini a billig ar gweleoù, met ur minter. Heñvel dra, Br. *pilligata(t)*, Gl. *nourrir (le bétail) de grain et de son* zo kantañ ur ger kalvezel en un arver re strizh. Br. *pilligad* zo muioc'h ivez eget Gl. *grain cuit dans l'eau (pour les bêtes)* (GIBR.). Sl. ivez GReg. *pilic*, Gl. *bassin de rotisseur*. Goude holl *pilligañ ur gwele* zo e "dommañ gant ur billig", ha ne ve ket *pilligañ ur pezh kig* kement hag e boazhañ er billig ? A-benn ar fin ez eo *poëler* "rostañ gleb en ur billig kloz". E dibenn dezrann e kinnigan Br. **pilligañ**. En hevelep doare e c'haller kinnig termenoù evel *kokellañ, chaodennañ, kastelodennañ*, h.a. en ur c'houlakaat an doareoù da zareviñ boued o vont ganto.

Degas a ran amañ da goun Br. *pobañ* "poazhañ en ur forn", Kb. *pobi* "coginio (toes, bara, &c.) drwy gyfrwng gwres sych [...]". Sl. VALL. Gl. *un morceau de braise*, Br. *pobeür, pobadur*.