

LES SANDWICHS

Connaissez-vous l'origine du mot sandwich? Ou celle du mâchon lyonnais? Petit lexique pratique

Bruschet Dans le parler du Nord, c'est un repas que le chasseur emportait pour la pause. Il est souvent composé de tartines garnies et empilées.

Bruschetti Venues d'Italie, ce sont des tranches de pain grillé, arrosées d'huile d'olive et garnies d'une purée de tomates, avec éventuellement des olives et des anchois.

Casse-Croûte C'est la croûte du pain que l'on casse en toute simplicité.

Collation A l'origine, le mot désignait une assemblée de moines réunis pour discuter, puis le repas qu'on leur servait. Aujourd'hui, il désigne un repas frugal, présenté sans façon.

En-cas c'est un repas généralement froid ou tenu au chaud, préparé à l'avance pour pouvoir être consommé à toute heure, en cas de petite faim.

Grand-boire C'est le cassecroûte traditionnel des moissonneurs des Bouches-du-Rhône, consistant en un œuf dur et un morceau de fromage, arrosés par du vin pris dans les fûts.

Mâchon Le Lyonnais s'attable pour le mâchon, qui était à l'origine un cassecroûte qui rompait le rythme de travail des canuts. Ces ouvriers spécialisés dans le travail de la soie se réunissaient à l'heure du mâchon dans les petits bistros du vieux Lyon.

ST.Pierre Repas du matin des travailleurs des champs

dans la région de Marseille. Il consistait à des tranches de pain frottés d'ail.

Sandwich Il a été inventé au XVIIIe siècle par le cuisinier de lord Montagu, comte de Sandwich. Désespéré de voir son noble patron dépérir à la table de jeu sans s'arrêter pour prendre quelque nourriture, il a eu l'idée d'insérer de la viande entre deux tranches de pain.

Tartine Dans de nombreux pays, comme la Belgique, les tartines ont longtemps constitué, avec accompagnement de café, l'essentiel du repas familial du soir. Il s'agissait de simples tranches de pain beurré. C'est devenu une variante à part entière du sandwich.

sy.s