

..11.1.. Le sauté de veau Marengo, est préparé en l'honneur d'une bataille :

- A) de Vercingétorix
- B) de Napoléon
- C) de Philippe le Bel

..11.2.. Quand ont été créées en France les appellations d'origine contrôlée (A.O.C.) ?

- A) 1925
- B) 1935
- C) 1945

..11.3.. Quel est le poisson sans arêtes que l'on surnomme "diable des mers" ?

- A) La raie
- B) La roussette
- C) La lotte

..11.4.. Où trouve-t-on les vins de cabinet (kabinet) ?

- A) En Allemagne
- B) En Hongrie
- C) En Géorgie

..11.5.. Quel est l'ingrédient typique de la préparation de la "sole à la dieppoise" ?

- A) les ormeaux
- B) les huîtres de pleine mer
- C) les moules de bouchots

..11.6.. Quel prélat, plus connaisseur des affaires de l'office et des cuisines, fut surnommé " Cardinal des Bouteilles" ?

- A) Le Cardinal Mazarin
- B) Le Cardinal Richelieu
- C) Le Cardinal de Guise

..11.7.. Dans quelle partie du bœuf trouve-t-on le "paleron" ?

- A) l'épaule
- B) la culotte
- C) le jarret

..11.8.. Le Marsala est-il un vin de dessert ?

- A) Italien
- B) Portugais
- C) Espagnol