

Vocabulaire  
quadrilingue  
du café

Quadrilingual  
Coffee  
Vocabulary

Vocabolario  
quadrilingue  
del caffè

Vocabulário  
quadrilíngüe  
do café



français

English

italiano

português

FR EN IT PT

2009

Vedette principale au titre

Vocabulaire quadrilingue du café = Quadrilingual Coffee Vocabulary = Vocabolario quadrilingue del caffè = Vocabulário quadrilíngüe do café.

Comprend un index quadrilingue.  
Texte en français, anglais, italien et portugais.  
ISBN 978-2-550-55083-9

1. Café – Dictionnaires polyglottes 2. Café – Commerce – Dictionnaires polyglottes 1. Office québécois de la langue française. II. Università di Bologna. Laboratorio di Ricerca Terminologica. III. Universidade de São Paulo. Departamento de Letras Clássicas e Vernáculas. IV. Titre : Vocabulaire quadrilingue du café. V. Titre : Quadrilingual Coffee Vocabulary. VI. Vocabolario quadrilingue del caffè VII. Vocabulário quadrilíngüe do café.

HD9199.V63 2009 338 .17373 V872 2009

© Gouvernement du Québec, 2009  
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2009  
ISBN 978-2-550-55083-9  
ISBN 978-2-550-55084-6 (PDF-Web)

#### Développement et soutien informatique

Guyline Cloutier et Donald Pouliot  
Direction des technologies de l'information  
OQLF

#### Bureautique

Jacques Duplain et Denis Godbout  
Direction des travaux terminologiques  
OQLF

#### Révision

Jocelyne Bougie  
Direction de l'assistance terminologique  
OQLF

Le *Vocabulaire quadrilingue du café* est téléchargeable en format PDF à partir du site de l'Office québécois de la langue française à l'adresse [www.oqlf.gouv.qc.ca](http://www.oqlf.gouv.qc.ca).

Nous remercions les établissements suivants, qui nous ont permis de photographier certains objets pour illustrer cet ouvrage :  
Espresso Mali, 7655, boul. Saint-Laurent, Montréal H2R 1W9. Tél. : 514 270-9770  
Faema Distributeur inc., 14, rue Jean-Talon O., Montréal H2R 2W5. Tél. : 514 276-2671  
Boutique M et Espace Design, 1390, rue Sherbrooke O., Montréal H3G 1J5. Tél. : 514 285-1600

Vocabulaire  
quadrilingue  
du café

Quadrilingual  
Coffee  
Vocabulary

Vocabolario  
quadrilingue  
del caffè

Vocabulário  
quadrilíngüe  
do café



français

English

italiano

português

FR EN IT PT

2009

**Office québécois de la langue française**

Direction générale des services linguistiques

Québec (Canada)

Julie Lescault, terminologue

Christiane Loubier, terminologue

**Università di Bologna**

Scuola Superiore di Lingue Moderne per Interpreti e Traduttori

Laboratorio di Ricerca Terminologica

Forlì (Italia)

Valentina Bono, terminologa

Franco Bertaccini, Responsabile del Laboratorio di Ricerca Terminologica

**Universidade de São Paulo**

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas

Departamento de Letras Clássicas e Vernáculas

São Paulo (Brasil)

Ieda Maria Alves, Professora de Filologia e Língua Portuguesa

FR

français

<b>4</b>	préface
<b>5</b>	introduction
<b>12</b>	liste des abréviations
<b>13</b>	vocabulaire
<b>59</b>	index

EN

English

<b>6</b>	foreword
<b>7</b>	introduction
<b>13</b>	vocabulary
<b>59</b>	index

IT

italiano

<b>8</b>	prefazione
<b>9</b>	introduzione
<b>12</b>	lista delle abbreviazioni
<b>13</b>	vocabolario
<b>59</b>	indice

PT

português

<b>10</b>	prefácio
<b>11</b>	introdução
<b>12</b>	lista das abreviaturas
<b>13</b>	vocabulário
<b>59</b>	índice



## Préface

Boisson stimulante par excellence, le café, tout comme le thé, est l'une des boissons les plus consommées dans le monde. Il vient également au deuxième rang des matières premières les plus échangées sur le marché mondial, après le pétrole.

Dans un contexte de valorisation de la diversité culturelle et linguistique, l'Office québécois de la langue française (OQLF) poursuit des activités terminologiques avec des partenaires spécialisés dans d'autres langues que le français, comme le montre ce *Vocabulaire quadrilingue du café*, réalisé en collaboration avec l'Università di Bologna en Italie et l'Universidade de São Paulo au Brésil.

Motivé par la présence accrue au Québec de commerces qui offrent de nombreuses variétés de cette boisson, l'Office a produit en 2006 un vocabulaire du café français-anglais qu'il a diffusé sur support électronique dans son site Web, puis sur format papier en 2007. Constatant l'intérêt d'une diffusion multilingue, nous avons fait appel à l'esprit de collaboration de collègues d'autres pays afin qu'ils nous proposent les dénominations italiennes et portugaises des termes déjà définis et illustrés en français. Ne dit-on pas que le meilleur café du monde est le café du Brésil préparé dans une cafetière italienne? Il ne fut donc pas étonnant de voir nos amis terminologues du Brésil et de l'Italie accepter volontiers d'effectuer ce travail qui nous a permis de réaliser cet ouvrage en quatre langues (le français, l'anglais, l'italien et le portugais).

L'Office remercie ces collaborateurs et espère que toutes les communautés du Québec et d'ailleurs tireront profit de cette précieuse coopération.

La directrice des travaux terminologiques,  
Tina Célestin  
OQLF

## Introduction

Depuis que le mot *café* est apparu dans la langue française, vers 1600, toute une terminologie s'est construite pour nommer les variétés de café, les types de cafetières, les procédés de préparation, etc.

L'Office québécois de la langue française a effectué des recherches terminologiques sur une centaine de concepts liés à l'univers de ce petit grain ensorcelant. Un vocabulaire français-anglais intitulé *Couleur café* a d'abord été diffusé sur son site Web (<http://www.oqlf.gouv.qc.ca>), puis publié sur support papier. C'est également à partir du résultat de ces recherches qu'a été élaboré le *Vocabulaire quadrilingue du café*.

Les entrées de ce vocabulaire quadrilingue sont numérotées. Elles suivent l'ordre alphabétique du premier terme français proposé pour exprimer un concept. Les termes français sont suivis de la définition en français du concept étudié, laquelle peut être accompagnée d'une ou de plusieurs notes explicatives. Les équivalents anglais sont ensuite énumérés. Suivent les équivalents en italien, puis ceux en portugais. Dans ce vocabulaire, chaque terme est suivi d'une mention qui indique la langue à laquelle il appartient et d'une autre mention – sauf pour l'anglais – qui précise sa catégorie grammaticale. Dans chacune des langues, l'ordre de présentation des termes et de leurs synonymes reflète celui choisi par le ou les responsables de la langue considérée. Des illustrations aident le lecteur à mieux comprendre les concepts.

Un index quadrilingue fait suite à la partie Vocabulaire. Il indique, pour chaque terme qu'il contient, la langue à laquelle il appartient, de même que le numéro du concept auquel il se rattache.

Denis Godbout  
Terminologue, responsable de la version quadrilingue  
OQLF

## Foreword

Coffee, the quintessential stimulant, is one of the world's most popular beverages along with tea. It is also the second most traded commodity on global markets, after oil.

With a view to encouraging cultural and language diversity, the Office québécois de la langue française (OQLF) carries out ongoing terminological research with expert partners in languages other than French. The *Quadrilingual Coffee Vocabulary*, prepared in collaboration with Italy's Università di Bologna and Brazil's Universidade de São Paulo, is a tangible result of this approach.

In 2006, motivated by the growing number of businesses in Québec that offer a wide variety of coffees, the Office prepared a French-English coffee lexicon and posted it on its Web site. Since 2007, the lexicon has also been available in hard-copy format. Given the interest in a multilingual lexicon, we called on the cooperative spirit of colleagues in other countries, and asked them to propose Italian and Portuguese equivalents for the terms already defined and illustrated in French. After all, isn't the world's best coffee made from Brazilian beans in an Italian coffee maker? Not surprisingly, our terminologist friends in Brazil and Italy were quick to accept our invitation, and, based on their efforts, we have prepared this quadrilingual (French, English, Italian and Portuguese) reference work.

The Office thanks these contributors and hopes that communities in Québec and around the world will benefit from their valuable cooperation.

Tina Célestin  
Director, Terminological Research  
OQLF

## Introduction

Since the word *coffee* appeared in French around 1600, a wide array of terms have been coined to designate coffee varieties, types of coffee makers, coffee preparation processes, etc.

The Office québécois de la langue française has carried out terminological research focusing on about a hundred concepts related to this enchanting bean. A French-English lexicon called *Couleur café* is posted on the Office Web site (<http://www.oqlf.gouv.qc.ca>), and, more recently, has been made available in hard-copy format. We have used the research that went into *Couleur café* to prepare the *Quadrilingual Coffee Vocabulary*.

The quadrilingual entries are numbered. They are arranged in alphabetical order, based on the first French term proposed for a concept. The French terms are followed by a definition in French for the concept in question. The definition may be accompanied by one or more explanatory notes. The English equivalents are then listed, followed by the Italian and Portuguese equivalents. All of the terms are followed by a language indication and, except for the English terms, an indication of the grammatical category. For each language, the order of presentation of the terms and their synonyms has been chosen by the experts responsible for the language in question. Illustrations are provided to help the reader understand the concepts.

The vocabulary section is followed by a quadrilingual index specifying the language and concept number for each term.

Denis Godbout  
Terminologist responsible for the quadrilingual version  
OQLF

## Prefazione

Il caffè, l'infuso stimolante per eccellenza, proprio come il tè, è una delle bevande più consumate nel mondo e si posiziona al secondo posto tra le materie prime più commercializzate sul mercato mondiale, dopo il petrolio.

Inserendosi in un contesto di valorizzazione delle diversità culturali e linguistiche, l'*Office québécois de la langue française (OQLF)* svolge attività terminologiche in collaborazione con partner specializzati in altre lingue, oltre al francese: il presente *Vocabolario quadrilingue del caffè*, realizzato in collaborazione con l'Università di Bologna in Italia e l'Universidade de São Paulo in Brasile, ne è l'esempio.

Motivato dalla sempre più ampia presenza in Québec di botteghe che offrono molte varietà di tale bevanda, nel 2006 l'*Office* ha realizzato un vocabolario francese-inglese del caffè, diffuso in formato elettronico sul sito Internet dell'*Office* e, nel 2007, in formato cartaceo. L'interesse ad una diffusione multilingue ha fatto appello allo "spirito" di collaborazione di colleghi di altri paesi al fine di ottenere le denominazioni italiane e portoghesi dei termini già definiti e illustrati in lingua francese. Il miglior caffè del mondo è quello prodotto in Brasile e preparato in una caffettiera italiana... non siete d'accordo? Non è stata dunque una sorpresa constatare l'entusiasmo dei nostri amici terminologi brasiliani e italiani ad accettare e portare a termine il lavoro che ci ha permesso di realizzare quest'opera in quattro lingue (francese, inglese, italiano e portoghese).

L'*Office* ringrazia tali collaboratori e spera che tutte le comunità del Québec e non solo traggano profitto da questa preziosa cooperazione.

La direttrice delle ricerche terminologiche,  
Tina Célestin  
OQLF

## Introduzione

Fin da quando il termine *café* è apparso nella lingua francese, verso il 1600, è stata creata un'intera terminologia per designare le varietà di caffè, i tipi di caffettiere, i procedimenti di preparazione, ecc.

L'*Office québécois de la langue française* ha effettuato delle ricerche terminologiche su un centinaio di concetti legati all'universo di questo piccolo grano "incantatore". Dapprima abbiamo pubblicato sul sito Internet dell'*Office* (<http://www.oqlf.gouv.qc.ca>) un vocabolario francese-inglese intitolato *Couleur café*, successivamente pubblicato anche su supporto cartaceo. È proprio a partire dal risultato di tali ricerche che è stato elaborato il *Vocabolario quadrilingue del caffè*.

Le voci di questo vocabolario quadrilingue sono contrassegnate da un numero e seguono l'ordine alfabetico del primo termine francese proposto per designare un concetto. I termini francesi sono seguiti dalla definizione nella stessa lingua del concetto in esame, la quale può essere accompagnata da una o più note esplicative. Successivamente sono elencati gli equivalenti in lingua inglese, seguiti rispettivamente da quelli in lingua italiana e in lingua portoghese. Ciascun termine è accompagnato da una dicitura che indica la lingua alla quale esso appartiene e da un'altra, eccetto per l'inglese, che ne precisa la categoria grammaticale. In ognuna delle lingue, l'ordine di presentazione dei termini e dei loro sinonimi riflette la scelta fatta dal o dai responsabili della lingua di riferimento. Alcune illustrazioni aiutano il lettore a comprendere meglio i concetti presentati.

La parte dedicata al *Vocabolario* è seguita da un indice quadrilingue che indica, per ogni termine, la lingua alla quale esso appartiene, nonché il numero del concetto al quale si riferisce.

Denis Godbout  
Terminologo, responsabile della versione quadrilingue  
OQLF

## Prefácio

Bebida estimulante por excelência, o café, assim como o chá, é uma das bebidas mais consumidas no mundo. Ocupa também o segundo lugar entre as matérias primas mais comercializadas no mercado internacional, depois do petróleo.

Em um contexto de valorização da diversidade cultural e linguística, o Office québécois de la langue française (OQLF) procura estabelecer atividades terminológicas com parceiros especializados em outras línguas além do francês, como mostra este *Vocabulário quadrilíngüe do café*, realizado em colaboração com a Università di Bologna, na Itália, e a Universidade de São Paulo, no Brasil.

Motivado pela presença crescente no Quebec de estabelecimentos comerciais que oferecem muitas variedades desta bebida, o Office elaborou, em 2006, um vocabulário do café francês-inglês que foi difundido em suporte eletrônico em seu sítio web e, em 2007, em formato-papel. Constatando o interesse por uma difusão multilíngüe desse material, apelamos ao espírito de colaboração de colegas de outros países com o objetivo de que propusessem denominações em italiano e em português brasileiro aos termos já definidos e ilustrados em francês. Não se diz que o melhor café do mundo é o café do Brasil preparado em uma cafeteira italiana? Não nos surpreendeu a resposta de nossos amigos terminólogos do Brasil e da Itália, que aceitaram de imediato a elaboração do trabalho, o que nos permitiu realizar esta obra em quatro línguas (francês, inglês, italiano e português brasileiro).

O Office agradece a estes colaboradores e espera que as comunidades lingüísticas do Quebec, assim como de outras partes, possam utilizar-se desta preciosa cooperação.

Diretora das pesquisas terminológicas,  
Tina Célestin  
OQLF

## Introdução

Desde que a palavra *café* apareceu na língua francesa, cerca de 1600, uma terminologia se constituiu para nomear as variedades de café, os tipos de cafeteiras, os modos de preparação da bebida, etc.

O Office québécois de la langue française realizou pesquisas terminológicas sobre uma centena de conceitos ligados ao universo desse grãozinho fascinante. Um vocabulário francês-inglês intitulado *Couleur café* foi primeiramente difundido em seu sítio web (<http://www.oqlf.gouv.qc.ca>), depois publicado em formato-papel. É também com base no resultado destas pesquisas que foi elaborado o *Vocabulário quadrilíngüe do café*.

