

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