

LES MAÎTRES RECETTES DES CHÔTES DU HÔTEL



Livret - Réponses

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.

Vestiges, (vesto)

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.

La tranche napolitaine

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 ?

Saint – Germain

Ces plats ainsi nommés rendent hommage au comte de Saint-Germain, ministre de Louis XV.

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.

La rouille

02.1.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Ce plat flamand, signifie « pot de viande » et désigne une sorte de terrine faite de veau, de porc et de lapin.

- (a) pasunfleisch (b) fleischgordon (c) **potjevfleisch**

02.2.. Parmi les eaux-de-vie suivantes, laquelle n'est pas un brandy.

- (a) Cognac (b) Armagnac (c) Abricot brandy (d) **Rhum**

02.3.. Un viticulteur des Charentes parle de « bonne chauffe » :

- (a) pour préserver sa vigne du gel
(b) **pour l'alcool obtenu après distillation**
(c) pour un visiteur aviné lors d'un repas festif dans sa cave

02.4.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

C'est le nucatum romain (de nux = noix) dont Apicius donne la recette. Il semble avoir été introduit en France au 16^{ème} siècle et fabriqué localement à Montélimar lorsqu'Olivier de Serres fit implanter les amandiers dans le Vivarais.

Le nougat

02.5.. Lors de l'élevage du cognac, la partie de l'alcool qui s'évapore se nomme :

La part des anges

02.6.. Ce terme est tombé en désuétude, il désignait autrefois l'action de parsemer le dessus d'un plat en préparation de petits morceaux de beurre. Quel est-il ?

Moucheter

Mouchetez de beurre le plat et mettez au four. (Toulouse-Lautrec et Maurice Joyant, L'art de la cuisine)

02.7.. Citez quatre phases de l'élaboration de l'armagnac :

- (a) **la vinification**
(b) **la distillation**
(c) **le vieillissement**
(d) **l'assemblage**

02.8.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Boisson reconstituante, préparée en battant un œuf avec du sucre et du lait et dont il était un grand usage autrefois.

Le lait de poule

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

Le régime jockey

Les jockeys doivent peu manger puisqu'ils doivent respecter un poids réglementaire.

Le régime cellulaire, sans pognon, c'est le régime jockey. (Albertine Sarrazin, La Cavale)

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 ?

Une abbaye



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.

Le hachis Parmentier



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

La pruine

03.6.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Terme populaire employé pour désigner un repas qui est généralement aussi bon qu'abondant.

Gueuleton

03.7.. Quel nom porte la tomate au 18^{ème} siècle :

La pomme d'amour

Pour faire la sauce des pommes d'amour (Charrière, fin du 18^{ème} siècle).

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

Ce sont des règles alimentaires régis par des impératifs religieux du catholicisme.

Les impératifs religieux créent des temps forts ; pendant le carême, les **quatre-temps**, les **vigiles** des fêtes, les **rogations**, le vendredi et le samedi de chaque semaine, l'Eglise interdisait la consommation de viande. Cent soixante-six jours maigres par an ! L'alternance des jours gras et des jours maigres rythmera le calendrier alimentaire jusqu'à la révolution.

(a) Quatre-temps : période de trois jours de jeûne et d'abstinence (mercredi, vendredi, et samedi), prescrit autrefois par l'Eglise la première semaine de chaque saison. (b) Vigile : veille. (c) Rogations : procession qui se déroule le jour de la Saint Marc et les trois jours précédant l'Ascension, destinée à attirer la bénédiction divine sur les récoltes et les animaux.

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 (par ordonnance royale de Louis Philippe)
- (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 ».

Le frichti

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.

Enterrement

Entre le pavillon aux Légumes et le pavillon aux Beurres, aux Halles, la mère Gris-gris débitait aux cloches du coin des ragotons et « l'enterrement » qui était une saucisse chaude ou du lard fumé dans un long morceau de 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^{ème} 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.

durême

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

Le Médoc se situe au Nord, sur la rive gauche de la Gironde.

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.

Civet

Le mot civet vient de la cive (oignon vert) qui autrefois, entrait obligatoirement dans sa préparation.