As entradas deste vocabulário quadrilíngüe estão numeradas. Seguem a ordem alfabética do primeiro termo francês proposto para exprimir um conceito. Os termos franceses são seguidos da definição em francês do conceito estudado, a qual pode ser acompanhada de uma ou várias notas explicativas. Os equivalentes ingleses são em seguida enumerados. Na sequência vêm os equivalentes do italiano, depois os do português brasileiro. Neste vocabulário, cada termo é seguido de uma menção indicativa da língua a que pertence e ainda de uma outra menção – exceto para os termos do inglês – que indica sua categoria gramatical. Para cada uma das línguas, a ordem de apresentação dos termos e de seus sinônimos reflete a escolha efetuada pelo responsável ou pelos responsáveis pela língua considerada. Ilustrações ajudam o leitor a compreender melhor os conceitos.

Um índice quadrilíngüe segue-se ao Vocabulário. Esse índice indica, para cada termo, sua língua de origem e também o número do conceito ao qual se vincula.

Denis Godbout  
Terminólogo, responsável pela versão quadrilíngüe  
OQLF

FR

français

FR | Liste des abréviations

**n. f.** \_\_\_\_\_ nom féminin  
**n. f. pl.** \_\_\_\_\_ nom féminin pluriel  
**n. m.** \_\_\_\_\_ nom masculin  
**n. m. pl.** \_\_\_\_\_ nom masculin pluriel

EN

English

EN |

IT

italiano

IT | Lista delle abbreviazioni

**s. f.** \_\_\_\_\_ sostantivo femminile  
**s. f. inv.** \_\_\_\_\_ sostantivo femminile  
 \_\_\_\_\_ invariabile  
**s. f. pl.** \_\_\_\_\_ sostantivo femminile plurale  
**s. m.** \_\_\_\_\_ sostantivo maschile  
**s. m. inv.** \_\_\_\_\_ sostantivo maschile invariabile  
**s. m. pl.** \_\_\_\_\_ sostantivo maschile plurale

PT

português

PT | Lista das abreviaturas

**s. f.** \_\_\_\_\_ substantivo feminino  
**s. f. pl.** \_\_\_\_\_ substantivo feminino plural  
**s. m.** \_\_\_\_\_ substantivo masculino  
**s. m. e f.** \_\_\_\_\_ substantivo masculino e  
 \_\_\_\_\_ feminino  
**s. m. pl.** \_\_\_\_\_ substantivo masculino plural

1

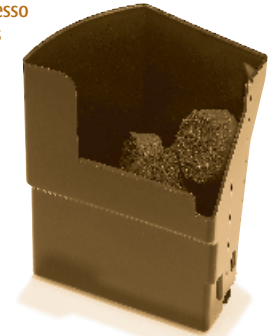
**bac de récupération du marc** | FR n. m.

Récipient amovible d'une machine à café expresso qui sert à recevoir les résidus de marc produits à la suite de la préparation de chaque café.

**coffee grounds container** | EN  
 coffee grounds tray | EN

**contenitore fondi di caffè** | IT s. m.  
 contenitore per fondi di caffè | IT s. m.  
 raccogliitore per fondi di caffè | IT s. m.

**gaveta de borra** | PT s. f.  
 gaveta para borra | PT s. f.



2

**bâtonnet à café** | FR n. m.

agitateur à café | FR n. m.  
 spatule à café | FR n. f.

**Bâtonnet qui sert à remuer le café dans la tasse ou le gobelet.**

Notes

1. Le terme *agitateur à café* est surtout utilisé en français européen, alors que *bâtonnet à café* est courant en français du Québec. *Spatule à café* est une appellation moins fréquente; elle est surtout attestée en Belgique.

2. Le terme *bâton à café* est à déconseiller parce qu'il ne fait pas ressortir une des caractéristiques principales du bâtonnet à café, en l'occurrence sa petitesse.

**coffee stirrer** | EN  
 coffee stir stick | EN

**bastoncino** | IT s. m.  
 bacchettina | IT s. f.

**mexedor de café** | PT s. m.  
 mexedor para café | PT s. m.

3

**bâtonnet de sucre candi** | FR n. m.

sucre candi en bâtonnet | FR n. m.

**Bâtonnet recouvert de sucre candi, blanc ou ambré, qui sert à sucrer diverses boissons, particulièrement le café, le thé ou les infusions.**

**rock candy stick** | EN

**bastoncino di zucchero candito** | IT s. m.

**bastão de açúcar-cande** | PT s. m.  
 palito de açúcar-cande | PT s. m.





4

**brûlerie** | FR n. f.**Usine ou atelier où l'on torréfie le café vert.**

Notes

1. Les brûleries distribuent généralement leurs produits dans différents points de vente, notamment dans des épiceries et des boutiques spécialisées. La plupart d'entre elles possèdent aussi leurs propres magasins de vente au détail, parfois combinés à un bistro.
2. Le terme *brûlerie* désigne une notion plus générale que les termes *usine de torréfaction* et *atelier de torréfaction* (en anglais, *coffee-roasting plant* et *coffee-roasting shop*), qui sont employés dans des contextes d'emploi plus particuliers pour préciser la nature du lieu de torréfaction.

**coffee roastery** | EN**torrefazione** | IT s. f.

*azienda di torrefazione* | IT s. f.  
*industria torrefazione* | IT s. f.  
*industria di torrefazione* | IT s. f.

**indústria de torrefação de café** | PT s. f.*fábrica para torrefação de café* | PT s. f.

5

**bûchette de sucre** | FR n. f.**Minisachet de papier, tubulaire, scellé, qui contient la quantité de sucre nécessaire pour une tasse de boisson (café, thé, infusion, etc.).**

Notes

1. Lorsque le sachet a une forme carrée ou rectangulaire, on utilise plutôt le terme *sachet de sucre*. Le terme *dosette de sucre* est également utilisé pour désigner la bûchette, même si *dosette* est une appellation générique qui peut s'appliquer à tout conditionnement qui contient une monodose.
2. Le terme *tube de sucre*, parfois utilisé sous l'influence de l'anglais *sugar tube*, ne convient pas pour désigner les bûchettes de sucre, parce que le terme *tube* fait référence à un autre type de conditionnement cylindrique, souple, destiné à recevoir une matière pâteuse, comme les tubes de mayonnaise ou d'harissa, par exemple.
3. La forme hybride *stick de sucre* est à déconseiller, puisque l'appellation française *bûchette de sucre* est déjà généralisée dans l'usage et que le terme anglais *stick* s'intègre mal au système du français sur le plan phonétique et morphosémantique.

**sugar stick** | EN*sugar tube* | EN**bustina di zucchero** | IT s. f.**açúcar em sachê** | PT s. m.*sachê de açúcar* | PT s. m.

6

**buse à vapeur** | FR n. f.*buse vapeur* | FR n. f.**Petit tuyau métallique situé à l'avant d'une machine à café expresso, servant soit à l'évaporation de la vapeur d'eau chaude utilisée pour faire mousser du lait, soit à fournir de l'eau chaude.**

Note. – Dans ce sens, l'utilisation du terme *bec à vapeur*, ou *bec vapeur*, n'est pas appropriée, puisque le mot *bec* désigne plutôt l'extrémité d'un objet permettant le passage ou l'écoulement d'une matière, et non un conduit.

**steam nozzle** | EN

*steam wand* | EN  
*steam spout* | EN

**lancia vapore** | IT s. f.

*lancia a vapore* | IT s. f.  
*erogatore di vapore* | IT s. m.  
*lancia di erogazione vapore* | IT s. f.  
*tubo vaporizzatore* | IT s. m.

**bico de vapor** | PT s. m.

7

**café (1)** | FR n. m.**Boisson obtenue par l'infusion, et plus rarement par la décoction, de café moulu.**

Note. – Dans ce sens, le terme *café* est utilisé dans différents noms liés à des méthodes de préparation ou à des recettes utilisées : *café expresso*, *café turc*, *café filtre*, *café au lait*, *café aromatisé*, etc.

**coffee** | EN**caffè** | IT s. m.**café** | PT s. m.*cafezinho* | PT s. m.

8

**café (2)** | FR n. m.**Graines de fruit du caféier à différents stades de transformation et d'utilisation, qu'elles soient torréfiées ou non, entières ou moulues.**

Note. – Dans ce sens, le terme *café* est notamment utilisé dans l'appellation des espèces et des variétés de café (*café arabica*, *café robusta*, *café moka*, etc.) ou par référence à des processus de traitement particuliers (*café vert*, *café moulu*, *café torréfié*, *café décaféiné*, *café soluble*, etc.).

**coffee** | EN**caffè** | IT s. m.**café** | PT s. m.

9

**café arabica** | FR n. m.

arabica | FR n. m.

**Café obtenu à partir des grains du caféier d'Arabie.**

Notes

1. On dénombre environ 200 variétés de caféiers d'Arabie, qui assurent environ 70 % de la production mondiale de café.
2. Le café arabica est un café doux de qualité supérieure, dont la teneur en caféine est d'environ 1 %.

**arabica** | EN

arabica coffee | EN

**caffè Arabica** | IT s. m.

Arabica | IT s. m.

**café arábica** | PT s. m.

10

**café aromatisé** | FR n. m.

café parfumé | FR n. m.

**Café préparé avec des grains aromatisés ou auquel on a ajouté du sirop aromatisé.**

Notes

1. Les grains de café peuvent être aromatisés avec des agents aromatisants ou avec des essences naturelles.
2. Le café à la vanille et le café aux noisettes sont des exemples de cafés aromatisés.
3. L'adjectif *aromatisé* s'écrit sans accent circonflexe sur le *o*, à la différence du nom *arôme*, dont il dérive, qui peut s'écrire avec ou sans accent.

**flavored coffee [US]** | EN

flavoured coffee [GB] | EN

**caffè aromatizzato** | IT s. m.

caffè aromatico | IT s. m.

**café aromatizado** | PT s. m.

11

**café arrosé** | FR n. m.

café alcoolisé | FR n. m.

**Café mélangé avec de l'alcool.**

Notes

1. Diverses eaux-de-vie ou liqueurs se marient bien avec le café : grappa, calvados, cognac, crème de cacao, whisky, etc.
2. L'appellation *café fortifié*, calque de la forme anglaise *fortified coffee*, est à déconseiller. Le terme français *fortifié* n'ayant pas le sens de « qui contient de l'alcool », le calque *café fortifié* introduit une impropriété sémantique.
3. Pour parler du digestif que l'on boit après le café, on utilise le terme *pousse-café*. L'alcool est alors généralement servi en même temps que le café.

**fortified coffee** | EN

spirited coffee | EN

**caffè corretto** | IT s. m.**café alcoólico** | PT s. m.

12

**café au lait** | FR n. m.**Café auquel on ajoute une portion égale de lait chaud et qu'on garnit de mousse de lait.**

Notes

1. Le café au lait serait beaucoup plus indigeste qu'un café noir en raison de la sécrétion élevée des sucs gastriques provoquée par l'association des matières grasses du café avec la caséine du lait.
2. Le café au lait est généralement servi dans une grande tasse ou dans un bol. Il est préparé avec un espresso allongé ou un double espresso, parfois avec un fort café filtre. En Italie, il est toujours à base d'espresso.
3. L'emprunt intégral *caffè latte* ou la forme hybride *café latté* (de l'italien *caffelatte*), parfois utilisés en français, ne comblent aucune lacune lexicale. Le terme *café au lait* est implanté et généralisé dans l'usage.

**coffee with milk** | EN

white coffee [GB] | EN

caffè latte | EN

**caffelatte** | IT s. m.

latte macchiato | IT s. m.

caffè latte | IT s. m.

**café com leite** | PT s. m.

13

**café crème** | FR n. m.

café-crème | FR n. m.

crème | FR n. m.

café à la crème | FR n. m.

**Café adouci de crème ou, le plus souvent, de lait.**

## Notes

1. Le synonyme *crème* est un nom masculin, probablement par référence au terme *café* qui est sous-entendu.
2. Le terme *café à la crème* est aujourd'hui d'un usage beaucoup moins courant.
3. On précise habituellement la quantité désirée par les appellations *grand crème* ou *petit crème*. Le grand crème correspond alors souvent à un café au lait.
4. Les appellations *café crème*, *crème*, *grand crème* et *petit crème* sont surtout utilisées en français européen.

**coffee with cream** | EN**caffè crema** | IT s. m.

caffè con crema | IT s. m.

caffè alla crema | IT s. m.

**café com creme** | PT s. m.

expresso com creme | PT s. m.

14

**café décaféiné** | FR n. m.**Café dont on a extrait une grande partie de la caféine lorsqu'il était encore vert.**

## Notes

1. Le café décaféiné doit respecter une teneur résiduelle maximale en caféine pour être nommé ainsi : au Canada, la teneur maximale est de 0,1 % pour le café torréfié et de 0,3 % pour le café soluble.
2. Il existe trois principales méthodes de décaféination, soit la décaféination à l'eau, au gaz ou au solvant.

**decaffeinated coffee** | EN**caffè decaffeinato** | IT s. m.

decaffeinato | IT s. m.

**café descafeinado** | PT s. m.

expressinho | PT s. m.

15

**café équitable** | FR n. m.

café certifié équitable | FR n. m.

**Café produit et commercialisé selon les principes du commerce équitable.**

## Notes

1. Le commerce équitable permet aux petits producteurs des pays du Sud regroupés en coopératives de vendre leurs produits à un prix plus juste en éliminant les intermédiaires entre eux et les importateurs ou exportateurs, ce qui leur permet notamment d'améliorer leur qualité de vie et d'investir dans leurs propres projets de développement durable.
2. L'appellation réservée *Certifié équitable* et son équivalent anglais *Fair Trade Certified* sont contrôlés par des organismes de certification et identifiés par un logo apposé sur les emballages. Celui-ci garantit que le café a été produit et commercialisé dans le respect de certaines normes relatives entre autres à la qualité du café, aux conditions de travail des paysans et au respect de l'environnement.

**fair trade coffee** | EN

fairtrade coffee | EN

fair trade certified coffee | EN

fairly traded coffee | EN

**caffè equo e solidale** | IT s. m.

caffè equo solidale | IT s. m.

caffè equo | IT s. m.

**café certificado** | PT s. m.

16

**café expresso** | FR n. m.

expresso | FR n. m.

café express | FR n. m.

express | FR n. m.

café espresso | FR n. m.

espresso | FR n. m.

**Café préparé à partir d'une mouture fine, très torréfiée, et selon un procédé de percolation sous très haute pression.**

## Notes

1. Le mode de préparation de l'expresso est originaire d'Italie. Le temps d'extraction très court et la haute pression donnent un café suave, crémeux en surface, et qui a la caractéristique d'être moins caféiné que le café filtre. L'expresso peut être court ou long selon la quantité d'eau pressée.

2. Les termes *café express* et *express* sont courants en français depuis le début des années 1960 pour traduire l'emprunt à l'italien *espresso*. Il s'agit de formes francisées de l'italien à partir de l'emprunt à l'anglais *express*. Aujourd'hui, c'est plutôt la forme hybride *espresso* qui est la plus fréquente en français. L'emprunt intégral à l'italien *espresso* est également de plus en plus utilisé. Toutes ces formes empruntées sont considérées comme acceptables en français. Au pluriel, on écrira : *des espressos* ou *des espressos*, *des cafés espressos*, *des cafés espressos*.

