

# LES MAITRES RECETTES MODIS DU CHÔTEAU



Livret - Questionnaire

B. Chouleur - Largentière

01.1.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Mot utilisé par les prisonniers, dans la première moitié du 19e siècle, pour désigner les quelques légumes secs flottant dans la soupe. Les .... ? ..... ne représentent généralement pas grand-chose.

Il est possible de voir dans ce mot une allusion aux vesces, plantes de la famille des papilionacées (fèves, lentilles, haricots) tout légume très utilisé jadis pour l'alimentation des plus démunis.

01.2.. Le mot brandy désigne :

(a) une eau-de-vie de fruit

(b) une eau-de-vie de vin

(c) une liqueur

01.3.. Avec Google Earth, j'ai pu voir un chai de cognac, quel fût l'indice déterminant ?

(a) la couleur de la toiture, plus sombre

(b) la couleur de la toiture, plus rouge

(c) des loopings d'hirondelles

01.4.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Crème glacée comportant trois épaisseurs aux parfums différents.

Tortoni, glacier qui connut un grand succès à Paris au début du 19e siècle, est probablement le créateur de ce met, à moins qu'il ne se soit contenté de faire connaître une spécialité du pied du Vésuve.

01.5.. Le brouillis est :

(a) un liquide faiblement alcoolisé (titrant entre 26° et 33°)

(b) un vin de beaujolais

(c) un cocktail à base d'œuf

01.6.. Ce terme désigne diverses préparations aux pois cassés. Quel est-il ?

01.7.. Le cognac Napoléon était à l'origine réservé au douanier corse.

(a) Vrai

(b) Faux

(c) Je n'ai rien à dire

01.8.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Sauce provençale toujours fortement relevée au piment, et parfois au safran. Elle doit son nom à sa couleur. Autrefois les pêcheurs la préparaient à base d'œufs ou larves d'oursins pilés, cette pommade à l'huile d'olive se sert avec la bouillabaisse.



03.1.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :  
Régime alimentaire austère, généralement subi à contrecœur.

03.2.. Dans un café littéraire, un groupe d'amis commande un Napoléon de Courvoisier, un Camus, un Martell, le serveur leur apporte :

- (a) un assortiment de verres de cognac
- (b) des bibliographies d'hommes célèbres
- (c) des reproductions en plâtre de bustes d'hommes connus

03.3.. Autour de quelle institution fût créé la petite ville de Munster ?



03.4.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :  
Préparation gratinée au four comportant une couche de bœuf cuit haché et une couche de purée de pommes de terre.



03.5.. Quel est le nom de la pellicule cireuse sur le grain de raisin ?

03.6.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :  
Terme populaire employé pour désigner un repas qui est généralement aussi bon qu'abondant.

03.7.. Quel nom porte la tomate au 18<sup>ème</sup> siècle :

03.8.. Que sont les jours maigres et les jours gras.

04.1.. Gevrey, village viticole de la région de Bourgogne, a ajouté à son nom celui de son meilleur terroir, le Chambertin. Quelle est l'année de cette association :

- (a) 1847
- (b) 1907
- (c) 1947

04.2.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Terme populaire pour désigner une cuisine frugale. Le mot vient sans doute de l'Allemagne rhénane. Pendant la retraite de Russie, les soldats employaient le mot fristouille (de Frühstück = déjeuner), pour désigner les repas que faisaient les corbeaux lorsqu'ils se nourrissaient des cadavres de la « Grande Armée ».

04.3.. Quel nom donne-t-on au liquide glissant le long de la paroi d'un verre de vin.

- (a) les gouttelettes
- (b) les ridelles
- (c) les larmes



04.4.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Nom donné, dans le milieu des anciennes Halles de Paris, à un sandwich apparenté à ce que l'on appelle aujourd'hui un hot-dog. Cette appellation vient peut-être de ce que la garniture se trouvait à l'intérieur du pain.



04.5.. Quel est l'autre nom du pis ?

- (a) La tétine
- (b) La sucette
- (c) Le trayon

04.6.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Terme d'argot du 17<sup>ème</sup> siècle qui était employé pour désigner le fromage que mangeaient les gens du peuple, un fromage de qualité inférieure, puisqu'on trouve là le radical dur suivi du suffixe -ème, employé dans ce cas avec une valeur péjorative.

04.7.. Le Médoc est-il au Nord ou au Sud du Haut-Médoc ?

04.8.. Bouteille vient de boutille. Que désignait ce mot au Moyen Age ?

- (a) une cruche à eau
- (b) un pot à lait
- (c) une gourde de cuir

05.1.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Manière de préparer le lapin ou le gibier à poils, dans une sauce au vin rouge liée avec le sang de l'animal.

05.2.. Quelle maison de Cognac identifia ses eaux-de-vie par des étoiles ?