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

(a) Martell

(b) Hennessy

(c) Courvoisier

Maurice Hennessy, dans les années 1860, pour pouvoir reconnaître très facilement l'âge des bouteilles expédiées dans les colonies de l'Empire français.

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 ?

Ethiopie ou Yémen, l'une de ces 2 régions serait le pays d'origine du café. Ce mystère laisse place à de nombreux contes et légendes. Le café fut introduit en France vers 1644 pour devenir une boisson officielle en 1669. En 1686 s'ouvre à Paris un établissement baptisé "Café Procope". Francesco Procopio Dei Coltelli offrait à sa clientèle du café, mais aussi luxe pour l'époque des glaces et des bavaois.



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

Le vacherin mont d'or

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

Les cacaotiers ou cacaoyers poussent dans des zones tropicales en Amérique et en Afrique de part et d'autre de l'Equateur. Les principales variétés sont le « Criollo », le « Forastéro » et le « Tinitario ».

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 ?

L'appellation utilisée à la place de crus est « jardins ».



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

Le Bargkass

Pour en savoir plus... Le Bargkass

Née dans le village Vosgien du Thillot, signifiant littéralement " fromage de montagne ", cette pâte pressée non cuite de vache est agréable au goût mais sans beaucoup de caractère. Sa pâte est crémeuse et ferme, légèrement élastique et parsemée de petits trous.

06.1.. Les hôtels de l'enseigne « Le Méridien » ont été lancés par quelle compagnie aérienne :

- (a) Pam Am (b) Air France (c) UTA

06.2.. Les clients de restaurant ne consomment-ils plus ?

- Vrai Faux C'est la crise

Les clients consomment, mais par souci de santé et de bien-être, ils ont considérablement réduit leur consommation au restaurant en nombre d'articles. Ils ont moins faim aux heures des repas, car un grand nombre de personnes grignotent des confiseries (5 prises alimentaires par jour). Les clients consomment moins par repas, mais se rendent plus fréquemment dans les restaurants (aujourd'hui les personnes se rendent 3,1 fois par semaine contre 1,9 fois en 1969).
D'où l'importance de la qualité du service pour fidéliser la clientèle, le savoir-être est primordial.

06.3.. Lequel de ces noms désigne une variété de cépage : Gaffelière, Trottevieille, Enfariné ?

L'enfariné est un cépage, les 2 autres termes sont des grands crus de Saint Emilion.

06.4.. La sauce Choron est une sauce à base :

- (a) de moutarde
(b) de tomate
(e) de professeur (dans les contrées où l'anthropophagie est un choix gastronomique)

06.5.. Existe-t-il des crus de Beaujolais blancs ?

- Oui absolument Oui, seulement les grandes années Non, je suis catégorique.

Non, les crus du Beaujolais sont toujours des vins rouges, mais il existe du Beaujolais Village blanc et rosé.

06.6.. Qui était Antoine Carème ?

- (a) Un chanteur gastronome des années 1960
(b) Un moine instigateur des jours maigres dans la religion catholique
(c) Un cuisinier – pâtissier du 18^{ème} siècle

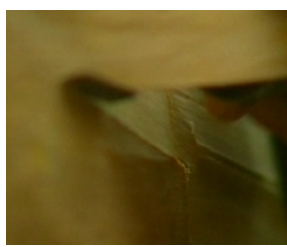
06.7.. Quel était au 13^{ème} siècle le rôle des crieurs de vin :

- (a) faire de la réclame pour une auberge
(b) annoncer les prix aux ventes publiques
(c) proclamer le ban des vendanges

06.8.. Qui était la « mère Filloux » ?

- (a) la sœur de Madame Veuve Clicquot
(b) Une restauratrice lyonnaise
(c) La mère de l'inventeur du fil à couper le beurre

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



Sanglier (pour parfumer le vacherin mont d'Or)

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.

Il s'agit de l'Arabica et du Robusta.

- L'Arabica cultivé principalement en Amérique du Sud, en Amérique Centrale et dans quelques pays d'Afrique, représente 75 % de la production mondiale. Sa teneur en caféine est moyenne.
- Le Robusta, cultivé surtout en Afrique, en Inde, en Indonésie et en Océanie, représente 25 % de la production mondiale. Sa teneur en caféine est élevée. La principale variété est le Kouillou.