**espresso coffee** | EN

espresso | EN

espresso coffee | EN

espresso | EN

**caffè espresso** | IT s. m.

espresso | IT s. m.

**café expresso** | PT s. m.

expresso | PT s. m.

café espresso | PT s. m.

17

**café filtre** | FR n. m.

café-filtre | FR n. m.

filtre | FR n. m.

**Café obtenu à partir d'une mouture infusée selon un procédé de filtration, où l'eau chaude est versée lentement sur une mouture de café contenue dans un filtre.**

Note. – Le café filtre peut être préparé dans une cafetière électrique ou manuelle munie d'un filtre de papier ou d'un filtre permanent.

**filter coffee** | EN

filtered coffee | EN

drip coffee | EN

**caffè americano** | IT s. m.

caffè all'americana | IT s. m.

caffè filtro | IT s. m.

filtro | IT s. m.

**café filtrado** | PT s. m.

18

**café glacé** | FR n. m.

café frappé | FR n. m.

**Café fort et froid auquel on ajoute de la glace et, selon les variantes, du lait, de la crème, du sucre.**

**iced coffee** | EN

ice coffee | EN

**caffè freddo** | IT s. m.

caffè ghiacciato | IT s. m.

ice coffee | IT s. m.

**café gelado** | PT s. m.

café frappé | PT s. m.

frappé de café | PT s. m.

19

**café irlandais** | FR n. m.

**Boisson composée d'un mélange de café chaud, de whisky irlandais et de sucre, que l'on recouvre de crème fouettée.**

## Notes

1. Le café irlandais se sert dans un grand verre à pied. Il est important de ne pas remuer la crème pour conserver le contraste entre le chaud et le froid.

2. Utilisé en français à partir des années 1950, le terme *irish coffee* est un emprunt intégral à l'anglais qui est difficilement intégrable au système linguistique du français. Il est donc à remplacer par le terme *café irlandais*, qui est maintenant généralisé dans l'usage.

**Irish coffee** | EN**Irish coffee** | IT s. m.

caffè all'irlandese | IT s. m.

caffè irlandese | IT s. m.

**café irlandês** | PT s. m.

20

**café liégeois** | FR n. m.

**Café fort et froid, le plus souvent de l'expresso, additionné de crème et mis à glacer, ou auquel on a ajouté de la crème glacée, et que l'on sert nappé de crème fouettée.**

**coffee sundae** | EN

ice cream coffee | EN

**caffè gelato** | IT s. m.

gelato al caffè con panna | IT s. m.

**café com sorvete** | PT s. m.

café liégeois | PT s. m.

21

**café lyophilisé** | FR n. m.

café soluble lyophilisé | FR n. m.

café instantané lyophilisé | FR n. m.

**Café soluble obtenu à partir d'un concentré de café liquide congelé puis réduit en granulés par sublimation.**

Note. – Le procédé de lyophilisation (séchage par le froid) a l'avantage de produire un café soluble de meilleure qualité que le procédé d'atomisation (séchage par la chaleur).

**freeze-dried coffee** | EN

freeze-dried instant coffee | EN

freeze-dried soluble coffee | EN

**caffè liofilizzato** | IT s. m.

caffè liofilizzato e solubile | IT s. m.

**café solúvel liofilizado** | PT s. m.

café solúvel freeze dried | PT s. m.

café liofilizado | PT s. m.

café freeze dried | PT s. m.

café instantâneo liofilizado | PT s. m.

22

**café moka (1)** | FR n. m.

moka | FR n. m.

mokaccino | FR n. m.

**Boisson préparée à partir d'un mélange d'expresso, de poudre de chocolat, ou de cacao, et de lait chaud mousseux.**

Notes

1. Les termes *café moka* et *moka* désignent également une variété de café arabica originaire du Yémen.

2. La graphie anglaise *mocha* est à déconseiller, puisqu'elle est difficilement intégrable au système du français et vient concurrencer la forme *moka* qui est déjà implantée dans l'usage. En italien, on écrit *moca*, mais le terme *mocaccino* n'est pas un emprunt à cette langue, puisque la forme n'est pas attestée. Sans doute utilisées sous l'influence de l'anglais, les formes hybrides *mocaccino*, *mocchino* et *mochaccino* sont donc également à déconseiller. Par ailleurs, le terme *mokaccino*, formé à partir du mot français *moka* et selon le même modèle que *cappuccino*, est un synonyme utile en français.

**mocha coffee** | EN

mocha | EN

mochaccino | EN

mocaccino | EN

**mocaccino** | IT s. m.

caffè mocaccino | IT s. m.

marocchino | IT s. m.

caffè marocchino | IT s. m.

mokaccino | IT s. m.

**café moca** | PT s. m.

mocaccino | PT s. m.

mocha | PT s. m.

23

**café moka (2)** | FR n. m.

moka | FR n. m.

**Variété de café arabica originaire du Yémen.**

Notes

1. Le café moka a été nommé d'après le nom d'une ville portuaire du Yémen, Moka, à partir de laquelle l'Europe fut approvisionnée en café du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle.

2. La café moka est un café de qualité supérieure très parfumé, au goût subtil de chocolat.

**mocha** | EN

mocha coffee | EN

**caffè moka** | IT s. m.

moka | IT s. m. inv.

**moca** | PT s. m.

24

**café moulu** | FR n. m.

**Café torréfié réduit en poudre plus ou moins fine, généralement à l'aide d'un moulin.**

Notes

1. Le terme *café en poudre* et son équivalent anglais *powdered coffee* sont principalement utilisés pour distinguer le café moulu et le café infusé, notamment dans la liste d'ingrédients d'une recette.

2. Dans certains contextes d'emploi, le terme *mouture* (en anglais, *grind*), lorsqu'il fait référence au produit résultant de l'opération de mouture, est synonyme de *café moulu*.

**ground coffee** | EN**caffè macinato** | IT s. m.**café moído** | PT s. m.

25

**café robusta** | FR n. m.

robusta | FR n. m.

**Café obtenu à partir des grains du caféier robusta.**

Note. – Le café robusta est un café au goût corsé et âcre, dont la teneur en caféine est d'environ 2 à 3 %.

**robusta** | EN

robusta coffee | EN

**caffè Robusta** | IT s. m.

Robusta | IT s. m.

**café robusta** | PT s. m.

26

**café serré** | FR n. m.

**Café fort, le plus souvent un expresso, préparé avec la dose de mouture habituelle, mais en utilisant une moindre quantité d'eau.**

Note. – Lorsqu'on utilise une machine à café expresso, l'écoulement du café est arrêté avant la fin, pour obtenir un expresso serré, plus concentré. Dans ce contexte d'emploi, on utilise les termes *expresso serré*, *espresso serré* ou *express serré*.

**very strong coffee** | EN**caffè ristretto** | IT s. m.**café forte** | PT s. m.

27

**café soluble** | FR n. m.

café instantané | FR n. m.

**Café torréfié déshydraté sous la forme de poudre ou de granulés, dont la dissolution se produit instantanément dans l'eau chaude.**

Note. – Le café soluble peut être obtenu par lyophilisation (séchage par le froid) ou par atomisation (séchage par la chaleur).

**instant coffee** | EN

soluble coffee | EN

**caffè solubile** | IT s. m.

caffè istantaneo | IT s. m.

**café solúvel** | PT s. m.

café instantâneo | PT s. m.

28

**café torréfié** | FR n. m.

café grillé | FR n. m.

**Café obtenu à la suite de la torréfaction du café vert.**

Note. – L'appellation *café brûlé* est parfois employée comme synonyme de *café torréfié*. L'Association française de normalisation déconseille l'utilisation de ce terme qu'elle juge impropre, sans doute parce que l'appellation *café brûlé* peut faire référence à une trop forte torréfaction, en l'occurrence à des grains brûlés.

**roasted coffee beans** | EN

roasted coffee | EN

**caffè tostato** | IT s. m.

caffè torrefatto | IT s. m.

**café torrado** | PT s. m.

29

**café turc** | FR n. m.

café à la turque | FR n. m.

**Café noir et fort préparé à partir d'une mouture extrafine mélangée à une quantité de sucre et d'eau que l'on porte à ébullition trois fois et que l'on sert, non filtré, dans de très petites tasses.**

Notes

1. Le café turc est préparé dans une cafetière turque à long manche faite de cuivre ou de bronze. On y ajoute parfois des épices comme la cardamome pour atténuer l'amertume du café.

2. Le café turc peut être utilisé pour pratiquer la cafédomancie.

**Turkish coffee** | EN**caffè alla turca** | IT s. m.**café turco** | PT s. m.

30

**café vert** | FR n. m.

café cru | FR n. m.

café brut | FR n. m.

**Grains de café non torréfiés.**

Notes

1. Le café vert est mis en sac et exporté dans les pays de consommation où il est conservé, puis torréfié peu de temps avant d'être consommé.

2. L'appellation *café vert* ne signifie pas nécessairement qu'à cette étape les grains de café sont de couleur verte, mais plutôt qu'ils n'ont pas encore été torréfiés.

**green coffee** | EN

unroasted coffee | EN

raw coffee | EN

**caffè crudo** | IT s. m.

caffè verde | IT s. m.

**café em grãos** | PT s. m.

café em grão | PT s. m.

café cru | PT s. m.

café verde | PT s. m.

31

**café viennois** | FR n. m.

**Café fort, le plus souvent de l'expresso, nappé de crème fouettée.**

Note. – Le café viennois peut être additionné de lait, de crème ou de sucre, selon les recettes.

**Viennese coffee** | EN**caffè viennese** | IT s. m.

caffè alla viennese | IT s. m.

**café vienense** | PT s. m.

32

**cafédomancie** | FR n. f.

Art divinatoire pratiqué en interprétant le marc de café.

Notes

1. La cafédomancie se pratique généralement avec du café turc : après avoir bu le café, on retourne la tasse sur elle-même pour y interpréter les traces du marc laissées sur les parois. On peut aussi lire dans le marc du café filtre en mélangeant celui-ci à un peu d'eau, pour ensuite verser le tout sur une assiette que l'on incline et y déchiffrer les figures ainsi formées.
2. Les termes anglais *tasseography* et *tasseomancy* renvoient à l'art divinatoire qui permet de lire l'avenir dans le marc de café comme dans les feuilles de thé.

**coffee-ground reading** | EN

coffee ground reading | EN

coffee cup reading | EN

**caffeomanzia** | IT s. f.**cafeomancia** | PT s. f.

33

**caféiculteur** | FR n. m.

caféicultrice | FR n. f.

producteur de café | FR n. m.

productrice de café | FR n. f.

cultivateur de café | FR n. m.

cultivatrice de café | FR n. f.

Personne morale ou physique spécialisée dans la culture du café.

**coffee producer** | EN

coffee grower | EN

coffee farmer | EN

coffee planter | EN

**produttore di caffè** | IT s. m.

produttrice di caffè | IT s. f.

azienda produttrice di caffè | IT s. f.

coltivatore di caffè | IT s. m.

coltivatrice di caffè | IT s. f.

cooperativa di produttori di caffè | IT s. f.

**cafeicultor** | PT s. m.

cafezista | PT s. m. e f.

produtor de café | PT s. m.

34

**caféiculture** | FR n. f.

Culture du café à des fins économiques.

**coffeegrowing** | EN

coffee-growing | EN

coffee growing | EN

coffee cultivation | EN

coffee culture | EN

**coltivazione del caffè** | IT s. f.**cafeicultura** | PT s. f.

35

**caféier** | FR n. m.

Arbuste tropical d'origine africaine appartenant à la famille des rubiacées, à fleurs blanches, produisant des fruits rouges qui renferment une ou deux graines qui, une fois torréfiées, servent à la préparation du café.

Notes

1. Il existe environ 80 espèces de caféiers; les plus connues sont l'arabica (environ 70 % de la production mondiale) et le canephora, dont la variété la plus productive et la seule vraiment commercialisée est le caféier robusta (environ 25 % de la production mondiale).
2. Un caféier en pleine maturité fournit en moyenne 2,5 kilogrammes de cerises de café par année, ce qui donne environ 900 grammes de café vert.

**coffee tree** | EN

coffee plant | EN

coffee | EN

coffee shrub | EN

**caffè** | IT s. m.**cafeeiro** | PT s. m.

cafezeiro | PT s. m.

pé de café | PT s. m.

36

**caféier canephora** | FR n. m.

canephora | FR n. m.

**Caféier rustique originaire de l'Afrique tropicale occidentale, principalement cultivé dans les plaines humides de faible altitude d'Afrique et d'Asie, dont les graines donnent un café au goût corsé et âcre à teneur élevée en caféine.**

Notes

1. Le caféier canephora est la deuxième espèce en importance après le caféier d'Arabie. Celle-ci comprend près de cinq variétés comestibles dont la plus productive, et la seule vraiment commercialisée, est le caféier robusta.

2. En français et en anglais, on emploie principalement le nom latin *Coffea canephora* pour désigner cette notion.

3. Il arrive que le caféier canephora soit appelé *caféier robusta*, ou *Coffea robusta*, étant donné que ces noms désignent la variété la plus productive de l'espèce.

**canephora coffee** | EN

canephora | EN

**caffè canefora** | IT s. m.

canefora | IT s. f.

caffè Robusta | IT s. m.

**café canephora** | PT s. m.

37

**caféier d'Arabie** | FR n. m.

caféier arabica | FR n. m.

arabica | FR n. m.

**Caféier originaire d'Éthiopie, principalement cultivé dans les régions montagneuses et les hauts plateaux d'Amérique latine et d'Afrique, dont les graines donnent un café doux de qualité supérieure.**

Note. – Le caféier d'Arabie est l'espèce de caféier la plus cultivée au monde. Il assure environ 70 % de la production mondiale de café.

**Arabian coffee** | EN

arabica coffee | EN

arabica | EN

**caffè Arabica** | IT s. m.

coffea Arabica | IT s. f.

Arabica | IT s. f.

**café arábico** | PT s. m.

café arábica | PT s. m.

38

**caféier robusta** | FR n. m.

robusta | FR n. m.

**Variété de caféier canephora, la plus productive de l'espèce.**

Notes

1. Le caféier robusta est le plus cultivé après le caféier d'Arabie. Il assure environ 25 % de la production mondiale de café.

2. Le caféier robusta est parfois appelé *Coffea canephora*, nom latin qui désigne l'espèce de caféier à laquelle il appartient, du fait qu'il représente la variété la plus productive de cette espèce.

**robusta** | EN

robusta coffee | EN

**caffè Robusta** | IT s. m.

Robusta | IT s. f.

**café robusta** | PT s. m.

39

**caféière** | FR n. f.

plantation de café | FR n. f.

**Plantation de caféiers.**

Note. – Les caféières se trouvent principalement dans les régions tropicales où il y a des sols volcaniques très fertiles.

**coffee plantation** | EN

coffee farm | EN

coffee estate | EN

**piantagione di caffè** | IT s. f.**cafezal** | PT s. m.

plantação de café | PT s. f.



40

**caféine** | FR n. f.

Alcaloïde cristallin, inodore, incolore et aux propriétés stimulantes, que l'on trouve principalement dans le café, le thé, le cola, le cacao, le maté, ou obtenu par synthèse.