(a) Martell

(b) Hennessy

(c) Courvoisier

05.3.. Quel restaurant parisien accueille les délibérations de l'Académie Goncourt ?

(a) Chez Bébert

(b) Drouant

(c) Maxim's

05.4.. Quel est le pays d'origine des caféiers ?



05.5.. Quel est ce fromage dont le moule est une sangle d'aubier ?

05.6.. Dans quelles régions poussent les cacaotiers ou cacaoyers ?

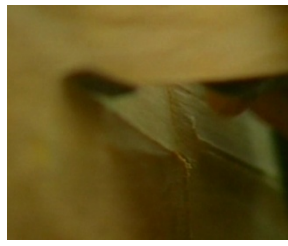
05.7.. Les deux principales variétés de théiers, celui de Chine et celui de d'Inde, permettent la réalisation de nombreux crus. Quelle est l'appellation générique fréquemment utilisée à la place de crus ?



05.8.. Quelle tomme était destinée à valoriser le lait lors de la surproduction de munster ?



07.1.. Après avoir regardé ces photographies, donnez le nom de ce métier ?



07.2.. Le café est le fruit du caféier, arbre de la famille des rubiacées. Il existe des dizaines d'espèces de caféiers. Citer les deux espèces de cafés les plus consommées en France.

07.3.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Préparation à base de morue pilée travaillée avec de l'huile d'olive et du lait. Son nom vient du verbe provençal bradar, qui veut dire « remuer ». C'est par excellence le plat du Vendredi Saint.

07.4.. Quel est le Château qui chasse les idées noires ?

(a) Château Ricoré

(b) Château Paracétamol

(c) Château Chasse Spleen

07.5.. L'abricot est un fruit originaire de Chine, cultivé de nos jours dans de nombreux pays tels que la France, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie. La saison des abricots se situe de début juin à la mi-août suivant les variétés. Le fruit renferme un noyau lisse, qui se détache facilement de la chair, dont l'amande est comestible  
Quelle est l'utilisation de cette amande ?

07.6.. Que signifiait ce sigle sur l'emballage d'un fromage ?



07.7.. Comment appelle-t-on l'ensemble des sensations olfactives procurées par un vin évolué ?

07.8.. Avec quoi saupoudre-t-on les carottes « vichy » en fin de préparation ?



08.1. Je suis le seul A.O.P de la région des Pyrénées, quel est mon nom ?



08.2.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Les arlequins sont des petits restes de nourriture, comparables aux morceaux disparates du manteau d'Arlequin, mais quel est le mot utilisé au 18<sup>ème</sup> siècle pour les marchandes de restes du Château de Versailles ou de banquets de nobles.

08.3.. Saint-Amour est :

- (a) une commune du Jura
- (b) un cru du Beaujolais
- (c) une Commune en Saône et Loire
- (d) toutes ces propositions sont exactes

08.4.. Quelle est la pâtisserie qui fait la réputation de Commercy ?

08.5.. Pourquoi les groseilles « à maquereau » portent-elle ce nom ?

- (a) Elles servent à pêcher à la ligne ce poisson très rusé, très friand des petits fruits.
- (b) Elles servent d'accompagnement à ce poisson, lorsqu'il est cuisiné.
- (c) Comme ce poisson, elles sont zébrées pour leurrer les mouettes.

08.6.. Le Château Pape Clément est-il situé dans la région :

- (a) des Graves
- (b) du Médoc
- (c) du Libournais

08.7 Aujourd'hui ce morceau de choix, la moelle épinière du bœuf ou de veau est interdit à la vente. Quel est-il ?

08.8.. Le camembert est un fromage inventé par une fermière normande, en 1791.

Depuis août 1983, il bénéficie de l'A.O.C.

Quel est le nom de cette fermière normande Annie Marel, Marie Harel ou Marie-Annie Bridel ?

09.1.. Quel est le rôle de Saint Benoit d'Aniane dans l'histoire du service des vins ?

- (a).. Il est le principal protagoniste du film Mondovino.
- (b).. Il fût le tuteur du critique œnologique Parker ?
- (c).. Il est le patron des propriétaires des bistrotts mobiles « A la Saint Benoit, on boit sans toit »
- (d).. Il était l'échanson de Pépin le Bref, un homme qui buvait court à la cour de Charlemagne.

09.2.. Quel la forme des grains de riz du Piémont, idéal pour réaliser le risotto ?



09.3.. Quel mot manque dans cette définition ?

Tous les vins, qu'ils soient tranquilles ou mousseux, mutés ou aromatisés sont obtenus par la ..... ?..... du jus du raisin. On les classe habituellement selon leur couleur (rouges, blancs, rosés) et leur taux de sucre (secs, demi-sec, doux). La proportion d'alcool présenté dans les vins varie de 5,5 à 14,5 % du volume.

