

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 litière 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 maître des fourneaux 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 fut 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