## Notes

1. La teneur en caféine des grains de café varie selon les espèces. Les cafés les plus commercialisés, soit l'arabica et le robusta, en contiennent respectivement environ 1 % et de 2 à 3 %. La teneur en caféine dépend aussi du mode de préparation du café; il y a moins de caféine dans un café expresso que dans un café filtre en raison du procédé de percolation sous haute pression et du temps d'extraction très court.
2. La caféine présente dans les feuilles de thé est également appelée *théine* (*theine*, en anglais).
3. Le substantif *guaranine* est un synonyme désuet de *caféine*.

**caffeine** | EN

caffein | EN

**caffaina** | IT s. f.

teina | IT s. f.

**cafeína** | PT s. f.

41

**caféisme** | FR n. m.

caféinisme | FR n. m.

Intoxication aiguë ou chronique causée par une consommation excessive de caféine, se traduisant notamment par des tremblements, des palpitations, des insomnies et de l'anxiété.

**caffeinism** | EN

caffeine addiction | EN

excessive coffee drinking | EN

**caffesimo** | IT s. m.

caffeinismo | IT s. m.

**cafeinismo** | PT s. m.

cafeísmo | PT s. m.

42

**cafetière (1)** | FR n. f.

Récipient muni d'une poignée et d'un bec verseur qui sert à servir le café, et parfois à le garder chaud, selon le matériau qui le compose.

Note. – Dans ce sens, le terme *cafetière* est notamment utilisé pour désigner les cafetières en porcelaine et les verseuses isothermes.

**coffeepot** | EN

coffee pot | EN

**caraffa da caffè** | IT s. f.

bricco da caffè | IT s. m.

caraffa caffè | IT s. f.

bricco caffè | IT s. m.

**cafeteira** | PT s. f.

43

**cafetière (2)** | FR n. f.

Appareil qui sert à préparer le café, avec lequel on peut parfois également le servir.

## Notes

1. Dans ce sens, le terme *cafetière* est notamment utilisé pour désigner la cafetière à filtre électrique et la cafetière à pression.

2. En anglais, les termes *coffee maker* et *coffeepot* sont parfois synonymes, dans les cas où la cafetière est un appareil qui sert à la fois à préparer et à servir le café.

3. En anglais, le terme *coffee machine* est parfois utilisé pour désigner une cafetière au mécanisme plus complexe, comme la cafetière à filtre électrique.

**coffee maker** | EN

coffeemaker | EN

coffee-maker | EN

**caffettiera** | IT s. f.

moka | IT s. f. inv.

**cafeteira** | PT s. f.

44

**cafetière à filtre** | FR n. f.

cafetière filtre | FR n. f.

cafetière-filtre | FR n. f.

Cafetière manuelle ou électrique fonctionnant selon le principe de gravité, dans laquelle de l'eau chaude est versée sur la mouture contenue dans un filtre placé au-dessus d'une verseuse où s'égoutte le café infusé.

**filter coffee maker** | EN

filter coffee machine | EN

filtered coffee maker | EN

**caffettiera a filtro** | IT s. f.

caffettiera all'americana | IT s. f.

caffettiera filtro | IT s. f.

macchina da caffè filtro | IT s. f.

macchina per caffè all'americana | IT s. f.

macchina da caffè all'americana | IT s. f.

**cafeteira com filtro** | PT s. f.

45

**cafetière à filtre électrique** | FR n. f.

cafetière filtre électrique | FR n. f.

cafetière goutte à goutte | FR n. f.

Cafetière électrique munie d'un réservoir dans lequel l'eau est chauffée, puis dirigée à travers un tuyau vers le porte-filtre où elle tombe goutte après goutte sur la mouture, pour enfin s'égoutter dans une verseuse qui repose sur une plaque chauffante.

Note. – La cafetière à filtre électrique peut être munie soit d'un porte-filtre nécessitant un filtre en papier, soit d'un filtre permanent, généralement fait de métal ou d'une matière synthétique.

**automatic drip coffee maker** | EN

drip coffee maker | EN

electric drip coffee maker | EN

automatic drip coffee machine | EN

**caffettiera a filtro elettrica** | IT s. f.

caffettiera filtro elettrica | IT s. f.

**cafeteira de gotas** | PT s. f.

46

**cafetière à filtre manuelle** | FR n. f.

cafetière filtre manuelle | FR n. f.

Cafetière composée d'une verseuse surmontée d'un porte-filtre qui reçoit la mouture placée dans un filtre et sur laquelle on verse de l'eau chaude pour infuser le café qui s'égoutte dans la verseuse.

Note. – Ce type de cafetière est souvent appelé *cafetière à filtre Melitta* ou *cafetière filtre Melitta* (en anglais, *Melitta coffee maker*) par référence à la marque de commerce Melitta.

**manual drip coffee maker** | EN

manual filter coffee maker | EN

**caffettiera a filtro manuale** | IT s. f.

caffettiera filtro manuale | IT s. f.

**cafeteira manual** | PT s. f.

47

**cafetière à piston** | FR n. f.

Cafetière cylindrique, généralement en verre, dont le couvercle est muni d'un piston au bout duquel se trouve un filtre que l'on abaisse après l'infusion du café, afin de presser le marc au fond du récipient pour le séparer du liquide.

Note. – Ce type de cafetière est souvent appelé *cafetière Bodum* ou *cafetière Melior* (en anglais, *Bodum coffee maker* et *Melior coffee maker*). Les appellations Bodum et Melior sont des marques déposées.

**French press coffee maker** | EN

French press | EN

coffee press | EN

press pot | EN

coffee plunger | EN

plunger coffee maker | EN

plunger | EN

cafetiere | EN

**caffettiera a stantuffo** | IT s. f.

caffettiera a pistone | IT s. f.

coffee plunger | IT s. m. inv.

caffettiera Melior | IT s. f.

Melior | IT s. m. inv.

**cafeteira francesa** | PT s. f.

cafeteira-pistão | PT s. f.

prensa francesa | PT s. f.



**cafetière à pression** | FR n. f.

cafetière italienne | FR n. f.  
 cafetière expresso | FR n. f.  
 cafetière espresso | FR n. f.  
 cafetière express | FR n. f.

Cafetière en trois parties, comprenant un filtre métallique placé entre deux réservoirs superposés (une verseuse et une bouilloire), dans laquelle la pression de la vapeur fait remonter l'eau très chaude de la bouilloire par un tube central pour qu'elle puisse traverser le filtre et permettre au café de s'infuser et de se déverser ensuite dans la verseuse.

## Notes

1. Une valve de sécurité, dans le réservoir inférieur, protège des risques d'explosion lorsqu'il n'y a plus d'eau dans cette partie.
2. Il ne faut pas confondre la cafetière à pression, aussi nommée *cafetière italienne*, avec la cafetière napolitaine, une cafetière-filtre dont la caractéristique principale est qu'il faut la renverser lorsque l'eau a atteint la température voulue.
3. Pour nommer l'appareil, souvent à pompe, qui sert à préparer le café expresso, on emploie plutôt le terme *machine à expresso* ou *machine à espresso*. Cette machine à café fonctionne aussi selon la percolation sous pression, mais le procédé repose sur une très haute pression d'eau (10 bars et plus) qui traverse beaucoup plus rapidement (environ 25 secondes) la fine mouture de café. La pression d'une cafetière à pression ne dépasse pas 3 bars. On appelle souvent ce type de cafetière, inventé en Italie, *cafetière moka* ou *cafetière moka express* (en anglais, *moka coffee maker* ou *moka maker*). Ces désignations font référence à la marque de commerce italienne Moka Express, la plus populaire depuis les années 1950.

**pressure coffee maker** | EN

espresso coffee maker | EN  
 espresso maker | EN

**moka** | IT s. f. inv.

caffettiera espresso | IT s. f.  
 caffettiera italiana | IT s. f.  
 caffettiera moka | IT s. f.  
 caffettiera a pressione | IT s. f.

**cafeteira italiana** | PT s. f.

cafeteira expresso tipo italiana | PT s. f.

**cafetière à pression-décompression** | FR n. f.

cafetière à décompression | FR n. f.  
 cafetière à vide | FR n. f.  
 cafetière à dépression | FR n. f.

Cafetière de verre composée de deux ballons reliés par un tube fermé d'un filtre, dans laquelle l'eau du ballon inférieur, chauffée par un brûleur, monte sous pression dans le tube central vers le ballon supérieur contenant la mouture, ce qui permet l'infusion du café, qui redescend ensuite dans le ballon verseur inférieur sous l'effet d'une décompression.

## Notes

1. C'est l'air emprisonné dans le ballon inférieur dilaté par la chaleur qui fait monter l'eau vers le ballon supérieur; après l'infusion, le ballon inférieur se contracte en l'absence de chaleur, ce qui crée un vide partiel qui y aspire le café infusé.
2. Ce type de cafetière est souvent appelé *cafetière Cona* (en anglais, *Cona coffee maker*). L'appellation Cona est une marque déposée.

**vacuum coffee maker** | EN

vacuum coffee brewer | EN  
 vacuum brewer | EN  
 coffee siphon | EN  
 coffee syphon | EN

**caffettiera a pressione/decompressione** | IT s. f.  
 [neologismo proposto]**cafeteira a vácuo** | PT s. f.

vácuo cafeteira | PT s. f.

**cafetière électrique** | FR n. f.

Cafetière qui fonctionne à l'électricité.

Note. – Les cafetières électriques les plus connues sont la cafetière à filtre électrique, le percolateur et la machine à café expresso.

**electric coffee maker** | EN

electric coffee-maker | EN

**caffettiera elettrica** | IT s. f.**cafeteira elétrica** | PT s. f.

51

**cafetière isotherme** | FR n. f.

cafetière isolante | FR n. f.

cafetière à thermoverseuse | FR n. f.

**Cafetière dont la verseuse isolante permet de maintenir le café chaud pendant quelques heures.**

Notes

1. Selon les modèles de cafetières isothermes, la période pendant laquelle le café peut rester chaud varie généralement entre deux et six heures.
2. Les termes *cafetière isolante* et *cafetière à thermoverseuse* sont beaucoup moins fréquents que le terme *cafetière isotherme*, qui est généralisé dans l'usage.
3. Thermos est une marque déposée. L'appellation *cafetière thermos* n'a donc pas été retenue comme synonyme.

**thermal coffee maker** | EN**caffettiera isothermica** | IT s. f.

caffettiera termica | IT s. f.

**cafeteira térmica** | PT s. f.

cafeteira elétrica com garrafa térmica | PT s. f.

52

**cafetière napolitaine** | FR n. f.

cafetière réversible | FR n. f.

**Cafetière en métal comprenant un filtre placé entre une verseuse inversée et une bouilloire, et que l'on doit renverser lorsque l'eau commence à frémir pour permettre au café de s'infuser et de retomber, par gravité, dans la verseuse, qui constitue alors la partie inférieure.**

Note. – Même si on la nomme *cafetière napolitaine*, la cafetière réversible a été inventée en France par Louis-Bernard Rabaud en 1822. C'est la très grande popularité que la cafetière a connue à Naples au milieu des années 1940 qui lui a valu cette appellation.

**Neapolitan flip drip** | EN

flip drip | EN

Neapolitan coffee maker | EN

**caffettiera napoletana** | IT s. f.**cafeteira napolitana** | PT s. f.

53

**cafetière turque** | FR n. f.

**Petit récipient à long manche fait de cuivre ou de bronze dans lequel on prépare le café turc.**

Note. – En français et en anglais, la cafetière turque est souvent appelée par son nom turc, *cezve*, ou par son nom arabe, *ibrik*.

**Turkish coffee pot** | EN

Turkish coffeepot | EN

**ibrik** | IT s. m. inv.

bricco per caffè turco | IT s. m.

**cafeteira turca** | PT s. f.

54

**cappuccino** | FR n. m.

capuccino | FR n. m.

**Expresso mélangé à du lait chauffé à la vapeur et recouvert d'une épaisse couche de mousse de lait.**

Notes

1. Le cappuccino idéal est composé d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait que l'on saupoudre parfois de cacao ou de cannelle.
2. *Cappuccino* est un emprunt à l'italien qui veut dire « capucin ». Le terme est utilisé par allusion à la couleur marron du mélange de lait moussé et de café qui rappelle celle de la robe portée par les frères de l'ordre des Capucins.
3. L'emprunt *cappuccino* est utilisé en français depuis 1937 et en anglais, depuis 1948. Le terme se prononce [ka-pou-tchi-no]. Au pluriel, on écrira : *des cappuccinos* ou *des capuccinos*.

**cappuccino** | EN**cappuccino** | IT s. m.**cappuccino** | PT s. m.

capuccino | PT s. m.

capucino | PT s. m.

capuchino | PT s. m.



55

**capsule de café** | FR n. f.

Dosette de café torréfié, moulu, pressé, scellé hermétiquement dans un petit contenant de plastique, destinée à être utilisée une seule fois dans une machine à café.

Note. – Le terme *godet de café* n'a pas été retenu en raison de sa faible fréquence et de son manque de précision. Le terme anglais *pod* est à éviter en français en raison de son manque d'adaptation au système du français. Par ailleurs, le terme *capsule de café* est déjà dans l'usage.

**coffee capsule** | EN**cialda di caffè** | IT s. f.

cialda caffè | IT s. f.

capsula di caffè | IT s. f.

capsula caffè | IT s. f.

**cápsula de café** | PT s. f.

café em cápsula | PT s. m.

56

**caracoli** | FR n. m.

perle | FR n. f.

Grain de café dont la forme sphérique résulte du développement d'une graine unique dans le fruit du caféier, qui en contient normalement deux.

Notes

1. Les grains de café ont habituellement un côté arrondi et un côté plat traversé par un sillon central, tandis que le caracoli est un grain de forme ronde.
2. Les caracolis sont pour certains triés et séparés des autres grains pour être vendus à un prix généralement plus élevé, étant donné leur rareté et leurs arômes qui seraient plus concentrés.
3. C'est en raison de sa forme sphérique que ce grain de café est appelé *caracoli*, dont le nom vient du mot espagnol *caracol*, qui signifie « escargot ».

**peaberry** | EN

pea berry | EN

caracoli | EN

pea bean | EN

**caracoli** | IT s. m.**caracol** | PT s. m.

fruto macho | PT s. m.

57

**cerise de café** | FR n. f.

cerise | FR n. f.

Fruit entier du caféier dont l'apparence rappelle celle d'une cerise, généralement composé de deux graines dissimulées sous une pulpe jaunâtre enrobée d'une peau mince et lisse de couleur rouge.

Notes

1. Il arrive parfois que la cerise de café ne contienne qu'une seule graine de forme sphérique, que l'on nomme *caracoli* ou *perle*.
2. Le substantif *drupe*, qui désigne tout fruit charnu à noyau, est parfois employé pour parler de la cerise de café, mais il désigne une notion beaucoup plus générale; par exemple, le pruneau, l'abricot et l'olive sont également des drupes.

**coffee cherry** | EN

coffee berry | EN

cherry | EN

**ciliegia di caffè** | IT s. f.

ciliegia | IT s. f.

**cereja de café** | PT s. f.

58

**crème du café** | FR n. f.

crème | FR n. f.

Émulsion de matières grasses qui forme une mousse crémeuse de couleur noisette à la surface d'un café expresso.