09.4.. Qu'est-ce que « la taille » en Champagne ?

- (a).. C'est le produit du second pressurage des raisins.
- (b).. C'est la méthode selon laquelle est taillée la vigne.
- (c).. La hauteur des vignes pour le passage de la machine à vendanger.

09.5..Comment nomme-t-on la cuisson à feux doux dans une cocotte fermée et agrémenter d'une garniture aromatique ?

09.6.. ... Quel est l'autre nom de l'anis étoilé ?

09.7.. Quel est le nom de la caisse en bois où les huîtres sont placées ?



09.8.. De quelle région viticole vient le Muscadet sur lit ?

10.1.. Quel est le nom du restaurant de Thierry Marx ?

- (a).. Le Château Lynch-Bages
- (b).. Le Château Cheval Blanc
- (c).. Le Château Cordeillan – Bages
- (d).. Le Château Marx Brother's

10.2.. Quel est le nom de l'esturgeon originaire de la Gironde ?

- (a).. Le Bélouga
- (b).. Le Sturio
- (c).. Le Sévruga

10.3.. Comme beaucoup de ville au vignoble célèbre, Chablis a aussi sa Confrérie vineuse. Quelle est-elle ?

- (a) L'Ordre Universel des Chevaliers du Cep
- (b) Les Piliers Chabliens
- (c) Les Gobelets des Cinq A
- (d) La Commanderie du Bonplaisir de Chablis

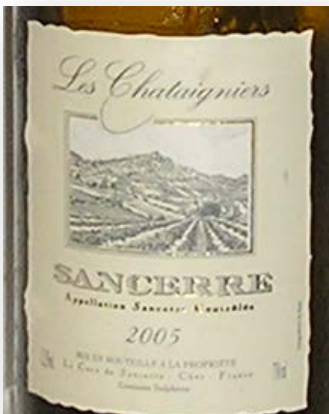
10.4.. Quel est le nom du restaurateur français associé au caviar ?

- (a).. Pommier
- (b).. Abricotier
- (c).. Prunier
- (d).. Cerisier

10.5.. A Nancy, durant la Révolution, des sœurs qui se cachaient durent pour subsister, fabriquer des pâtisseries fameuses. Lesquelles ?

10.6.. Retrouvez le mot correspondant à la définition suivante :

Ce mot vient du breton (dont la traduction est morceau). Il s'agit d'une tranche de poisson destinée à être cuite individuellement. Le fait que ce terme, qui remonte au 16<sup>ème</sup> siècle, désigne un morceau de poisson explique probablement l'emprunt au breton, alors qu'il y a assez peu de mots venus de cette langue dans le vocabulaire culinaire.



10.7.. De quelle région viticole est originaire ce vin, quel fromage peut accompagner ce vin sur une tartine grillée ?

10.8.. Le fameux « Club TVA » fut présidé par :

- (a).. André Daguin
- (b).. Jacques Borel
- (c).. Paul Bocuse

11.1.. Une drosophile joyeuse (mouche du vinaigre) s'est « écrabouillée » sans le vouloir sur l'extrémité d'une pale du ventilateur de la cave coopérative. Cette pale de 2 mètres de rayon tourne régulièrement à la vitesse de 30 tours à la minute.

Quelle est la vitesse de déplacement du pauvre petit corps de la drosophile (à 1 km / h près).

- a).. 15 km                      b).. 17 km                      c).. 19 km                      d).. 21 km                      e).. 23 km

11.2.. Pourquoi un maître d'hôtel n'a-t-il plus droit d'offrir une amourette à ses clientes ?

- a).. Professionnellement on ne mélange pas « les torchons et les serviettes »  
b).. Ce joli mot désigne la moelle épinière du bœuf, du veau ou du mouton, interdite à la consommation.  
c).. Il n'y a plus de litier dans les Palaces.

11.3.. Au Etats-Unis, une médaille est attribuée depuis 1941 tous les ans à un chercheur se consacrant au service de la technologie des produits alimentaires et de la conserve en particulier.

Ce prix honore un français quel est-il ?

- a).. Benjamin Box                      b).. Nicolas Appert                      c).. Marcel Pasteur

11.4.. Quel titre honorifique donne-t-on à une cuisinière ou à un cuisinier amateur ?

- a).. Un maitre des fouets                      b).. Un roi de la planche                      c).. Un cordon bleu

11.5.. Quelle est la personne passionnée d'agronomie a inventé la clémentine au début du 20ème siècle ? C'est fruit est né du mariage d'une mandarine et d'une orange amère.

- a).. Le pape Clément                      b).. Le père Clément                      c).. La sœur Clémentine

11.6.. Comment se nomme un agneau élevé dans les herbages proche de la mer ?

