

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