Notes

1. La formation d'une crème opaque qui adhère aux parois de la tasse est une caractéristique d'un espresso réussi et le signe d'un bon équilibre entre la pression de la machine, la mouture du café et la température de l'eau. Ainsi, une crème claire et mince est un indice d'une mouture trop grossière, insuffisamment tassée, d'une eau pas assez chaude ou d'une pression trop faible.
2. Le terme *crema* est un emprunt à l'italien utilisé en anglais, mais qui ne comble aucune lacune lexicale en français, puisque les termes *crème du café* et *crème* sont déjà généralisés et implantés dans l'usage.

**crema foam** | EN

foam | EN

crema | EN

**crema di caffè** | IT s. f.

crema | IT s. f.

**creme do café** | PT s. f.

59

**cuillère à moka** | FR n. f.

cuiller à moka | FR n. f.

**Cuillère très petite qui est utilisée pour remuer une boisson, particulièrement le café.**

Note. – La cuillère à moka est la plus petite cuillère d'un service de couverts de table. Elle est souvent appelée *cuillère à café*, mais elle est plus petite, puisqu'elle correspond environ à 2 ml, alors que la cuillère à café (appelée aussi *cuillère à thé*) correspond à 5 ml selon le système international d'unités (SI).

**demitasse spoon** | EN**cucchiaino da caffè** | IT s. m.**colher de café** | PT s. f.

60

**décoction** | FR n. f.

**Procédé de préparation du café qui consiste à faire bouillir l'eau avec la mouture.**

Note. – La décoction est utilisée pour la préparation du café turc.

**decoction** | EN**decozione** | IT s. f.**decoção** | PT s. f.

61

**dosette à café réutilisable** | FR n. f.

dosette-filtre réutilisable | FR n. f.

**Contenant muni d'un couvercle-filtre qui, une fois rempli de café moulu, sert de monodose individuelle prête à l'utilisation.**

Notes

1. Contrairement aux dosettes papier et aux capsules de café, les dosettes à café réutilisables peuvent servir plus d'une fois. Elles sont plus économiques et elles permettent au consommateur d'utiliser une plus grande variété de café.
2. Les termes *dosette à café réutilisable* et *dosette-filtre réutilisable* sont nettement préférables à l'appellation *dosette permanente*, puisque la durabilité de ce type de dosette reste difficile à évaluer.

**reusable coffee pod** | EN

reusable filter pod | EN

**cialda di caffè riutilizzabile** | IT s. f.

cialda filtro riutilizzabile | IT s. f.

capsula di caffè riutilizzabile | IT s. f.

**refil de café solúvel** | PT s. m.

62

**dosette de café** | FR n. f.

**Minisachet tubulaire, scellé, qui contient la quantité de café nécessaire pour une seule tasse.**

Notes

1. Étant donné que le terme générique *dosette* est surtout employé pour désigner les dosettes de café expresso, il est préférable de mentionner le type de café dans l'appellation. Exemple : *dosette de café soluble*.
2. Le terme *sachet-dose* est surtout utilisé en pharmacie. En contexte, le terme moins précis *sachet de café* (en anglais, *coffee sachet*) est parfois employé pour désigner la dosette qui est en fait un petit sachet tubulaire.
3. Le terme *stick de café*, forme hybride issue de l'anglais, est à éviter en raison du manque d'adaptation graphique et morphosémantique du terme anglais *stick*.

**coffee stick pack** | EN

one cup coffee stick | EN

**bustina stick di caffè** | IT s. f.**café em sachê** | PT s. m.

sachê de café | PT s. m.

63

**dosette de lait** | FR n. f.

**Minisachet tubulaire, scellé, qui contient une portion de poudre de lait pour une tasse de boisson chaude (thé, café, etc.).**

Notes

1. Lorsque la portion individuelle de lait est présentée dans un minicontenant, on utilise plutôt les termes *coupelle de lait* ou *godet de lait*.
2. Le terme *stick de lait*, forme hybride issue de l'anglais, est à éviter en raison du manque d'adaptation graphique et morphosémantique du terme anglais *stick*.

**milk stick** | EN**bustina stick di latte** | IT s. f.**sachê de leite** | PT s. m.

leite em sachê | PT s. m.

64

**dosette expresso** | FR n. f.

dosette | FR n. f.

**Monodose de café torréfié, moulu, pressé, enveloppé hermétiquement entre deux feuilles de papier-filtre ou scellé dans un contenant de plastique, utilisable dans une machine à café expresso conçue pour la recevoir.**

Notes

1. Il existe divers types de dosettes expressos. Les dosettes souples enveloppées dans le papier-filtre sont couramment appelées *dosette papier* et les dosettes de plastique sont généralement désignées par le terme *capsule de café*. Il existe également des dosettes à café réutilisables.

2. Le terme anglais *pod* est à éviter en français. Les termes *dosette* et *capsule* sont déjà dans l'usage.

**coffee pod** | EN

coffee pod | EN

expresso pod | EN

**cialda espresso** | IT s. f.

cialda | IT s. f.

capsula espresso | IT s. f.

**café expresso em sachê** | PT s. m.

sachê de café expresso | PT s. m.

65

**dosette papier** | FR n. f.

**Dosette de café torréfié, moulu, pressé, enveloppé hermétiquement entre deux feuilles de papier-filtre, destinée à être utilisée une seule fois dans une machine à café.**

Note. – Le terme anglais *pod* est à éviter en français en raison de son manque d'adaptation au système du français. Par ailleurs, les termes *dosette* et *dosette papier* sont déjà dans l'usage.

**paper coffee pod** | EN

paper pod | EN

**cialda in carta** | IT s. f.

cialda di carta | IT s. f.

**sachê** | PT s. m.

66

**double expresso** | FR n. m.

double expresso | FR n. m.

**Expresso préparé en doublant la quantité habituelle de mouture.**

Notes

1. Les termes *café express* et *express* sont courants en français depuis le début des années 1960 pour traduire l'emprunt à l'italien *espresso*. Il s'agit de formes francisées de l'italien à partir de l'emprunt à l'anglais *express*. Aujourd'hui, c'est plutôt la forme hybride *expresso* qui est la plus fréquente en français. L'emprunt intégral à l'italien *espresso* est également de plus en plus utilisé. Toutes ces formes empruntées sont considérées comme acceptables en français. Au pluriel, on écrira : *des doubles expressos*.

2. Les emprunts à l'italien *espresso doppio* et *doppio* ne sont pas d'un usage courant en français et ils ne comblent aucune lacune lexicale.

3. Il ne faut pas confondre le double expresso et l'expresso double. On appelle souvent *expresso double* un expresso dont on a doublé les proportions d'eau et de mouture.

**double espresso** | EN

espresso doppio | EN

doppio | EN

**doppio espresso** | IT s. m.

espresso doppio | IT s. m.

doppio caffè espresso | IT s. m.

**expresso duplo** | PT s. m.

67

**douchette** | FR n. f.

**Dispositif d'une machine à café expresso, percé de petits trous, qui permet la projection de l'eau chaude à travers la mouture déposée préalablement dans le porte-filtre.**

**shower head** | EN**doccia** | IT s. f.

doccetta | IT s. f.

**chuveirinho** | PT s. m.

68

**expresso court** | FR n. m.

espresso court | FR n. m.

court | FR n. m.

**Expresso très serré, dont le volume d'eau est de 25 millilitres, qui est servi dans une petite tasse.**

## Notes

1. Les termes *café express* et *express* sont courants en français depuis le début des années 1960 pour traduire l'emprunt à l'italien *espresso*. Il s'agit de formes francisées de l'italien à partir de l'emprunt à l'anglais *express*. Aujourd'hui, c'est plutôt la forme hybride *espresso* qui est la plus fréquente en français. L'emprunt intégral à l'italien *espresso* est également de plus en plus utilisé. Toutes ces formes empruntées sont considérées comme acceptables en français. Au pluriel, on écrira : *des espressos courts* ou *des espressos courts*.

2. Les emprunts à l'italien *espresso ristretto* et *ristretto* ne sont pas d'un usage courant en français et ils ne comblent aucune lacune lexicale.

**short espresso** | EN

espresso ristretto | EN

ristretto | EN

**espresso corto** | IT s. m.

espresso basso | IT s. m.

**café curto** | PT s. m.

espresso curto | PT s. m.

café expresso | PT s. m.



69

**expresso long** | FR n. m.

espresso long | FR n. m.

long | FR n. m.

espresso allongé | FR n. m.

espresso allongé | FR n. m.

allongé | FR n. m.

**Expresso dont le volume d'eau est augmenté à 100 ou 120 millilitres.**

## Notes

1. Les termes *café express* et *express* sont courants en français depuis le début des années 1960 pour traduire l'emprunt à l'italien *espresso*. Il s'agit de formes francisées de l'italien à partir de l'emprunt à l'anglais *express*. Aujourd'hui, c'est plutôt la forme hybride *espresso* qui est la plus fréquente en français. L'emprunt intégral à l'italien *espresso* est également de plus en plus utilisé. Toutes ces formes empruntées sont considérées comme acceptables en français. Au pluriel, on écrira : *des espressos longs* ou *des espressos longs*.

2. Les emprunts à l'italien *espresso lungo* et *lungo* ne sont pas d'un usage courant en français et ils ne comblent aucune lacune lexicale.

**long espresso** | EN

espresso lungo | EN

lungo | EN

**espresso lungo** | IT s. m.

espresso alto | IT s. m.

**café longo** | PT s. m.

café comprido | PT s. m.



70

**filtre à café** | FR n. m.

filtre | FR n. m.

**Filtre qui reçoit la mouture et qui permet l'infusion par le passage de l'eau à travers le café.**

Note. – Il existe divers types de filtres à café : les filtres en papier et les filtres rigides, en métal ou en plastique. Les filtres rigides peuvent être utilisés plus d'une fois; ils sont appelés *filtre à café réutilisable* ou *filtre à café permanent*.

**coffee filter** | EN**filtro da caffè** | IT s. m.

filtro | IT s. m.

**filtro de café** | PT s. m.

filtro | PT s. m.

71

**filtre à café en papier** | FR n. m.

filtre papier | FR n. m.

filtre en papier | FR n. m.

**Filtre à café fait de papier.**

Note. – Le filtre à café en papier peut avoir diverses formes (conique, circulaire, etc.). Il a été inventé en 1907 par l'Allemande Melitta Bentz, remplaçant ainsi le carré de coton qui avait servi jusqu'alors de filtre improvisé. Aujourd'hui, une nouvelle gamme de filtres papier est conçue en fonction de l'intensité désirée (doux, corsé).

**paper coffee filter** | EN

filter paper | EN

paper filter | EN

**filtro da caffè in carta** | IT s. m.

filtro in carta | IT s. m.

filtro carta | IT s. m.

**filtro de papel** | PT s. m.

filtro de papel para café | PT s. m.



72

**filtre à café réutilisable** | FR n. m.

filtre à café permanent | FR n. m.

filtre réutilisable | FR n. m.

filtre permanent | FR n. m.

**Filtre à café conçu pour servir plus d'une fois.**

Note. – Les filtres à café réutilisables sont lavables, puisqu'ils sont fabriqués avec une matière rigide (plastique, métal).

**permanent coffee filter** | EN

reusable coffee filter | EN

permanent filter | EN

reusable filter | EN

**filtro da caffè permanente** | IT s. m.

filtro permanente | IT s. m.

**filtro permanente para café** | PT s. m.

filtro de café permanente | PT s. m.



73

**godet de crème** | FR n. m.

coupelle de crème | FR n. f.

Petit récipient scellé qui contient la quantité de crème nécessaire pour une tasse de boisson chaude (thé, café, etc.).

**creamette** | EN

cream jigger | EN

**vaschetta monodose di crema** | IT s. f.

confezione monodose di crema | IT s. f.

**potinho de nata** | PT s. m.

[neologismo proposto]

74

**godet de lait** | FR n. m.

coupelle de lait | FR n. f.

Petit récipient scellé qui contient la quantité de lait nécessaire pour une tasse de boisson chaude (thé, café, etc.).

Note. – Il existe également des minisachets tubulaires qui contiennent une petite portion de poudre de lait et que l'on appelle *dosette de lait*.

**milkette** | EN

milk jigger | EN

**vaschetta monodose di latte** | IT s. f.

confezione monodose di latte | IT s. f.

**potinho de leite** | PT s. m.

[neologismo proposto]

75

**grain de café** | FR n. m.

fève de café | FR n. f.

**Graine décortiquée et séchée de la cerise de café, qu'elle soit torréfiée ou non.**

Notes

1. Les grains de café sont généralement formés d'un côté arrondi et d'un côté plat traversé par un sillon central, sauf les grains uniques de certaines cerises, de forme sphérique, que l'on nomme *caracoli* ou *perle*.

2. *Grain de café* et *fève de café* sont les termes commerciaux utilisés pour désigner la graine séchée du caféier.

**coffee bean** | EN**chicco di caffè** | IT s. m.

grano di caffè | IT s. m.

**grão de café** | PT s. m.

76

**infusion** | FR n. f.

**Procédé de préparation du café qui consiste à faire passer de l'eau préalablement portée au point d'ébullition à travers la mouture déposée dans un filtre.**

Note. – L'infusion et la décoction sont deux procédés différents de préparation du café. On parle de *décoction* seulement si l'on fait bouillir la mouture avec l'eau.

**infusion** | EN**infusione** | IT s. f.**infusão** | PT s. f.

77

**machine à café** | FR n. f.

**Appareil servant à la préparation du café, le plus souvent conçu pour un usage commercial.**

Note. – Autrefois, les machines à café étaient réservées à un usage commercial (restaurants, bars, hôtels). Aujourd'hui certains modèles, notamment les machines à café expresso, sont également conçus pour une utilisation domestique et fonctionnent selon le même système que les appareils à usage commercial.

**coffee machine** | EN**macchina da caffè** | IT s. f.

macchina caffè | IT s. f.

**máquina de fazer café** | PT s. f.

máquina de café | PT s. f.

78

**machine à café à dosettes** | FR n. f.

machine à dosettes | FR n. f.

Machine à café conçue pour permettre l'utilisation de dosettes prêtes à l'emploi.

**pod coffee machine** | EN

pod coffee maker | EN

**macchina da caffè a cialde** | IT s. f.

macchina a cialde | IT s. f.

**máquina de café expresso em sachê** | PT s. f.

cafeteira para sachês | PT s. f.

máquina de café expresso sachê | PT s. f.

máquina de café para sachê | PT s. f.



79

**machine à café expresso** | FR n. f.

machine à café espresso | FR n. f.

machine à espresso | FR n. f.

machine à espresso | FR n. f.

machine à café express | FR n. f.

machine à express | FR n. f.

Machine à café servant à la préparation de l'expresso, selon un procédé de percolation où l'eau chaude est pompée sous très haute pression.

Notes

1. La percolation sous haute pression aurait été inventée en 1948 par le Milanais Achille Gaggia, qui est considéré comme l'inventeur de la machine à espresso moderne.

2. Pour préparer un café expresso avec cette machine, on dépose la mouture très fine dans un porte-filtre que l'on insère sous une douchette, avant d'envoyer l'eau chaude sous pression. Pour donner un café savoureux et crémeux, ces machines à café doivent être suffisamment puissantes, c'est-à-dire avoir une pression d'au moins 14 bars.

