

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 bavarois.



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.