- a).. L'agneau de petit salé                      b).. L'agneau de pré salé                      c).. L'agneau déjà assaisonné

11.7.. Quels boutons floraux, s'utilisent pour agrémenter des plats ?

11.8.. Ce fruit du Brésil fût découvert au 16ème siècle par Jean de Léry. C'est sous Louis XV vers 1730 qu'il fit fureur sur toutes les tables des grands seigneurs. Quel est-il ?

- a).. L'avocat                      b).. Le piment                      c).. L'ananas

12.1.. Jean se verse à boire la moitié d'un cruchon plein de bon vin après une longue journée de travail pour accompagner une collation. Il bénéficie le lendemain d'une semaine de repos. Il revient vers le cruchon et boit le tiers de ce qui reste. Puis il retourne boire le quart du dernier reste. Le contenu restant du cruchon lui permet de se remplir enfin un dernier verre de 33 centilitres. Quelle est la capacité de ce cruchon ?

- a).. 66 cl                      b).. 100 cl                      c).. 120 cl                      d).. 132 cl                      e).. 144 cl

12.2.. Noël, le sage qui est de garde de nuit au Room Service, intervient avant que Jean ne quitte l'établissement, il sait que le Beaujolais du cruchon titre 12 degrés. Il propose à Jean de profiter du fauteuil tout confort (cuir pleine peau, et massage japonais pour les épaules), dans la salle du personnel de garde. A-t-il raison ? Si oui, pourquoi ? - Si non, pourquoi ? - Etapez votre réponse avec un calcul simple.

12.3.. Les habitants d'Arras portent le sobriquet de Boyaux Rouges, pourquoi ?

- a).. Les cheminés sont construite en briques rouges et permettent le fumage de la charcuterie familiale.  
b).. A la coloration du boyau pour identifiant l'andouillette originaire de la ville.  
c).. Aux mineurs polonais friands de spécialités au paprika.

12.4.. Quel ustensile Mantelet crée-t-il pour aider à la préparation des pommes de terre ?

- a).. La mandoline                      b).. L'éplucheur à lame de céramique                      c).. Le presse purée

12.5.. Quel est le plat convivial, où les convives trempent à tour de rôle un morceau de viande ?

- a).. La fondue auvergnate                      b).. La fondue berrichonne                      c).. La fondue bourguignonne

12.6.. Quel poids peut atteindre une meule d'emmental ?

- a).. 100 kilogrammes                      b).. 110 kilogrammes                      c).. 120 kilogrammes

12.7.. La margarine produit de substitution du beurre trouvé par Mr Mège-Mauriès, fût réalisé sous quel empereur ?

- a).. Charlemagne                      b).. Napoléon I                      c).. Napoléon III

12.8.. A la tête de quel restaurant décoré par Majorelle, Alain Senderens se trouve-t-il à Paris ?

- a).. Ratatouille                      b).. Lucas Carton                      c).. L'escargot véloce

13.1.. Chez quel confiseur de Cambrai les bêtises sont – elles autorisées pour les apprentis ?

13.2.. Pour le soir de Noël en Provence, les treize desserts sont posés :

- a).. 2 nappes
- b).. 3 nappes
- c).. 4 nappes
- d).. directement sur le plateau de bois en souvenir de la modeste menuiserie où a vécu Jésus.

13.3.. Vous devez servir un Hermitage rouge 2007 que vous trouvez fermé.  
Que faites-vous pour le servir dans les meilleures conditions?

13.4.. A quelle température serviriez-vous les vins suivants ?  
(Cochez dans le tableau la température de service.)

Vins	7° à 9° C	11° à 13° C	14° à 16° C	17° à 18° C
Champagne rosé				
Montrachet 2001				
Château Chalon 1990				
Côte Rôtie 2005				
Cadillac 2004				
Pommard 2000				
Beaujolais Primeur				

13.5.. Sur le marché de Nyons dans le Vaucluse, je commande des tanches chez un commerçant ?  
Il me livre :

- a).. de beaux poissons
- b).. de belles tranches de caillettes
- c).. de belles olives.

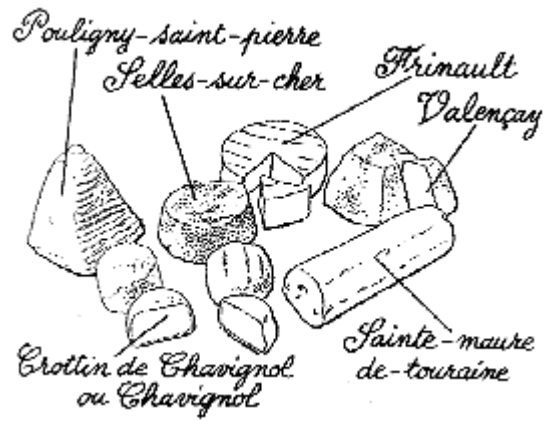
13.6.. Quelle épice peut-être verte, blanche ou brune ?  
Elle parfume avec délicatesse le pain d'épices en la mariant avec le miel.