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.

Brandade

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 ?

Cette amande est utilisée pour parfumer les confitures d'abricot dont le goût et le parfum sont plus ou moins prononcés suivant la variété dont elles sont issues : Canino ; Bergeron ; Luizet ; Jumbocot ; Rouge du Roussillon ; Hâtif de Colomer ; Polonais, etc.

L'abricot est un fruit qui se consomme frais : nature, en salade de fruits, en pâtisserie, en compote, en coulis, sec et confit. On fait également des jus de fruits et des boissons alcoolisées.

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

.. **Appellation d'Origine Contrôlée**, est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité et les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique.

Aujourd'hui ce sigle est européen il est devenu **Appellation d'Origine Protégé**.

L'AOP ne s'applique que lorsque les qualités d'un produit résultent à la fois des **vertus du terroir** (conditions de production) et des modes traditionnels de fabrication (**savoir-faire et pratiques**), selon "les usages locaux, loyaux et constants. Les AOP sont en constante évolution, la production s'est accrue de 22,5% au cours des dix dernières années.



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

Le bouquet

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

Du persil plat haché finement.

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



l'Ossau-Iraty

Confectionné traditionnellement dans les cayolars pendant la période de transhumance, il a longtemps porté des noms divers au gré des lieux de production : Arnéguy, Laruns, Bellocq, Iraty, Ossau, Oloron, etc...

Avant d'obtenir une A.O.C en 1980 sous le nom d'Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées.

Fabriqué à partir du lait de brebis entier emprésuré, c'est une pâte pressée non cuite dont l'affinage dure au moins 90 jours.

Au lait cru, il développe un arôme exceptionnel qui tient à la flore pyrénéenne dont se nourrissent les troupeaux.

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^{ème} siècle pour les marchandes de restes du Château de Versailles ou de banquets de nobles.

Les regrattières (ainsi la population avait une idée des goûts alimentaires de la classe aisée).

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 ?

La madeleine

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 ?

Amourettes

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 ?

Il s'agit de Marie Harel. Cette femme cachait, à cette époque, un prêtre qui cherchait à échapper à la conscription révolutionnaire. Il lui apprit la fabrication de fromages briards. Marie Harel maîtrisa parfaitement la fabrication de ce fromage et transmit son savoir à sa fille qui reprit le flambeau en s'installant à Camembert. A l'occasion de son passage dans la région, Napoléon III goûta ce fromage et, le trouvant délicieux, le baptisa Camembert.

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 ?

.. Ronde



09.3.. Quel mot manque dans cette définition ?

Tous les vins, qu'ils soient tranquilles ou mousseux, mutés ou aromatisés sont obtenus par la fermentation 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 présent 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.

C'est le produit du second pressurage et des suivants (sauf le dernier).

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

.. Braiser

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

..La badiane.

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

.. La bourriche (mot de 1526 de bourrache panier d'osier)



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

.. D'aucune, sauf pour les endormis
Si c'était Muscadet sur lie alors la région est le pays nantais

10.1.. Quel fut 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 Chablisiens**
- (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 ?

.. **Des macarons**

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^{ème} 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.

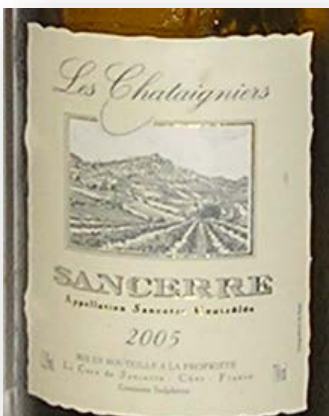
.. **Darne**

Jusqu'à l'année 1970, on détaillait presque toujours le saumon en darnes, qui sont des tranches épaisses, coupées perpendiculairement à l'arête centrale. Aujourd'hui les cuisiniers préfèrent utiliser des escalopes, coupe remise à la mode par la famille Troisgros, et chantaient par les critiques gastronomiques Gault et Millau.

