

..17.1.. Si vous enlevez à une viande tout ce qui est inutile à une préparation, comment cela se nomme-t-il ?

- A) Parer
- B) Nettoyer
- C) Habiller

..17.2.. Qui est chargé de la vinification et du vieillissement des vins d'un château dans le Bordelais ?

- A) Le maître des clefs
- B) Le maître de chai
- C) Le maître de l'élevage

..17.3.. Quel est le nom de la soupe au chou et à la betterave rouge traditionnelle en Hongrie ?

- A) Le goulash
- B) Le bortsch
- C) Le projarski

..17.4.. Quel est le légume dont une variété se nomme Roseval ?

- A) La pomme de terre
- B) La carotte
- C) Le poireau

..17.5.. Laquelle de ces appellations du Roussillon n'est pas un vin doux naturel ?

- A) Collioure
- B) Rivesaltes
- C) Banyuls

..17.6.. Quel était le condiment des Romains, fait de jus de poisson fermenté ?

- A) Le Nioc Man
- B) Le Garum
- C) Le Tabasco

..17.7.. Qui lança en 1814 le premier Champagne rosé ?

- A) Monsieur Moët
- B) Madame Bollinger
- C) Madame Cliquot

..17.8.. Quel est le poisson de Gironde qu'on nomme aussi "créât" ?

- A) Le saumon
- B) La truite de mer
- C) L'esturgeon