3. Les termes *café express* et *express* sont courants en français depuis le début des années 1960 pour traduire l'emprunt à l'italien *espresso*. Il s'agit de formes francisées de l'italien à partir de l'emprunt à l'anglais *express*. Aujourd'hui, c'est plutôt la forme hybride *expresso* qui est la plus fréquente en français. L'emprunt intégral à l'italien *espresso* est également de plus en plus utilisé. Toutes ces formes empruntées sont considérées comme acceptables en français. Les synonymes *machine à café express* et *machine à express* sont beaucoup moins fréquents dans l'usage. Aujourd'hui, les machines à café expresso ne sont plus seulement destinées aux établissements commerciaux. Elles sont également conçues pour un usage domestique. Dans ce cas, on les nomme souvent *cafetière expresso* ou *cafetière espresso*.

**espresso coffee machine** | EN

espresso machine | EN

**macchina da caffè espresso** | IT s. f.

macchina per caffè espresso | IT s. f.

macchina caffè espresso | IT s. f.

**cafeteira expresso** | PT s. f.

cafeteira espresso | PT s. f.

máquina de café expresso | PT s. f.

máquina de café espresso | PT s. f.



80

**marc de café** | FR n. m.

marc | FR n. m.

Résidu du café moulu après infusion.

Notes

1. Les termes anglais *dregs* et *grouts* désignent les résidus de diverses substances infusées, tels le café et le thé.

2. On ne prononce pas le c final de *marc*.

**coffee grounds** | EN

coffee dregs | EN

grounds | EN

**fondi di caffè** | IT s. m. pl.

fondi | IT s. m. pl.

**borra de café** | PT s. f.

81

**mesure à café** | FR n. f.

mesurette à café | FR n. f.

doseuse à café | FR n. f.

Cuillère utilisée pour doser la quantité exacte de café moulu nécessaire à la préparation d'une tasse et dont la contenance est d'environ 7 à 8 grammes.

Note. – Le terme *cuillère à café* n'est pas synonyme de *mesure à café*. Cette appellation sert à désigner l'unité de mesure qui correspond à 5 ml selon le système international d'unités (SI).

**coffee measuring spoon** | EN

coffee scoop | EN

**dosatore caffè** | IT s. m.

misurino caffè | IT s. m.

cucchiaio dosatore | IT s. m.

misurino dosatore | IT s. m.

**colher dosadora de café** | PT s. f.

colher dosadora | PT s. f.



82

**moulin à café** | FR n. m.

Appareil manuel ou électrique servant à moudre les grains de café torréfiés.

**coffee grinder** | EN

coffee mill | EN

**macinacaffè** | IT s. m. inv.

macina caffè | IT s. m. inv.

macinino | IT s. m.

**moinho de café** | PT s. m.

moedor de café | PT s. m.

83

**moulin à café à couteau** | FR n. m.

Moulin à café électrique muni d'un couteau-hélice qui pulvérise les grains de café.

Note. – Ce type de moulin présente les désavantages de ne pas produire une mouture parfaitement homogène et de surchauffer le café, en détériorant ainsi le goût, si le contact entre le couteau et les grains dure trop longtemps.

**blade coffee grinder** | EN

blade grinder | EN

blade mill | EN

**macinacaffè a lame** | IT s. m. inv.

macinino a lame | IT s. m.

**moedor de lâmina** | PT s. m.

84

**moulin à café à meules** | FR n. m.

Moulin à café électrique muni d'un système de broyage à meules plates ou coniques.

Note. – L'écart entre les meules permet de régler la grosseur de la mouture.

**burr coffee grinder** | EN

burr coffee mill | EN

burr grinder | EN

burr mill | EN

**macinacaffè a macine** | IT s. m. inv.

macinino a macine | IT s. m.

**moedor com broca** | PT s. m.

85

**moulin à café manuel** | FR n. m.

moulin à café à manivelle | FR n. m.

Moulin à café dont l'engrenage est actionné par une manivelle.

Note. – Le moulin à café manuel le plus courant est de forme cubique, généralement fait de bois, et est muni d'un tiroir dans lequel on recueille le café moulu. On trouve aussi le moulin à café turc, de forme cylindrique, généralement fait de cuivre ou de laiton.

**manual coffee grinder** | EN

manual coffee mill | EN

hand crank coffee grinder | EN

**macinacaffè manuale** | IT s. m. inv.

macinacaffè a manovella | IT s. m. inv.

macinino a manovella | IT s. m.

macinino manuale | IT s. m.

**moedor de café manual** | PT s. m.

86

**mousse de lait** | FR n. f.

Mousse qui se forme à la surface du lait lorsqu'il est fouetté avec la buse à vapeur d'une machine à café expresso ou à l'aide d'un mousoir à lait.

**milk foam** | EN

milk froth | EN

**schiuma di latte** | IT s. f.**espuma de leite** | PT s. f.

87

**mousoir à lait** | FR n. m.

mousseur à lait | FR n. m.

Appareil qui sert à rendre le lait mousseux pour la préparation de divers cafés, notamment du cappuccino.

Notes

1. Les mousoirs à lait les plus courants sont manuels ou fonctionnent à piles. Certains fonctionnent à l'électricité. Il existe également des dispositifs particuliers qui peuvent s'adapter à la buse à vapeur d'une machine à café expresso.

2. Le synonyme *mousseur à lait* est un terme parfaitement conforme au système linguistique du français. Même s'il est absent des dictionnaires généraux, le terme *mousseur* est un dérivé correct du verbe *mousser*.

**milk frother** | EN

milk foamer | EN

**frullino** | IT s. m.

frullino per schiuma | IT s. m.

frullino per latte | IT s. m.

frullino per caffè | IT s. m.

**espumador de leite** | PT s. m.

88

**mouture** | FR n. f.

Opération qui consiste à moudre les grains de café torréfiés plus ou moins finement, généralement à l'aide d'un moulin.

Note. – Le degré de mouture approprié (extrafine, fine, moyenne ou grosse) dépend de la cafetière utilisée pour préparer le café. Plus la durée de contact entre l'eau et la mouture est courte, plus il faudra une mouture fine.

**grinding** | EN**macinatura** | IT s. f.

macinazione | IT s. f.

**moagem** | PT s. f.

89

**mouture moyenne** | FR n. f.

Degré de mouture du café prémoulu de consommation courante qui convient à la plupart des cafetières à filtre, manuelles ou électriques, et aux percolateurs utilisés notamment dans les hôtels et les restaurants.

## Notes

1. L'appellation *mouture tout usage*, calque de *all purpose grind*, est impropre, puisqu'il n'existe pas de mouture convenant à tous les types de cafetières.
2. Le terme *mouture ménage* a déjà été proposé pour traduire *all purpose grind*, mais il ne s'est pas imposé dans l'usage.
3. Dans un contexte d'emploi où l'on veut qualifier le café plutôt que la mouture, on peut utiliser une expression plus descriptive comme *café de mouture moyenne*.

**all purpose grind** | EN

APG | EN

medium grind | EN

**macinata media** | IT s. f.**moagem média** | PT s. f.

90

**noisette** | FR n. m.

macchiato | FR n. m.

Expresso sur lequel on ajoute un peu de lait chaud, souvent mousseux.

## Notes

1. Le terme *macchiato* est un emprunt intégral à l'italien *macchiato* qui veut dire « taché ». Le mot fait référence à la petite trace blanche que laisse le lait dans le café. On prononce [ma-kia-to].
2. Le terme *noisette* est employé au sens de « de la grosseur d'une noisette », par référence à la très petite quantité de lait que l'on ajoute au café. Même s'il est surtout usité en France, le terme *noisette* constitue un équivalent tout à fait approprié pour traduire le terme italien *caffè macchiato*.
3. Le terme *noisette*, utilisé dans ce sens, est un nom masculin, sans doute par référence au terme *café* qui est sous-entendu.

**espresso macchiato** | EN

macchiato | EN

**caffè macchiato** | IT s. m.**macchiato** | PT s. m.

expresso macchiato | PT s. m.

91

**percolateur** | FR n. m.

Cafetière dans laquelle l'eau située dans la partie inférieure du récipient est bouillie et monte sous pression dans un mince tube surmonté d'un filtre contenant du café moulu, à travers lequel elle passe et retombe de façon répétée.

## Notes

1. Autrefois, l'eau contenue dans un percolateur était bouillie sur le feu de la cuisinière; aujourd'hui, on trouve encore ce type de percolateur, mais le modèle le plus courant est le percolateur électrique, souvent utilisé pour préparer une grande quantité de café.
2. Le terme *percolateur* est parfois utilisé pour désigner toute cafetière fonctionnant selon un procédé de percolation.
3. Le terme anglais *coffee urn* est parfois employé pour désigner un percolateur à grande capacité de style fontaine, généralement utilisé à des fins commerciales. Dans ce sens, le terme *urne à café* est à éviter, puisque le mot *urne* désigne particulièrement en français un vase ou une boîte, et non une cafetière.

**coffee percolator** | EN

percolator | EN

**macchina per il caffè** | IT s. f.

caffettiera a pressione | IT s. f.

**percolador** | PT s. m.

92

**percolation** | FR n. f.

Procédé d'infusion du café qui résulte de la circulation de l'eau sous pression à travers la mouture de café.

Note. – La machine à café expresso, la cafetière à pression et le percolateur sont des cafetières qui fonctionnent selon un procédé de percolation.

**percolation** | EN**percolazione** | IT s. f.**percolação** | PT s. f.

93

**pince-doseuse à café** | FR n. f.

Mesure à café dont le manche a la forme d'une pince et qui permet de fermer les paquets de café entamés.

**coffee scoop clip** | EN**dosatore a pinza per caffè** | IT s. m.

pinza per pacco caffè | IT s. f.

cucchiaio con pinza | IT s. m.

**colher-pinça de café** | PT s. f.

[neologismo proposto]

94

**porte-filtre** | FR n. m.

Dispositif d'une cafetière qui sert à recevoir la dose de mouture ou le filtre la contenant.

Notes

1. S'il s'agit d'une machine à café expresso, le porte-filtre est aussi le filtre qui reçoit la mouture, alors que dans le cas d'une cafetière à filtre, il est conçu pour recevoir un filtre en papier ou un filtre réutilisable.
2. Au pluriel, on écrira : *des porte-filtres*.
3. Dans le cas d'une machine à café expresso, on utilise parfois le terme *poignée porte-filtre* comme synonyme de *porte-filtre*.

**filter holder** | EN

**portafiltro** | IT s. m. inv.  
porta filtro | IT s. m. inv.

**porta-filtro** | PT s. m.

95

**presse-mouture** | FR n. m.

tasseur de mouture | FR n. m.  
tasse-mouture | FR n. m.

Petit instrument, généralement cylindrique, dont la base convexe ou discoïdale sert à comprimer la mouture dans le porte-filtre d'une machine à café expresso.

Note. – Le terme *tasse-mouture*, formé sur le modèle de *presse-mouture*, est conforme au système linguistique du français, bien qu'il soit peu fréquemment utilisé.

**coffee tamper** | EN  
espresso tamper | EN  
espresso coffee tamper | EN

**pressino caffè** | IT s. m.  
pressa caffè | IT s. f.  
attrezzo pressa caffè | IT s. m.

**calcador de café** | PT s. m.  
calcador | PT s. m.  
tamper | PT s. m.

96

**rubiacées** | FR n. f. pl.

Famille de plantes dicotylédones gamopétales, herbacées ou arbustives, poussant surtout en régions tropicales, et dont la plupart possèdent des feuilles disposées en étoile ou en verticille.

Note. – La famille des rubiacées comprend environ 500 genres et 6000 espèces, dont les plus connues sont le caféier, le gaillet, la garance et le quinquina.

**madder family** | EN

**Rubiaceae** | IT s. f. pl.

**rubiáceas** | PT s. f. pl.

97

**saupoudreuse à cacao** | FR n. f.

saupoudroir à cacao | FR n. m.  
saupoudreuse de cacao | FR n. f.

Petit récipient dont le couvercle est percé de petits trous et qui sert à saupoudrer une poudre fine de cacao sur certaines pâtisseries ou boissons, particulièrement sur le cappuccino.

Note. – Le synonyme *saupoudroir à cacao* est d'un usage moins fréquent que *saupoudreuse à cacao*.

**cacao shaker** | EN  
cacao duster | EN

**spargicacao** | IT s. m. inv.  
spargi cacao | IT s. m. inv.  
spolverino | IT s. m.

**polvilhador para chocolate** | PT s. m.  
polvilhador de chocolate | PT s. m.



98

**service à café** | FR n. m.

Ensemble des pièces de vaisselle et des ustensiles utilisés pour servir le café.

Note. – Habituellement, le service à café comprend un plateau qui permet de regrouper et de transporter les pièces de vaisselle et les ustensiles (cafetière, crémier, sucrier, tasses, cuillères et serviettes de table).

**coffee set** | EN

**set da caffè** | IT s. m.  
servizio da caffè | IT s. m.

**jogo de café** | PT s. m.  
aparelho de café | PT s. m.  
jogo para café | PT s. m.

99

**torréfacteur** | FR n. m.  
torréfactrice | FR n. f.

Personne physique ou morale qui commercialise le café qu'elle torréfie.

Notes

1. L'appellation féminine *torréfactrice* ne peut servir qu'à nommer une personne physique, tandis que le terme anglais *coffee roasting company* ne fait référence qu'à une personne morale.
2. Les termes *torréfieur de café* et *torréfieuse de café* sont plus particulièrement employés pour parler de la personne qui s'occupe de l'opération de torréfaction du café.
3. Les termes *brûleur de café* et *brûleuse de café* sont à éviter parce qu'ils appartiennent à la même série lexicale critiquée que *brûleur*, terme vieilli au sens d'« appareil de torréfaction », et que *café brûlé*, expression ambiguë et à déconseiller parce qu'elle peut faire référence à une trop forte torréfaction du café.

**coffee merchant** | EN  
coffee roaster | EN

**torrefattore** | IT s. m.  
torrefattrice | IT s. f.  
azienda torrefattrice | IT s. f.

**torrefadora de café** | PT s. f.  
torrefadora | PT s. f.

100

**torréfacteur à café** | FR n. m.  
brûloir à café | FR n. m.  
torréfacteur | FR n. m.  
brûloir | FR n. m.

Appareil, généralement de forme cylindrique, dans lequel le café vert en rotation permanente est torréfié uniformément à haute température.

Notes

1. Une fois torréfiés, les grains de café sont immédiatement refroidis à l'air ou à l'eau afin d'interrompre leur cuisson et de sceller leur arôme.
2. Le terme *brûleur* n'a pas été retenu en raison de son emploi vieilli dans ce sens.
3. Les termes *grilloir à café* et *grilloir* sont plus particulièrement employés pour désigner des appareils de torréfaction du café de petite taille, à usage domestique.
4. En contexte, les formes abrégées *torréfacteur*, *brûloir* et *grilloir* peuvent être utilisées pour désigner cette notion.

**coffee roaster** | EN  
coffee-roaster | EN  
coffee bean roaster | EN  
coffee roasting machine | EN  
roaster | EN

**tostacaffè** | IT s. m. inv.  
tosta caffè | IT s. m. inv.

**torrador de café** | PT s. m.  
torrador | PT s. m.

101

**torréfaction** | FR n. f.  
torréfaction du café | FR n. f.

Traitement par la chaleur du café vert produisant des modifications de ses propriétés physiques et chimiques, notamment l'augmentation de la taille du grain, l'allègement de son poids en raison de sa déshydratation, son brunissement et la libération de ses huiles aromatiques hydrosolubles.