Dans beaucoup de livre de nos jours on attribue l'invention de cette technique à la maison Troisgros.

Hervé This a raison de dire que la cuisine est seulement un état de « réinvention ».

Il suffit de lire l'aide-mémoire Gringoire et Saunier ou le dictionnaire culinaire d'Alexandre Dumas pour y trouver de nombreuses recettes où cette découpe est appliquée.



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

- .. **La vallée de la Loire**
- .. **Le crottin de Chavignol**

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

Le cadavre de l'insecte parcourt un cercle de rayon 2 mètres, cela 30 fois à la minute.

$30 \times 60 = 1\ 800$ - Soit 1 800 fois à l'heure.

Le périmètre correspondant à un tour est de $2 \text{ Pi R} = 4 \text{ Pi}$ (en mètres).

R = rayon - Pi = 3,14

La distance parcourue en une heure par les restes de l'insecte, en kilomètre, est :

$(4 \text{ Pi}) \times 1\ 800 / 1\ 000 = (4 \text{ Pi}) \times 1,8 = 7,2 \text{ Pi}$

$7,2 \times 3,14 = 22,608$

La proposition satisfaisante est 23 kilomètres.

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 ?

... Les câpres

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

Vous pouvez essayer de vérifier si l'on obtient le 33 cl final à partir d'une des valeurs proposées, sans avoir recours à des équations ou aux calculs de fraction.

Un premier essai astucieux est de partir de la valeur du milieu parmi les propositions : ici 120 cl.

Jean verse 60 cl, il reste 60 cl. Il déguste le tiers du reste soit 20 cl. Il reste 40 cl dans le cruchon. Il boit le quart de ce reste soit 10 cl, il reste 30 cl dans le cruchon et non 33 cl.

Ainsi ce choix n'est pas le bon, mais comme il donne un peu moins que ce qu'il faut, on peut abandonner les essais pour une valeur moindre, et faire un autre essai avec la valeur un peu supérieure (d) soit 132 cl.

Jean verse 66 cl, il reste 66 cl. Il savoure le tiers du reste soit 22 cl. Il reste 44 cl dans le cruchon. Il boit le quart de ce reste soit 11 cl, il reste 33 cl, c'est le résultat attendu, la bonne réponse est (d).

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.

*Si Jean souffle dans un éthylotest les couleurs seront variées mais quel sont taux d'alcoolémie
Le taux d'alcoolémie (0,5 g/l) est atteint en moyenne au cours d'un repas avec 2 verres de vin de 15 cl.
Là, il a été consommé $132 / 15 = 8,8$ soit 9 verres de vin.*

Pour estomper les effets de l'ivresse, il faut un peu de temps.

Pour une personne en bonne santé la moyenne d'élimination de l'alcool est de 0,10 à 0,15 g par heure.

Ainsi Noël donne un bon conseil et offre une solution acceptable une bonne nuit de sommeil avant de partir.

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 ?

La confiserie Afchain

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?

Le passage en carafe est indispensable.
Pour servir le vin, il faut poser sur la table **un verre volumineux** (type Bourgogne).

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.

La cardamone



13.7.. Le kouglof 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 ?

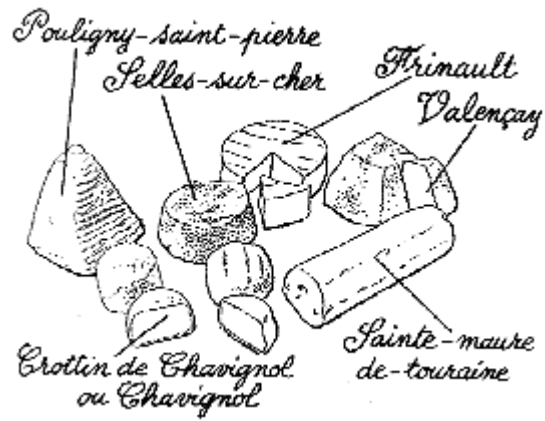
.. Le Baba au rhum

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.