13.7.. Le kouglouf délicieux gâteau, a inspiré le beau père de Louis XV, pour la création d'un savoureux dessert.  
Ce dessert peut accompagner les Milles et une nuit d'un gourmet. Quel est-il ?

13.8.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :  
Boissons digestives à servir en fin de repas. La préparation consiste à verser, dans un verre étroit et long, un certain nombre d'ingrédients (liqueurs, sirops, jus de fruits, spiritueux), successivement et très délicatement afin qu'ils se superposent sans se mélanger.

14.1.. Sur ce dessin quels sont les fromages AOP ?



14.2.. Ensuite donnez leur lait et leur région de production.



14.3.. Cette fleur (crocus) donne une des épices les plus chères au monde, quelle est ce produit.

14.4.. A l'origine la soupe était ...

- a).. Une tranche de pain
- b).. Un potage consistant
- c).. Un plat difficile à consommer

14.5.. L'abricot est un fruit originaire d'Arménie.

- a).. Son nom vient de sa forme délicate et sa peau duveteuse
- b).. Son nom vient de sa précocité.
- c).. Son nom vient de la délicatesse de sa chair et de la finesse de son parfum

14.6.. Aligot, ce met délicat et roboratif de la région d'Aubrac,

- a).. Tire son nom d'un cépage d'un vin associé à sa consommation (l'aligoté).
- b).. Tire son nom d'un Sarazin Wisigoth, ayant séjourné à Laguiole avant la bataille de Poitiers (Ali le Goth).
- c).. Tire son nom de la recette du haricot (ragoût de viande haché).



14.7.. Cette fontaine est là pour allonger l'absinthe.  
Quel était son surnom dans les cafés au début du 20<sup>è</sup> siècle ?

- a).. L'amie du foie
- b).. L'adolescente
- c).. La fée carabosse
- d).. La fée verte

14.8.. La recette initiale de ce spiritueux a pour source quel pays ?

15.1.. Retrouvez le cépage placé par erreur dans cette liste de cépages offrant des vins blancs.

- a).. Le chardonnay
- b).. L'ugni blanc
- c).. Le viognier
- d).. Le riesling
- e).. Le pinot gris
- f).. La syrah

15.2.. Classez les cépages ci-dessus en deux groupes et expliquez pourquoi ?

Groupe 1	Groupe 2

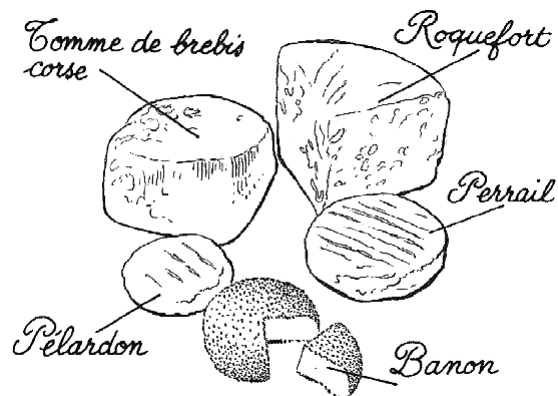
15.3.. Un village du Gard porte le nom de Réglisserie, le nom de l'entreprise est devenu le nom d'une confiserie. C'est une plaque de réglisse à découper, quel est le nom de cette confiserie ?

- a).. Le Cachou
- b).. Le Chihuahua
- c).. Le Zan

15.4.. Les mots vivent et changent sens tout au long des époques, si à la Renaissance les entremets étaient des spectacles ou animations lors des banquets. Aujourd'hui sur les cartes ou les menus, les entrées sont synonymes ...

- a).. d'antipasti
- b).. de tartines
- c).. d' hors d'œuvre

15.5.. Sur ce dessin quels sont les fromages AOP ?



15.6.. Ensuite donnez leur lait et leur région de production.

15.7.. Toutes les corporations professionnelles ont un « Saint Patron ». Celui des vignerons et des viticulteurs est fêté le 22 janvier. De qui s'agit-il ?

15.8.. Au cours du service, vous êtes amené à servir une deuxième bouteille de Gevrey-Chambertin 1995. Quelles sont les règles de service que vous devez observer ?



16.1.. Sur cette illustration se trouve un chardon devenu légume pour notre table, quel est-il ?