Note. – Lors de la torréfaction, le café vert est chauffé uniformément dans un torréfacteur à une température très élevée (entre 200 et 290 °C). Lorsque les grains ont atteint le degré de torréfaction désiré (clair, moyen, foncé), ils sont dirigés dans un appareil de refroidissement qui interrompt leur cuisson et scelle leur arôme et leur saveur.

**roasting** | EN  
coffee roasting | EN

**torrefazione del caffè** | IT s. f.  
torrefazione | IT s. f.

**torrefação de café** | PT s. f.  
torrefação | PT s. f.

102

**verseuse à café** | FR n. f.  
verseuse | FR n. f.

Contenant ou partie d'une cafetière, muni d'une poignée et d'un bec, servant à recevoir le café et à le verser.

Notes

1. À l'origine, le terme *verseuse* désignait spécialement une cafetière à manche horizontal utilisée pour servir le café.
2. En français, *carafe* n'a pas, comme en anglais, le sens de « contenant qui sert à verser le café ou à le garder chaud ». Le terme *carafe*, utilisé sous l'influence de l'anglais, est donc à éviter pour désigner une verseuse à café parce qu'il introduit une impropriété sémantique.

**carafe** | EN  
decanter | EN  
coffee decanter | EN

**caraffa da caffè** | IT s. f.  
caraffa | IT s. f.  
bricco da caffè | IT s. m.  
bricco caffè | IT s. m.

**bule** | PT s. m.



**verseuse isotherme** | FR n. f.

verseuse isolante | FR n. f.

thermoverseuse | FR n. f.

**Verseuse à café dont la double paroi permet de conserver le café chaud pendant quelques heures.**

## Notes

1. *Thermoverseuse* est un terme très peu attesté dans la documentation, mais il est formé selon le système du français et demeure un synonyme utile.
2. Thermos est une marque déposée. C'est pour cette raison que les appellations formées avec cette marque n'ont pas été retenues.
3. On utilise parfois les termes *cafetière isotherme* et *cafetière isolante* comme synonymes de *verseuse isotherme* ou de *verseuse isolante* pour désigner un contenant isolant qui sert à garder le café chaud ou à le servir, mais qui n'est pas utilisé pour le préparer ou qui ne constitue pas une pièce d'une cafetière isotherme.
4. En français, *carafe* n'a pas, comme en anglais, le sens de « contenant qui sert à verser le café ou à le garder chaud ». Le terme *carafe*, utilisé sous l'influence de l'anglais, est donc à éviter pour désigner une verseuse à café parce qu'il introduit une impropriété sémantique.

**thermal carafe** | EN**caraffa isothermica** | IT s. f.

caraffa termica | IT s. f.

**garrafa térmica** | PT s. f.

FR index

EN index

IT indice

PT índice



Les chiffres qui suivent les termes correspondent aux **numéros des concepts**.

The numbers after the terms correspond to the **concept numbers**.

La numerazione che segue ogni termine corrisponde al **numero dei concetti**.

Os números que acompanham os termos correspondem aos **números dos conceitos**.

açúcar em sachê |PT 5  
 agitateur à café |FR 2  
 all purpose grind |EN 89  
 allongé |FR 69  
 aparelho de café |PT 98  
 APG |EN 89  
 Arabian coffee |EN 37  
 arabica |EN 37  
 arabica |EN 9  
 arabica |FR 37  
 arabica |FR 9  
 Arabica |IT 37  
 Arabica |IT 9  
 arabica coffee |EN 37  
 arabica coffee |EN 9  
 attrezzo pressa caffè |IT 95  
 automatic drip coffee machine |EN 45  
 automatic drip coffee maker |EN 45  
 azienda di torrefazione |IT 4  
 azienda produttrice di caffè |IT 33  
 azienda torrefattrice |IT 99  
**b**ac de récupération du marc |FR 1  
 bacchettina |IT 2  
 bastão de açúcar-cande |PT 3  
 bastoncino |IT 2  
 bastoncino di zucchero candito |IT 3  
 bâtonnet à café |FR 2  
 bâtonnet de sucre candi |FR 3  
 bico de vapor |PT 6  
 blade coffee grinder |EN 83  
 blade grinder |EN 83  
 blade mill |EN 83  
 borra de café |PT 80  
 bricco caffè |IT 102  
 bricco caffè |IT 42  
 bricco da caffè |IT 102  
 bricco da caffè |IT 42  
 bricco per caffè turco |IT 53  
 brûlerie |FR 4  
 brûloir |FR 100  
 brûloir à café |FR 100  
 bûchette de sucre |FR 5  
 bule |PT 102  
 burr coffee grinder |EN 84  
 burr coffee mill |EN 84  
 burr grinder |EN 84  
 burr mill |EN 84  
 buse à vapeur |FR 6  
 buse vapeur |FR 6  
 bustina di zucchero |IT 5  
 bustina stick di caffè |IT 62  
 bustina stick di latte |IT 63  
**C**acao duster |EN 97  
 cacao shaker |EN 97  
 café |FR 7  
 café |FR 8  
 café |PT 7  
 café |PT 8  
 café à la crème |FR 13  
 café à la turque |FR 29  
 café alcoolico |PT 11  
 café alcoolisé |FR 11  
 café arabica |FR 9  
 café arábica |PT 37  
 café arábica |PT 9  
 café arábico |PT 37  
 café aromatisé |FR 10  
 café aromatizado |PT 10  
 café arrosé |FR 11  
 café au lait |FR 12  
 café brut |FR 30  
 café canephora |PT 36  
 café certificado |PT 15  
 café certifié équitable |FR 15  
 café com creme |PT 13  
 café com leite |PT 12  
 café com sorvete |PT 20  
 café comprido |PT 69  
 café crème |FR 13  
 café cru |FR 30  
 café cru |PT 30  
 café curto |PT 68  
 café décaféiné |FR 14  
 café descafeinado |PT 14  
 café em cápsula |PT 55  
 café em grão |PT 30



café em grãos |PT 30  
 café em sachê |PT 62  
 café équitable |FR 15  
 café espresso |FR 16  
 café espresso |PT 16  
 café express |FR 16  
 café expresso |FR 16  
 café expresso |PT 16  
 café expresso |PT 68  
 café expresso em sachê |PT 64  
 café filtrado |PT 17  
 café filtre |FR 17  
 café forte |PT 26  
 café frappé |FR 18  
 café frappé |PT 18  
 café freeze dried |PT 21  
 café gelado |PT 18  
 café glacé |FR 18  
 café grillé |FR 28  
 café instantané |FR 27  
 café instantané lyophilisé |FR 21  
 café instantâneo |PT 27  
 café instantâneo liofilizado |PT 21  
 café irlandais |FR 19  
 café irlandês |PT 19  
 café liégeois |FR 20  
 café liégeois |PT 20  
 café liofilizado |PT 21  
 café longo |PT 69  
 café lyophilisé |FR 21  
 café moca |PT 22  
 café moído |PT 24  
 café moka |FR 22  
 café moka |FR 23  
 café moulu |FR 24  
 café parfumé |FR 10  
 café robusta |FR 25  
 café robusta |PT 25  
 café robusta |PT 38  
 café serré |FR 26  
 café soluble |FR 27  
 café soluble lyophilisé |FR 21  
 café solúvel |PT 27  
 café solúvel freeze dried |PT 21  
 café solúvel liofilizado |PT 21  
 café torrado |PT 28  
 café torrifié |FR 28  
 café turc |FR 29  
 café turco |PT 29  
 café verde |PT 30  
 café vert |FR 30  
 café vienense |PT 31  
 café viennois |FR 31  
 café-crème |FR 13  
 cafédomancie |FR 32  
 cafeeiro |PT 35  
 café-filtre |FR 17  
 caféiculteur |FR 33  
 cafeicultor |PT 33  
 caféicultrice |FR 33  
 cafeicultura |PT 34  
 caféiculture |FR 34  
 caféier |FR 35  
 caféier arabica |FR 37  
 caféier canephora |FR 36  
 caféier d'Arabie |FR 37  
 caféier robusta |FR 38  
 caféière |FR 39  
 cafeína |PT 40  
 caféine |FR 40  
 caféinisme |FR 41  
 cafeinismo |PT 41  
 caféisme |FR 41  
 cafeísmo |PT 41  
 cafeomancia |PT 32  
 cafeteira |PT 42  
 cafeteira |PT 43  
 cafeteira a vácuo |PT 49  
 cafeteira com filtro |PT 44  
 cafeteira de gotas |PT 45  
 cafeteira elétrica |PT 50  
 cafeteira elétrica com garrafa térmica |PT 51  
 cafeteira espresso |PT 79  
 cafeteira expresso |PT 79  
 cafeteira expresso tipo italiana |PT 48  
 cafeteira francesa |PT 47

cafeteira italiana |PT 48  
 cafeteira manual |PT 46  
 cafeteira napolitana |PT 52  
 cafeteira para sachês |PT 78  
 cafeteira térmica |PT 51  
 cafeteira turca |PT 53  
 cafeteira-pistão |PT 47  
 cafetière |EN 47  
 cafetière |FR 43  
 cafetière |FR 42  
 cafetière à décompression |FR 49  
 cafetière à dépression |FR 49  
 cafetière à filtre |FR 44  
 cafetière à filtre électrique |FR 45  
 cafetière à filtre manuelle |FR 46  
 cafetière à piston |FR 47  
 cafetière à pression |FR 48  
 cafetière à pression-décompression |FR 49  
 cafetière à thermoverseuse |FR 51  
 cafetière à vide |FR 49  
 cafetière électrique |FR 50  
 cafetière espresso |FR 48  
 cafetière express |FR 48  
 cafetière expresso |FR 48  
 cafetière filtre |FR 44  
 cafetière filtre électrique |FR 45  
 cafetière filtre manuelle |FR 46  
 cafetière goutte à goutte |FR 45  
 cafetière isolante |FR 51  
 cafetière isotherme |FR 51  
 cafetière italienne |FR 48  
 cafetière napolitaine |FR 52  
 cafetière réversible |FR 52  
 cafetière turque |FR 53  
 cafetière-filtre |FR 44  
 cafezal |PT 39  
 cafezeiro |PT 35  
 cafezinho |PT 7  
 cafezista |PT 33  
 caffè |IT 35  
 caffè |IT 7  
 caffè |IT 8  
 caffè marocchino |IT 22  
 caffè all'americana |IT 17  
 caffè alla crema |IT 13  
 caffè alla turca |IT 29  
 caffè alla viennese |IT 31  
 caffè all'irlandese |IT 19  
 caffè americano |IT 17  
 caffè Arabica |IT 37  
 caffè Arabica |IT 9  
 caffè aromatico |IT 10  
 caffè aromatizzato |IT 10  
 caffè canefora |IT 36  
 caffè con crema |IT 13  
 caffè corretto |IT 11  
 caffè crema |IT 13  
 caffè crudo |IT 30  
 caffè decaffeinato |IT 14  
 caffè equo |IT 15  
 caffè equo e solidale |IT 15  
 caffè equo solidale |IT 15  
 caffè espresso |IT 16  
 caffè filtro |IT 17  
 caffè freddo |IT 18  
 caffè gelato |IT 20  
 caffè ghiacciato |IT 18  
 caffè irlandese |IT 19  
 caffè istantaneo |IT 27  
 caffè latte |EN 12  
 caffè latte |IT 12  
 caffè liofilizzato |IT 21  
 caffè liofilizzato e solubile |IT 21  
 caffè macchiato |IT 90  
 caffè macinato |IT 24  
 caffè mocaccino |IT 22  
 caffè moka |IT 23  
 caffè ristretto |IT 26  
 caffè Robusta |IT 25  
 caffè Robusta |IT 36  
 caffè Robusta |IT 38  
 caffè solubile |IT 27  
 caffè torrefatto |IT 28  
 caffè tostato |IT 28  
 caffè verde |IT 30  
 caffè viennese |IT 31

caffein |EN 40  
 caffeina |IT 40  
 caffeine |EN 40  
 caffeine addiction |EN 41  
 caffeinism |EN 41  
 caffeinismo |IT 41  
 caffeismo |IT 41  
 caffelatte |IT 12  
 caffeomanzia |IT 32  
 caffettiera |IT 43  
 caffettiera a filtro |IT 44  
 caffettiera a filtro elettrica |IT 45  
 caffettiera a filtro manuale |IT 46  
 caffettiera a pistone |IT 47  
 caffettiera a pressione |IT 48  
 caffettiera a pressione |IT 91  
 caffettiera a pressione  
   /decompressione |IT 49  
 caffettiera a stantuffo |IT 47  
 caffettiera all'americana |IT 44  
 caffettiera elettrica |IT 50  
 caffettiera espresso |IT 48  
 caffettiera filtro |IT 44  
 caffettiera filtro elettrica |IT 45  
 caffettiera filtro manuale |IT 46  
 caffettiera isoterma |IT 51  
 caffettiera italiana |IT 48  
 caffettiera Melior |IT 47  
 caffettiera moka |IT 48  
 caffettiera napoletana |IT 52  
 caffettiera termica |IT 51  
 calcador |PT 95  
 calcador de café |PT 95  
 canefora |IT 36  
 canephora |EN 36  
 canephora |FR 36  
 canephora coffee |EN 36  
 cappuccino |EN 54  
 cappuccino |IT 54  
 cappuccino |PT 54  
 cappuccino |FR 54  
 capsula caffè |IT 55  
 cápsula de café |PT 55  
 capsula di caffè |IT 55  
 capsula di caffè riutilizzabile |IT 61  
 capsula espresso |IT 64  
 capsule de café |FR 55  
 capuccino |FR 54  
 capuccino |PT 54  
 capuchino |PT 54  
 capucino |PT 54  
 caracol |PT 56  
 caracoli |EN 56  
 caracoli |FR 56  
 caracoli |IT 56  
 carafe |EN 102  
 caraffa |IT 102  
 caraffa caffè |IT 42  
 caraffa da caffè |IT 102  
 caraffa da caffè |IT 42  
 caraffa isoterma |IT 103  
 caraffa termica |IT 103  
 cereja de café |PT 57  
 cerise |FR 57  
 cerise de café |FR 57  
 cherry |EN 57  
 chicco di caffè |IT 75  
 chuveirinho |PT 67  
 cialda |IT 64  
 cialda caffè |IT 55  
 cialda di caffè |IT 55  
 cialda di caffè riutilizzabile |IT 61  
 cialda di carta |IT 65  
 cialda espresso |IT 64  
 cialda filtro riutilizzabile |IT 61  
 cialda in carta |IT 65  
 ciliegia |IT 57  
 ciliegia di caffè |IT 57  
 coffea Arabica |IT 37  
 coffee |EN 35  
 coffee |EN 7  
 coffee |EN 8  
 coffee bean |EN 75  
 coffee bean roaster |EN 100  
 coffee berry |EN 57  
 coffee capsule |EN 55