Pousse-café

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

Pouigny-Saint-Pierre
Selles-sur-cher
Valençay
Crottin de Chavignol
Sainte-Maure-de-Touraine



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

Ce sont des fromages de chèvre du Val de Loire.



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

Les filaments de safran

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^è 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 ?

.. La Suisse

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 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Chardonnay Riesling Pinot gris | Ugni blanc Viognier Syrah |

Le premier groupe ce sont des cépages septentrionaux, et présents en Alsace.

Le second groupe ce sont des cépages méridionaux, présents dans la Vallée du Rhône et en Provence.

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 ?

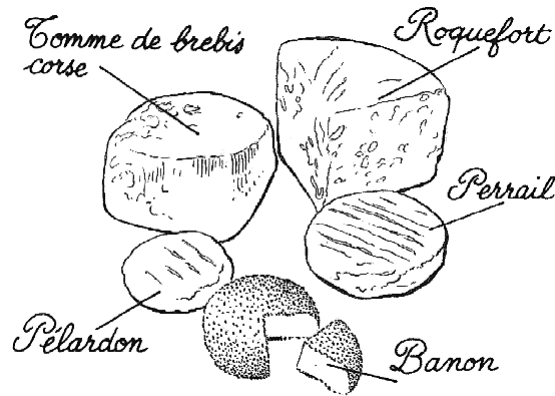
- a).. Le Cachou
- b).. Le Chihuahua
- c).. Le Zan

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 ?

- Roquefort
- Banon
- Pélardon



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

- Roquefort – Brebis – Midi-Pyrénées et Languedoc
- Banon – Provence (Lubéron)
- Pélardon – Languedoc Roussillon (Cévennes)

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 ?

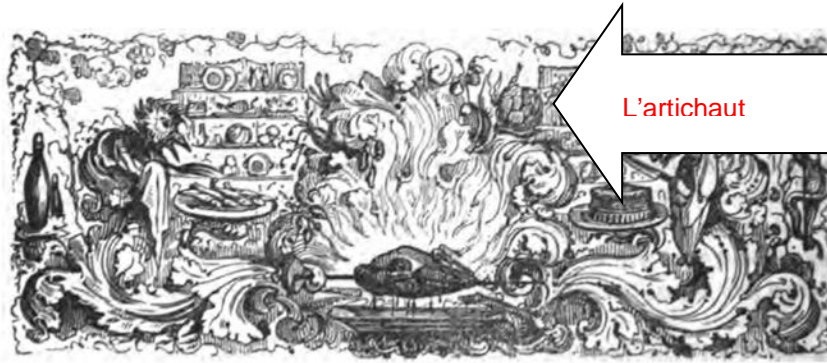
Il s'agit de **Saint Vincent**.

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 ?

Ajouter un **nouveau verre** aux convives ayant fini leur verre, **présenter** la nouvelle bouteille, faire **goûter** la bouteille à la personne qui l'a commandé, verser le vin dans les nouveaux verres des convives afin de leurs garantir les qualités organoleptiques et la température de service idéale, **débarrasser** les verres de vins de la précédente bouteille.

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.
Muscadet « Amphibolite nature » D. Jo Landron 2008 : 1 bout pour 4 pers. (30/4 = 7.5) soit 8 bts.
St Emilion Grand Cru « Ch. du Paradis » 2001: 1 bout pour 4 pers. (30/4 = 7.5) soit 8 bts.
Champagne rosé : 1 bout pour 6 pers. (30/4 = 5) soit 5 bts.

16.3.. Comment allez vous conditionner ces bouteilles ?
Muscadet « Amphibolite nature » : est stocké au réfrigérateur à une température de 9 à 10° C.
St Emilion Grand Cru est stocké à l'office en panier de 15 à 16° C.
Champagne rosé est stocké au réfrigérateur à la température de 8 à 9° C.

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

Matériels : seaux à vins ; stands à vin ; paniers
Verrerie : verres à eau ou gobelets à eaux ; verres à vin blanc ; verres à vins rouge de Bordeaux ; flûtes à Champagne
Verrerie pour le service : verres INAO pour sentir les vins

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

Guillaume Tirel

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 ?