Vous organisez un dîner de 30 couverts ainsi vous effectuez la mise en place de la cave du jour en fonction du menu. Le menu est le suivant :

\*\*\*  
**Assiette de 6 huîtres de Marennes spéciales de claire**  
*Vin : Muscadet « Amphibolite nature » Domaine Jo Landron 2008*  
\*\*\*  
**Carré et ris d'agneau aux algues – Millefeuille de pomme de terre et d'artichauts**  
*Vin : Saint Emilion Grand Cru « Châteaux du Paradis » 2001*  
\*\*\*  
**Assiettes de fromages**  
*Vin : Saint Emilion Grand Cru « Châteaux du Paradis » 2001*  
\*\*\*  
**Biscuit des sous bois aux pommes et glace au caramel salé**  
*Vin : Champagne rosé Horiot Père et fils*  
\*\*

16.2.. Quelle quantité de bouteilles prévoyez vous pour chaque AOP. Justifiez votre réponse.

16.3.. Comment allez vous conditionner ces bouteilles ?

16.4.. Faites une liste du matériel et de la verrerie nécessaire au bon déroulement du service des vins.

Matériels :  
Verrerie :  
Verrerie pour le service :

16.5.. Taillevent est un surnom, quel était le nom de ce Maître Queue mort en 1391 ?

16.6.. Quel est le nom de la bouteille réservée au vin au goût de jaune ?

a).. Le clavecin                      b).. Le clavelin                      c).. Le claquelin                      d).. Le clavevin

16.7.. Sans cette étape de fabrication du chocolat mise au point par Rodolphe Lindt en 1879, les restaurants n'offriraient pas d'aussi délicieux gâteaux au chocolat.

a).. Le gommage                      b).. Le concassage                      c).. Le conchage                      d).. Le bizutage

16.8.. Chez l'huître, le seul être vivant à être mâché et gobé sans autre forme de procès, affirme une saveur noisette :

a).. c'est le cœur                      b).. c'est le pied                      c).. c'est le foie                      d).. c'est la coquille

Après avoir lu la page annexe 17, répondez aux questions suivantes.

17.1.. Quelle est la définition pour un **vin sec** aujourd'hui ?

17.2.. Quelle est la définition pour le terme **bouquet** aujourd'hui ?

17.3.. Un ami collectionneur de vin, vous offre la possibilité de racheter sa cave. La valeur du stock est de 22 500 euros. Pour vous, il vous le propose pour 15 000 euros. Après la dégustation d'une bonne bouteille il vous consent une réduction supplémentaire, soit 6 % de moins. Quel est le nouveau prix ?

14 100 euros                  14 260 euros                  14 650 euros                  15 300 euros                  18 000 euros

17.4.. Le vignoble du Jura, offre grâce au vin de Château Chalon un vin dont la couleur est jaune. Cette définition est-elle correcte.

Oui, pourquoi ?

Non, pourquoi ?

17.5.. Les vignobles sont très souvent influencés par les éléments liquides abreuvent les vignes.

Etang  
 Mare

Fleuve  
 Mer

Lac  
 Rivière

17.6.. Trouvez tous les fruits rouges ou noirs, qui peuvent être présent dans un vin rosé.

FRA	CAS	ISE
MBO	LLE	PRU
ISE	SIS	SEI
FRA	GRO	NE

17.7.. Quelles sont les définitions pour les termes suivant droit de goût et franc de goût aujourd'hui ?

a).. droit de goût,  
b).. franc de goût,

17.8.. Répondez aux questions suivantes.

a).. Choucroute est à Strasbourg ce que la bouillabaisse est à  
b).. Le Pauillac est à Bordeaux ce que le Julié纳斯 est à  
c).. Le nougat blanc est à Montélimar ce que la Bergamote à



18.1.. Quel jus de fruit utilise-t-on pour réaliser une sauce hollandaise ?

- a).. Orange
- b).. Pamplemousse
- c).. Citron jaune
- d).. Cédrot

18.2.. Retrouvez les vins qui se cachent dans les groupes de lettre suivants :

AAIOCCJ  
AAAEIIIU CGLMNRRTSTWZ  
AAAEIO BCDHMNTTTRR  
AAICGLL

18.3.. Quel est le pourcentage de remise accordée quand on fait payer 231 euros un repas à un client fidèle alors que l'addition était de 275 euros.

- a).. 16 %
- b).. 19 %
- c).. 20 %
- d).. 22 %
- e).. 33 %

18.4.. Quelle est l'appellation décrite ci-dessous ?

Sur la rive gauche du Ciron, qui la sépare de Sauternes, cette appellation bénéficie d'un microclimat spécifique : en effet, la confluence des eaux froides du Ciron et de celles plus chaudes de la Garonne engendre en automne des brouillards matinaux. Alliés à un ensoleillement fort dans l'après-midi, ces conditions sont propices au développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) qui concentre le sucre dans le raisin et permet la production de grands liquoreux, voluptueux et racés, dont l'évolution réserve de belles surprises, notamment dans les grands millésimes.

