

Les mots fléchés
La carte d'été

- 01.. Pays d'Orient où l'on consomme du pain azyme en souvenir de Moïse.
- 02.. Plat italien agrémenté d'une sauce tomate et de zestes d'agrumes.
- 03.. Les gastronomes ne l'oublient pas en dégustant une volaille, ils ne sont pas ...
- 04.. Contrat entre le restaurateur et ses clients, tout doit être...
- 05.. C'est un commis qui ne souhaite pas écouter.
- 06.. Cette recette s'exprime avec des poivrons, tomates, oignons, piments d'Espelette
- 07.. Creusé par un sanglier pour trouver des truffes.
- 08.. Symbole chimique du cobalt, son utilisation permet de conserver les épices par radiation.
- 09.. Idéale pour l'été, simple ou composée.
- 10.. Action de retirer d'une sauce le bouquet garni ou autres éléments aromatiques.
- 11.. Symbole chimique du Thallium. Ingrédient de la « mort aux rats ». Une cuisinière bretonne, Hélène Jegado, en utilisée dans l'élaboration de ses soupes régionales. Son argument de vente :
« C'est une soupe qui s'apprécie pour l'éternité. »
- 12.. Donne l'habit de fête aux légumes ou aux macaronis à la béchamel
- 13.. Préposition
- 14.. Le buffet de dessert amène à lui.
- 15.. « Dans » en anglais.
- 16.. Préparation réalisée avec des dès de légumes, tomates, courgettes, aubergines, oignons.
- 17.. Ce que le cuisinier attend de la cuisson d'une soupe de poisson de roche.
- 18.. Table numéro 1 au restaurant.
- 19.. Conjonction attendue lors de la présentation des plats par le client.
- 20.. Les archives de l'audiovisuel pour ceux qui veulent découvrir la gastronomie du 20^{ème} siècle.
- 21.. Ce dit d'un vin qui n'est ni un blanc ou un rosé.
- 22.. Ce place sur la table, lorsque l'on n'utilise pas de nappe. Il donne parfois le menu.
- 23.. Cette muse inspire souvent les sommeliers dans le vente, jusqu'au grivois.
- 24.. Un entremet chaud ou froid, il peut s'accommoder de lardons ou de caramel.
- 25.. Préposition associée avec un poisson cuit à l'étouffer ou avec une forme déterminée.
- 26.. Pronom personnel.
- 27.. Goutteficelle, apprenti en était friand, c'est la quintessence d'un rôti ?
- 28.. Mère des Titans et de tout ce qui est Géant.

- 29.. C'est un vin qui n'a plus de goût, sans personnalité.
- 30.. Les salpicons, la macédoine et les chapons en ont la forme.
- 31.. Elle est la mère du dieu grec qui inspire les sommeliers.
- 32.. Les commis au retour des vacances doivent les couper pour satisfaire le maître d'hôtel.
- 33.. Le commis inversa les plats et accepta les conséquences en cuisine.
- 34.. Avant de la mouiller, la garniture de légumes on l'a fait
- 35.. Chasseurs mythiques, dont la constellation pour les sumériens symbolisé un mouton.
- 36.. Aura une réalité.
- 37.. Abréviation pour une phase lunaire. Elle influence la culture en bio-dynamie
- 38.. L'été la tomate, le poivron, le pâtisson, la courgette, cuisinés cette façon sont un délice.
- 39.. Doublure d'un beau costume de salle.
- 40.. Ce dit d'un vin rouge ayant besoin de vieillir. Très tannique.
- 41.. Enzyme, ciseau chimique de la fermentation.
- 42.. Expression espagnole, pour marquer la réussite deux commis ayant évité l'accident au passe.
- 43.. Pour les élèves, professeur de restaurant appliquant des règles sévères et rigoureuses pour les tenues vestimentaires, la présentation, l'organisation, et la préparation du service.
- 44.. Ce sont eux qui font vendre et rêver les clients.
- 45.. Département des vins rosés, et d'une tarte au nom de sandale.
- 46.. Élément du réseau routier où transite les mets régionaux. (Abréviation)
- 47.. Lettre de l'étranger, dont la prononciation donne envie de consommer des huîtres de Bouzigues.
- 48.. Sert à calculer le diamètre d'une tarte.
- 49.. Le fin du fin pour une morue, finir... .. au son des galoubets et des tambourins.
- 50.. Premier mot d'une phrase qu'un élève dit lorsqu'il déçu par sa note.
- 51.. Apporte satisfaction.
- 52.. Texture et saveur d'un gaspacho, l'été.
- 53.. Cela.
- 54.. Ile sur l'Atlantique où les bains de mer fortifient les huîtres et les crustacés.
- 55.. Cratère d'origine volcanique parfois rempli par un lac où les truites s'épanouissent et vivent jusqu'à 15 ans sans canne.
- 56.. Lieu de production d'huiles, de crèmes de la République. D'où l'expression « La politique à table ».
- 57.. Il est indispensable de la faire, avant de peser les ingrédients pour les recettes.
- 58.. Sans elle tout est sec.