

Exercice 01.1

Citer 2 régions de production d'huîtres en France :

- Bretagne (Belon)
- Aquitaine (Arcachon)
- Languedoc – Roussillon (Etang de Thau ou Bouzigues)



Exercice 02.1

Citer les produits d'accompagnement pour le service des huîtres au restaurant :

- Vinaigre à l'échalote ; citron jaune ; beurre doux ou demi- sel ; poivre du moulin ; pain de seigle

Exercice 03.1

Certains vins mousseux sont issus de la méthode traditionnelle. Vous prouvez vos connaissances de cette méthode d'élaboration en complétant les phrases ci-dessous :

La vendange est apportée au pressoir où elle subit un (...**pressurage** ..), les jus sont alors mis à (...**fermenter**.....) en cuve ou tonneau.

Les vins obtenus sont alors tirés en bouteilles et se voient adjoindre des (...**levures**.....) et du (...**sucre de canne**.....) pour subir une deuxième fermentation.

Les bouteilles sont alors placées à l'horizontale sur des lattes de bois et à l'intérieur de la bouteille se forme les (...**bulles**.....) de gaz carbonique.

On place ces dernières sur des (...**pupitres**.....), elles sont (...**tournées**.....) tous les jours et redressées pour faire glisser les (...**levures mortes ou lies**...), ils sont souvent distillés ensuite pour réaliser des eaux de vie de (...**marc**..).

Les dépôts qui se sont formés au cours de la deuxième fermentation sont retirés ; la bouteille est bouchée par un bouchon solide, le bouchon est maintenu par le (...**muselet**..) métallique.

Exercice 04.1

Compléter le tableau suivant :

Produit	Lait	Région
Valençay	Chèvre	Centre (Berry)
Chaource	Vache	Champagne
Salers	Vache (Salers)	Auvergne
Pont l'Evêque	Vache	Normandie