

Ô bolindjié :

Ô fô, ô fô â bou :

Ô pan :

Ô pan bôrâtô :

Ô pan dè sâele :

Ô pan blan du demindze :

Â krôtè di pan :

Â meye :

É miète :

Onnâ metze : on metzon :

Ô petchou pan :

Â pâte :

É pâton :

Ô roulô è pâte :

É brêyâ :

É breselê :

Onnâ krèsin :

Ô gâtô :

Ô levîn :

Â fârene :

Ô sô :

Ô pâe :

Onnâ kôrbâ :

Ô mole :

Onnâ plâkiè :

Le boulanger :

Le four, le four à bois :

Le pain :

Le pain bis :

Le pain de seigle :

Le pain blanc du dimanche :

La croûte du pain :

La mie.

Les miettes :

Un pain 1kg, un pain de 250grs.

Un petit pain :

La pâte :

Des petits bouts de pâte :

Le rouleau à pâte :

Les bâtonnets :

Les bricelets :

Une brioche :

Un gâteau.

Le levain.

La farine :

Le sel :

Le poids :

La corbeille :

Le moule :

Une plaque :

Â pâlete :

Ô kûté :

É pè dè nône :

É mârveye :

Petchiou pan û tchokôle :

Pan û rezîn :

Remagnon :

Ô krotchion :

Intâmâ :

La palette :

Le couteau :

Les cuisses de dame :

Les merveilles :

Petit pain au chocolat :

Pain aux raisins :

Dernier bout de pain

Début du pain, entame :

Entamer :