coffee cherry |EN 57  
 coffee cultivation |EN 34  
 coffee culture |EN 34  
 coffee cup reading |EN 32  
 coffee decanter |EN 102  
 coffee dregs |EN 80  
 coffee estate |EN 39  
 coffee farm |EN 39  
 coffee farmer |EN 33  
 coffee filter |EN 70  
 coffee grinder |EN 82  
 coffee ground reading |EN 32  
 coffee grounds |EN 80  
 coffee grounds container |EN 1  
 coffee grounds tray |EN 1  
 coffee grower |EN 33  
 coffee growing |EN 34  
 coffee machine |EN 77  
 coffee maker |EN 43  
 coffee measuring spoon |EN 81  
 coffee merchant |EN 99  
 coffee mill |EN 82  
 coffee pad |EN 64  
 coffee percolator |EN 91  
 coffee plant |EN 35  
 coffee plantation |EN 39  
 coffee planter |EN 33  
 coffee plunger |EN 47  
 coffee plunger |IT 47  
 coffee pod |EN 64  
 coffee pot |EN 42  
 coffee press |EN 47  
 coffee producer |EN 33  
 coffee roaster |EN 100  
 coffee roaster |EN 99  
 coffee roastery |EN 4  
 coffee roasting |EN 101  
 coffee roasting machine |EN 100  
 coffee scoop |EN 81  
 coffee scoop clip |EN 93  
 coffee set |EN 98  
 coffee shrub |EN 35  
 coffee siphon |EN 49  
 coffee stick pack |EN 62  
 coffee stir stick |EN 2  
 coffee stirrer |EN 2  
 coffee sundae |EN 20  
 coffee syphon |EN 49  
 coffee tamper |EN 95  
 coffee tree |EN 35  
 coffee with cream |EN 13  
 coffee with milk |EN 12  
 coffee-ground reading |EN 32  
 coffeegrowing |EN 34  
 coffee-growing |EN 34  
 coffeemaker |EN 43  
 coffee-maker |EN 43  
 coffeepot |EN 42  
 coffee-roaster |EN 100  
 colher de café |PT 59  
 colher dosadora |PT 81  
 colher dosadora de café |PT 81  
 colher-pinça de café |PT 93  
 coltivatore di caffè |IT 33  
 coltivatrice di caffè |IT 33  
 coltivazione del caffè |IT 34  
 confezione monodose di crema |IT 73  
 confezione monodose di latte |IT 74  
 contenitore fondi di caffè |IT 1  
 contenitore per fondi di caffè |IT 1  
 cooperativa di produttori di caffè |IT 33  
 coupelle de crème |FR 73  
 coupelle de lait |FR 74  
 court |FR 68  
 cream jigger |EN 73  
 creamette |EN 73  
 crema |EN 58  
 crema |IT 58  
 crema di caffè |IT 58  
 crema foam |EN 58  
 crème |FR 13  
 crème |FR 58  
 creme do café |PT 58  
 crème du café |FR 58  
 cucchiaino da caffè |IT 59  
 cucchiaio con pinza |IT 93

cucchiaio dosatore |IT 81  
 cuiller à moka |FR 59  
 cuillère à moka |FR 59  
 cultivateur de café |FR 33  
 cultivatrice de café |FR 33  
**d**ecaffeinated coffee |EN 14  
 decaffeinato |IT 14  
 decanter |EN 102  
 decocção |PT 60  
 decoction |EN 60  
 décoction |FR 60  
 decozione |IT 60  
 demitasse spoon |EN 59  
 doccetta |IT 67  
 doccia |IT 67  
 doppio |EN 66  
 doppio caffè espresso |IT 66  
 doppio espresso |IT 66  
 dosatore a pinza per caffè |IT 93  
 dosatore caffè |IT 81  
 dosette |FR 64  
 dosette à café réutilisable |FR 61  
 dosette de café |FR 62  
 dosette de lait |FR 63  
 dosette espresso |FR 64  
 dosette papier |FR 65  
 dosette-filtre réutilisable |FR 61  
 doseuse à café |FR 81  
 double espresso |EN 66  
 double espresso |FR 66  
 double espresso |FR 66  
 douchette |FR 67  
 drip coffee |EN 17  
 drip coffee maker |EN 45  
**e**lectric coffee maker |EN 50  
 electric coffee-maker |EN 50  
 electric drip coffee maker |EN 45  
 erogatore di vapore |IT 6  
 espresso |EN 16  
 espresso |FR 16  
 espresso |IT 16  
 espresso allongé |FR 69  
 espresso alto |IT 69  
 espresso basso |IT 68  
 espresso coffee |EN 16  
 espresso coffee machine |EN 79  
 espresso coffee maker |EN 48  
 espresso coffee tamper |EN 95  
 espresso corto |IT 68  
 espresso court |FR 68  
 espresso doppio |EN 66  
 espresso doppio |IT 66  
 espresso long |FR 69  
 espresso lungo |EN 69  
 espresso lungo |IT 69  
 espresso macchiato |EN 90  
 espresso machine |EN 79  
 espresso maker |EN 48  
 espresso ristretto |EN 68  
 espresso tamper |EN 95  
 espuma de leite |PT 86  
 espumador de leite |PT 87  
 excessive coffee drinking |EN 41  
 express |FR 16  
 expressinho |PT 14  
 expresso |EN 16  
 expresso |FR 16  
 expresso |PT 16  
 expresso allongé |FR 69  
 expresso coffee |EN 16  
 expresso com creme |PT 13  
 expresso court |FR 68  
 expresso curto |PT 68  
 expresso duplo |PT 66  
 expresso long |FR 69  
 expresso macchiato |PT 90  
 expresso pod |EN 64  
**f**ábrica para torrefação de café |PT 4  
 fair trade certified coffee |EN 15  
 fair trade coffee |EN 15  
 fairly traded coffee |EN 15  
 fairtrade coffee |EN 15  
 fève de café |FR 75  
 filter coffee |EN 17  
 filter coffee machine |EN 44  
 filter coffee maker |EN 44

filter holder |EN 94  
 filter paper |EN 71  
 filtered coffee |EN 17  
 filtered coffee maker |EN 44  
 filtre |FR 17  
 filtre |FR 70  
 filtre à café |FR 70  
 filtre à café en papier |FR 71  
 filtre à café permanent |FR 72  
 filtre à café réutilisable |FR 72  
 filtre en papier |FR 71  
 filtre papier |FR 71  
 filtre permanent |FR 72  
 filtre réutilisable |FR 72  
 filtro |IT 17  
 filtro |IT 70  
 filtro |PT 70  
 filtro carta |IT 71  
 filtro da caffè |IT 70  
 filtro da caffè in carta |IT 71  
 filtro da caffè permanente |IT 72  
 filtro de café |PT 70  
 filtro de café permanente |PT 72  
 filtro de papel |PT 71  
 filtro de papel para café |PT 71  
 filtro in carta |IT 71  
 filtro permanente |IT 72  
 filtro permanente para café |PT 72  
 flavored coffee |EN 10  
 flavoured coffee |EN 10  
 flip drip |EN 52  
 foam |EN 58  
 fondi |IT 80  
 fondi di caffè |IT 80  
 fortified coffee |EN 11  
 frappé de café |PT 18  
 freeze-dried coffee |EN 21  
 freeze-dried instant coffee |EN 21  
 freeze-dried soluble coffee |EN 21  
 French press |EN 47  
 French press coffee maker |EN 47  
 frullino |IT 87  
 frullino per caffè |IT 87  
 frullino per latte |IT 87  
 frullino per schiuma |IT 87  
 fruto macho |PT 56  
**g**arrafa térmica |PT 103  
 gaveta de borra |PT 1  
 gaveta para borra |PT 1  
 gelato al caffè con panna |IT 20  
 godet de crème |FR 73  
 godet de lait |FR 74  
 grain de café |FR 75  
 grano di caffè |IT 75  
 grão de café |PT 75  
 green coffee |EN 30  
 grinding |EN 88  
 ground coffee |EN 24  
 grounds |EN 80  
**h**and crank coffee grinder |EN 85  
**i**brik |IT 53  
 ice coffee |EN 18  
 ice coffee |IT 18  
 ice cream coffee |EN 20  
 iced coffee |EN 18  
 indústria de torrefação de café |PT 4  
 industria di torrefazione |IT 4  
 industria torrefazione |IT 4  
 infusão |PT 76  
 infusion |EN 76  
 infusion |FR 76  
 infusione |IT 76  
 instant coffee |EN 27  
 Irish coffee |EN 19  
 Irish coffee |IT 19  
**j**ogo de café |PT 98  
 jogo para café |PT 98  
**l**ancia a vapore |IT 6  
 lancia di erogazione vapore |IT 6  
 lancia vapore |IT 6  
 latte macchiato |IT 12  
 leite em sachê |PT 63  
 long |FR 69  
 long espresso |EN 69  
 lungo |EN 69  
**m**acchiato |EN 90

macchiato **|FR 90**  
 macchiato **|PT 90**  
 macchina a cialde **|IT 78**  
 macchina caffè **|IT 77**  
 macchina caffè espresso **|IT 79**  
 macchina da caffè **|IT 77**  
 macchina da caffè a cialde **|IT 78**  
 macchina da caffè all'americana **|IT 44**  
 macchina da caffè espresso **|IT 79**  
 macchina da caffè filtro **|IT 44**  
 macchina per caffè all'americana **|IT 44**  
 macchina per caffè espresso **|IT 79**  
 macchina per il caffè **|IT 91**  
 machine à café **|FR 77**  
 machine à café à dosettes **|FR 78**  
 machine à café espresso **|FR 79**  
 machine à café express **|FR 79**  
 machine à café espresso **|FR 79**  
 machine à dosettes **|FR 78**  
 machine à espresso **|FR 79**  
 machine à express **|FR 79**  
 machine à espresso **|FR 79**  
 macina caffè **|IT 82**  
 macinacaffè **|IT 82**  
 macinacaffè a lame **|IT 83**  
 macinacaffè a macine **|IT 84**  
 macinacaffè a manovella **|IT 85**  
 macinacaffè manuale **|IT 85**  
 macinatura **|IT 88**  
 macinatura media **|IT 89**  
 macinazione **|IT 88**  
 macinino **|IT 82**  
 macinino a lame **|IT 83**  
 macinino a macine **|IT 84**  
 macinino a manovella **|IT 85**  
 macinino manuale **|IT 85**  
 madder family **|EN 96**  
 manual coffee grinder **|EN 85**  
 manual coffee mill **|EN 85**  
 manual drip coffee maker **|EN 46**  
 manual filter coffee maker **|EN 46**  
 máquina de café **|PT 77**  
 máquina de café espresso **|PT 79**  
 máquina de café expresso **|PT 79**  
 máquina de café expresso em sachê **|PT 78**  
 máquina de café expresso sachê **|PT 78**  
 máquina de café para sachê **|PT 78**  
 máquina de fazer café **|PT 77**  
 marc **|FR 80**  
 marc de café **|FR 80**  
 marocchino **|IT 22**  
 medium grind **|EN 89**  
 Melior **|IT 47**  
 mesure à café **|FR 81**  
 mesurette à café **|FR 81**  
 mexedor de café **|PT 2**  
 mexedor para café **|PT 2**  
 milk foam **|EN 86**  
 milk foamer **|EN 87**  
 milk froth **|EN 86**  
 milk frother **|EN 87**  
 milk jigger **|EN 74**  
 milk stick **|EN 63**  
 milkette **|EN 74**  
 misurino caffè **|IT 81**  
 misurino dosatore **|IT 81**  
 moagem **|PT 88**  
 moagem média **|PT 89**  
 moca **|PT 23**  
 mocaccino **|EN 22**  
 mocaccino **|IT 22**  
 mocaccino **|PT 22**  
 mocha **|EN 22**  
 mocha **|EN 23**  
 mocha **|PT 22**  
 mocha coffee **|EN 22**  
 mocha coffee **|EN 23**  
 mochaccino **|EN 22**  
 moedor com broca **|PT 84**  
 moedor de café **|PT 82**  
 moedor de café manual **|PT 85**  
 moedor de lâmina **|PT 83**  
 moinho de café **|PT 82**  
 moka **|FR 22**  
 moka **|FR 23**  
 moka **|IT 23**

moka **|IT 43**  
 moka **|IT 48**  
 mokaccino **|FR 22**  
 mokaccino **|IT 22**  
 moulin à café **|FR 82**  
 moulin à café à couteau **|FR 83**  
 moulin à café à manivelle **|FR 85**  
 moulin à café à meules **|FR 84**  
 moulin à café manuel **|FR 85**  
 mousse de lait **|FR 86**  
 moussieur à lait **|FR 87**  
 moussoir à lait **|FR 87**  
 mouture **|FR 88**  
 mouture moyenne **|FR 89**  
 Neapolitan coffee maker **|EN 52**  
 Neapolitan flip drip **|EN 52**  
 noisette **|FR 90**  
 one cup coffee stick **|EN 62**  
 palito de açúcar-cande **|PT 3**  
 paper coffee filter **|EN 71**  
 paper coffee pod **|EN 65**  
 paper filter **|EN 71**  
 paper pod **|EN 65**  
 pé de café **|PT 35**  
 pea bean **|EN 56**  
 pea berry **|EN 56**  
 peaberry **|EN 56**  
 percolação **|PT 92**  
 percolador **|PT 91**  
 percolateur **|FR 91**  
 percolation **|EN 92**  
 percolation **|FR 92**  
 percolator **|EN 91**  
 percolazione **|IT 92**  
 perle **|FR 56**  
 permanent coffee filter **|EN 72**  
 permanent filter **|EN 72**  
 piantagione di caffè **|IT 39**  
 pince-doseuse à café **|FR 93**  
 pinza per pacco caffè **|IT 93**  
 plantação de café **|PT 39**  
 plantation de café **|FR 39**  
 plunger **|EN 47**  
 plunger coffee maker **|EN 47**  
 pod coffee machine **|EN 78**  
 pod coffee maker **|EN 78**  
 polvilhador de chocolate **|PT 97**  
 polvilhador para chocolate **|PT 97**  
 porta filtro **|IT 94**  
 portafiltro **|IT 94**  
 porta-filtro **|PT 94**  
 porte-filtre **|FR 94**  
 potinho de nata **|PT 73**  
 potinho de leite **|PT 74**  
 prensa francesa **|PT 47**  
 press pot **|EN 47**  
 prensa caffè **|IT 95**  
 presse-mouture **|FR 95**  
 pressino caffè **|IT 95**  
 pressure coffee maker **|EN 48**  
 producteur de café **|FR 33**  
 produttrice de café **|FR 33**  
 produtor de café **|PT 33**  
 produttore di caffè **|IT 33**  
 produttrice di caffè **|IT 33**  
 raccoglitore per fondi di caffè **|IT 1**  
 raw coffee **|EN 30**  
 refil de café solúvel **|PT 61**  
 reusable coffee filter **|EN 72**  
 reusable coffee pod **|EN 61**  
 reusable filter **|EN 72**  
 reusable filter pod **|EN 61**  
 ristretto **|EN 68**  
 roasted coffee **|EN 28**  
 roasted coffee beans **|EN 28**  
 roaster **|EN 100**  
 roasting **|EN 101**  
 robusta **|EN 25**  
 robusta **|EN 38**  
 robusta **|FR 25**  
 robusta **|FR 38**  
 Robusta **|IT 25**  
 Robusta **|IT 38**  
 robusta coffee **|EN 25**  
 robusta coffee **|EN 38**  
 rock candy stick **|EN 3**







[www.oqlf.gouv.qc.ca](http://www.oqlf.gouv.qc.ca)

Inprimé sur papier canadien recyclé, contenant 30 % de fibres postconsommation. Design graphique : lineski.ca



**Sources Mixtes**  
Groupes de produits issus de  
forêts bien gérées et de bois  
ou fibres recyclés  
Cert no. 3338-3338-000  
[www.fsc.org](http://www.fsc.org)  
© 1996 Forest Stewardship Council

**Office québécois de la langue française**

750, boulevard Charest Est, RC  
Québec (Québec) G1K 9K4