Notez que tous les vins cette AOP peuvent bénéficier de l'appellation Sauternes.

Comme cette dernière, plusieurs de ses crus ont été classés en 1855 par des courtiers en vin de Bordeaux.

18.5.. Lors d'un déjeuner votre banquier vous propose de souscrire à un nouveau livret création d'entreprise pour valoriser le Patrimoine gastronomique de votre région. Ce livret Gusto, doit rapporter 4,25 % par an. Aimant votre région vous placez 1000 euros, quelle est la somme des intérêts pour une année ?

18.6.. Comme Noé lorsqu'il débarqua après les 40 jours de déluge de son arche, le prophète mormon, Brigham Young, arrivé sur sa « Terre promise », fit planter quelle plante marquée culturellement ?

- a).. Le blé (pour le pain ou corps du Christ)
- b).. La vigne (pour le vin ou sang du Christ)
- c).. L'olivier (pour l'huile ou huile sainte)
- d).. Le bambou (pour les tiges ou brochette de poissons de Saint Pierre)

18.7.. Retrouvez les vins qui se cachent dans les groupes de lettre suivants :

AEEIIY BCGHMNRRTV  
AEEIJNRSS  
AEEIGHMRT  
IOUFT

18.8.. Aujourd'hui on trouve beaucoup d'agneaux de prés-salés, sur les marchés avant la Seconde guerre mondiale, le restaurateur pouvait trouver sur les marchés du veau de mer. Quel était-il ?

- a).. C'est un veau de race Gasconne élevé sous la mère et près de la mer.
- b).. C'est un veau qui bénéficiait de soins utilisés aujourd'hui en Thalassothérapie (bains, massages, vétérinaires).
- c).. C'est du marsouin.
- d).. C'est du thon albinos, thon blanc, (l'été ils se déposent sur les plages à griller au monoï).

19.1.. Un fromage porte la mention 45 % de matières grasses.  
Combien de grammes de matières non grasses y a-t-il dans un fromage de 200 grammes ?

Matières grasses	45	
Matières non grasses dont eau	55	
Total	100	200

19.2.. Retrouvez les vins qui se cachent dans les groupes de lettre suivants :

AAEEU DGLNRR  
EIOUUYGLR

EEIUFLR  
EEEEI DFFNNSSV

19.3.. Avec l'aide d'un viticulteur vous souhaitez créer un vin de pichet pour vos clients. Vous adorez sa production en grenache rouge (12°) et en grenache blanc (14°) parcelle récoltée tardivement.  
Votre assemblage se compose de 3 hectolitres de rouge et de 2 hectolitres de blanc.  
Quel sera le degré alcoolique de ce mélange pour un pichet d'un litre ?

19.4.. Elle est le fruit fleur de l'Eté, sa pulpe est molle et sucrée, elle a toujours été consommée dans les pays méditerranéens. Les Romains l'appréciaient avec des viandes fumées et en gavaient les oies.  
Elle est nommée à la fois dans la Bible et dans l'Odyssée d'Homère.

- a).. C'est la tomate grappe                      c).. C'est la figue  
b).. C'est l'épi de maïs                              d).. C'est la pêche de vigne

19.5.. Retrouvez les vins qui se cachent dans les groupes de lettre suivants :

AEOOO CNRTX  
AABCRS


AAOO CCFNNRS  
AAIDMNR

19.6.. Quelle est la soupe de légumes italienne, proche du Pistou français ?

19.7.. Quelle ville doit être retiré de cette série de communes ?

 Bayonne       Dunkerque       La Rochelle       Lorient       Saint Nazaire       Bordeaux

19.8.. Quel fleuve ou rivière ne doit pas faire partie de cette série ?

 Rhône       Garonne       Ciron       Belon       Var       Gard

Annexe pour la feuille d'exercice 19

La teneur en graisse

L'indication « MG sur extrait sec » signifie « taux de matières grasses sur extrait sec » et donne la proportion de graisse contenue dans le fromage.

Cependant, la teneur en graisse sur extrait sec a peu à voir avec la teneur en graisse réelle du fromage. C'est pourtant celle-ci qui indique la quantité réelle de matières grasses et donc intéresse nos clients.

**En effet, on n'indique pas le pourcentage en graisse du produit pour les fromages, comme on le fait pourtant pour d'autres aliments, car le fromage se modifie constamment lors de l'affinage, il perd de l'humidité donc du poids.**

Ainsi la part de graisse augmente par rapport à la part d'eau, et ce n'est pas une valeur fixe.

L'extrait sec est composé de lipide et protéine, ne change pratiquement pas pendant l'affinage.

Les lipides du fromage jouent un rôle essentiel dans la personnalité du met, les arômes se développent avec les graisses.

On distingue huit niveaux de teneurs en matières grasses.