Qualifie un vin dans lequel on ne perçoit pas de saveur sucrée et qui a de la vivacité.
La réglementation française désigne par l'expression générique vins secs les vins qui contiennent généralement moins de 4 grammes de sucres résiduels par litre.

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

On définit cette impression aromatique par analogie avec un bouquet de fleur.
Parfum du vin à la fois sensible à l'odorat et au goût.

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 ?

Si la couleur du liquide est d'un jaune très soutenu, tous les vins blancs ont la couleur jaune.
Les vins jaunes ou le Château Chalon portent ce nom car il est associé aux goûts de noix du vin, **le goût de jaune**.
Suivant le classement classique le vin jaune est un vin blanc.

c

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 |

Framboise, Cassis, Fraise, Groseille, Prune

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

a).. droit de goût, vin réalisé en monocépage comme dans le vignoble de Bourgogne.
b).. franc de goût, c'est la démarche des vins rosés aujourd'hui, pas de fûts ni ce copeaux de bois.

17.8.. Répondez aux questions suivantes.

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

Texte tiré du livre suivant :

Science du bien vivre ou monographie de la cuisine
Auteur : Paul Ben et A. Desrez
Edité en 1852
Le document lisible ou téléchargeable sur Google

SCIENCE
DU BIEN VIVRE

MONOGRAPHIE DE LA CUISINE
MÉTIER DE LA MAÎTRESSE DE MAISON;
DES DEUX MILLE NOUVELLES MANÈGES
DU SERVICE DE LA TABLE.

NOUVELLE ÉDITION
REVUE PAR PAUL BEN ET A. DESREZ.

PARIS
AU BUREAU DE VENTE DES FAMILLES, RUE SAINT-HIPPOLITE, 37,
ET CHEZ MATHURIN, LEBLANC, RUE DE COIGNARD-BOURNE, 4.
1853

Annexe pour la feuille d'exercice 17

- a).. Les vins secs, peu forcés en couleur, sont limpides ; ils contiennent peu de matière sucrée ; leur saveur est légèrement astringente ; leur bouquet est léger en général.
b).. Les vins sucrés ou vins de liqueurs, récoltés sous une température plus élevée, alors que le fruit est à moitié séché, ont plus de sucre et contiennent moins d'eau ; ils développent un parfum plus prononcé, ont une consistance sirupeuse et une douceur qui les rendent plutôt une liqueur d'agrément qu'un aliment de consommation.
c).. Le vin rouge qui s'écarte des teintes violacées pour se rapprocher du grenat, et, en vieillissant, de la nuance un peu jaunâtre dite paillée, est le plus parfait.
d).. Le vin blanc, malgré le nom qu'il porte, a toujours une teinte jaune.
e).. Le vin rosé prend cette couleur au moyen de la baie du sureau, employée sans inconvénient.
f).. Le bouquet ou arôme est attribué à une huile essentielle, odorante, contenue dans le liquide et qui se volatilise sous une température un peu élevée. C'est pour cela que certains vins, comme ceux de Bordeaux, ne sont pas appréciés comme ils méritent de l'être s'ils sont dégustés au sortir d'une cave trop fraîche.
g).. Le vin est corsé, a du corps, quand à une couleur prononcée il joint une grande force vineuse et attaque fortement le palais. On le dit droit en goût quand il n'est pas formée de mélanges, et franc de goût lorsqu'il n'a été vicié ni par les fûts ni par le contact prolongé de l'air atmosphérique, qui ne lui ont communiqué aucun principe étranger à sa nature.
h).. Un vin généreux est celui qui, pris en quantité minime, produit un sentiment de bien-être et un effet sensiblement tonique ; il est liquoreux quand il a conservé une douceur agréable, et quand il coule lentement et en petites larmes sur les parois du vase qui le contient.
i).. Les vins moelleux glissent sur le palais et sur la langue, et n'y laissent pas la saveur typique qu'y produisent les vins durs.
j).. Les vins nerveux sont ceux qui résistent aux secousses du transport et à de certaines influences atmosphériques qui dénaturent les vins délicats.
k).. La sève n'est ni l'arome ni le bouquet ; c'est une énergie savoureuse, déterminée par un ensemble appréciable de perfections. L'arrière-bouche l'a sentie avant de distinguer chacune des qualités qui la composent.

