

..08.1.. Quand vous faites cuire une grive vous mettez à l'intérieur ?

- A) des grains de riz.
- B) des grains de blé.
- C) des grains de genièvre.

..08.2.. Que veut-on dire lorsqu'on dit d'un vin qu'il est muet ?

- A) Qu'il est commun, sans caractère.
- B) Qu'il est sans acidité, sans fraîcheur.
- C) Qu'il est sans tanin, sans couleur.

..08.3.. Entre la grise, la rose et la royale, quelle est la dorade dont la chair a le goût le plus fin ?

- A) La grise
- B) La rose
- C) La royale

..08.4.. Qui a créé, il y a un siècle et demi, le Campari ?

- A) Le suisse Pierre Negroni
- B) L'allemand Alphonse Vermouth
- C) Le milanais Gaspare Campari

..08.5.. Qu'est-ce que la "marasque" ?

- A) C'est une figue.
- B) C'est une cerise amère.
- C) C'est une amande douce.

..08.6.. Quelle est la couleur du vin de Chablis ?

- A) Rouge
- B) Rosé
- C) Blanc

..08.7.. Que faut-il faire aux écrevisses avant de les faire cuire ?

- A) Les brosser
- B) Les châtrer
- C) Les dégorger

..08.8.. D'où vient le mot Brandy ?

- A) De l'irlandais brand (tison).
- B) Du vieux français brandevin (eau-de-vie).
- C) Du hollandais brandewijn (vin brûlé).