La teneur en matières grasses doit être indiquée pour toutes les variétés de fromages, excepté pour le fromage à base de lait caillé, qui est toujours maigre.

Double crème	Moins de 60 % de M.G. sur extrait sec – maximum 85 %
Crème	Moins de 50 % de M.G. sur extrait sec
Gras	Moins de 45 % de M.G. sur extrait sec
Entier	Moins de 40 % de M.G. sur extrait sec
Trois quarts gras	Moins de 35 % de M.G. sur extrait sec
Demi gras	Moins de 20 % de M.G. sur extrait sec
Quart gras	Moins de 10 % de M.G. sur extrait sec
Maigre	Moins de 10 % de M.G. sur extrait sec

Alors comment pouvez-vous calculer la teneur en matière grasse de vos fromages pour conseiller vos clients.

Etape 1 – La formule

Une formule simple permet de trouver approximativement la teneur réelle en matières grasses.

Il suffit de multiplier le pourcentage de matières grasses sur extrait sec par les valeurs suivantes :

Fromage frais : 0.3

Fromage à pâte molle : 0.5

Fromage à pâte pressé non cuite : 0.6

Fromage à pâte pressée cuite : 0.7

Etape 2 – Les calculs

Beaufort 48 % de MG sur extrait sec – PPC - AOP

$48 \times 0.7 = 33.6$

Camembert de Normandie 45 % de MG sur extrait sec – PMCF - AOP

$45 \times 0.5 = 22.5$

Brillât Savarin 78 % de MG sur extrait sec – PMCF

$78 \times 0.5 = 39$

Bleu du Vercors Sassenage 48 % de MG sur extrait sec – PP – AOP

$48 \times 0.6 = 28.8$

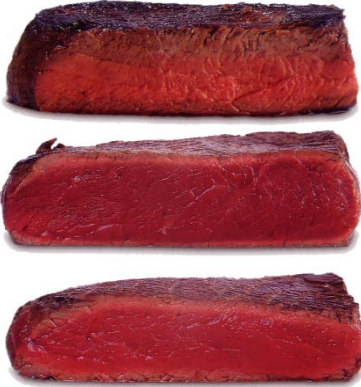
Saint Marcellin 40 % de MG sur extrait sec – Pâte molle, fromage au lait de chèvre ou de vache.

$40 \times 0.5 = 20$

Il ne faut pas priver nos clients de fromages fermiers, il n'est pas nécessaire d'acheter des produits allégés (mais surtout gorgé d'eau) application millénaire de commerçants peu scrupuleux, la réclame remplaçant la matière première.

20.1.. Tire-larigot - Aujourd'hui les clients demandent à tire-larigot des vins rosés.  
 Mince, d'où vient l'expression à tire-larigot ?

- a).. D'un estaminet de Bercy, dont le propriétaire Larigot tirait un vin claret frais et gouleyant
- b).. D'une chanson médiévale
- c).. Des tire-laines de Notre Dame de Paris, qui buvaient le profit de leur butin.



1	2	3
---	---	---

20.2.. Quelle est la bonne cuisson de la viande de bœuf ?

A – Bleu                      B – Saignant                      C – A point

20.3.. C'est la fin des haricots, deux mots pour un même légume sec, haricots et flageolets, bizarre ! Qu'était le haricot aux origines, lorsqu'il était simplement de mouton ?

- a).. Cela vient d'une expression Inca, puis traduite en espagnol, légumes à vent.
- b).. Cela vient qu'un tavernier jouait de la flûte à ses clients en vantant la jeunesse de son mouton.
- c).. Cela vient sans doute de cet ancien verbe harigoter, couper en morceaux.

20.4.. Les vaches de la race Salers et de la race Abondance ont un point commun ?

- a).. Elles ont les mêmes caractéristiques physiques.
- b).. Elles sont élevées dans la même région.
- c).. Elles donnent leur nom à un fromage de montagne.

20.5.. La Tour d'Argent a le canard au sang, Maxim's a les crêpes Suzette, la maison Troisgros a l'escalope de saumon à l'oseille, l'Hôtel Lesdiguières a :

Donnez la composition de ce plat.

20.6.. Quelle traduction peut-on donner à la clientèle pour le sigle V.E.P. ?

20.7.. Où se situe les ris sur un mouton, une brebis ou un bélier ?



20.8.. La région viticole du Beaujolais est en pleine mutation, elle se rapproche à nouveau de la Bourgogne. Elle est connue pour la générosité de ses vins rouges. Mais il existe des vins blancs délicats. Quel est le cépage choisi pour leur élaboration.

- a).. Le gamay blanc à jus blanc
- b).. L'aligoté
- c).. Le viognier
- d).. Le chardonnay

Pour en savoir plus...

B. Chouleur - Largentière