MONOGRAPHIE DE LA CUISINE.
113
quantité de vin pour permettre d'apprécier ce qui
reste de son arôme. On ne doit pas le laisser
fermer par une simple encre de pain, de craie ou
de plâtre, qui ne fait que le rendre plus opaque et
plus dur.

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

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

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

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| AAIOCCJ | AJACCIO |
| AAAEIIIU CGLMNRRTSTWZ | ALSACE GEWURZTRAMINER |
| AAAEIO BCDHMNTTTRR | BATARD MONTRACHET |
| AAICGLL | GAILLAC |

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 %

On a $275 - 231 = 44$ – Calcul suivant : $44/275 = 0.16$ – Le pourcentage de remise est 16 %.

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.

Barsac

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 ?

L'intérêt en euros est : 42.50 euros ($1000 \times 4,25 \% = 1000 \times 0.0425 = 42.50$)

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 | GEVREY CHAMBERTIN |
| AEEIJNRSS | JASNIERES |
| AEEIGHMRT | HERMITAGE |
| IOUFT | FITOU |

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 |

La réponse est de 110 grammes, mais hélas elle est fausse.
Pour cela il est facile d'utiliser un tableau

| | | |
|-------------------------------|-----|-----|
| Matières grasses | 45 | 90 |
| Matières non grasses dont eau | 55 | 110 |
| Total | 100 | 200 |

Pour toutes les autres denrées ce résultat et ce tableau seraient juste, mais pour le fromage le calcul du pourcentage de matières grasses est sur l'extrait sec (sans eau). Ce pourcentage va évoluer en fonction du type de fromage PMCF ou PPC. Ce pourcentage va être encore régulièrement modifié au cours de l'affinage du fromage.
Un Comté de 24 mois est plus gras qu'un Comté de 8 mois à poids constant.
Pour en savoir plus lire la feuille annexe 19

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

AAEEU DGLNRR
EIOUUYGLR

LA GRANDE RUE
IROULEGUY

EIIUFLR
EEEEI DFFNNSV

FLEURIE
FIEFS VENDEENS

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 ?

Ce sera un vin clairnet de 12.8° servi frais pour l'Eté.

$(12 \times 3) + (14 \times 2) = 36 + 28 = 64$ (64 litres d'alcool)
L'ensemble du mélange fait 5 hectolitres soit 500 litres – $64/5 = 12.8^\circ$

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

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

AEOOO CNRTX
AABCRS

ALOXE CORTON
BARSAC


AAOO CCFNNRS
AAIDMNR

CANON FRONSAC
MADIRAN

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

.. Le minestrone

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

-  Bayonne
-  Dunkerque
-  La Rochelle
-  Lorient
-  Saint Nazaire
-  Bordeaux

Dunkerque, ville sur la Mer du Nord, les autres communes donnent sur l'Atlantique.

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

-  Rhône
-  Garonne
-  Ciron
-  Belon
-  Var
-  Gard

Belon est une rivière de Bretagne et elle ne passe pas à proximité d'un vignoble.

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
 $78 \times 0.5 = 39$

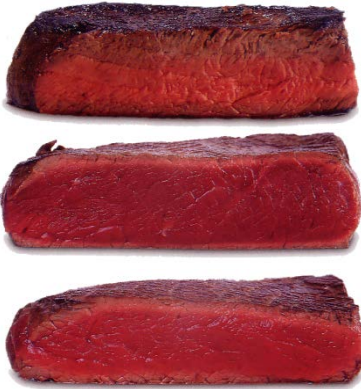
Bleu du Vercors Sassenage 48 % de MG sur extrait sec – PP – AOP
 $48 \times 0.6 = 28.8$

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 | C |
| 2 | A |
| 3 | B |

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 :

- **la coupe Lesdiguières**

Donnez la composition de ce plat.

- **glace vanille, Chartreuse verte, chocolat chaud**

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

Vieillessement Exceptionnellement Prolongé

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

C'est animaux n'ont plus de ris.



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