

20.1.. Ensemble des vaisseaux (récipients), des assiettes, des plats en grès, en porcelaine ou en résine destinés au service de table, de la cuisine ou bien à soi au quotidien.

AEEILLSSV

20.2.. On appelait ainsi, anciennement, l'officier qui avait pour charge de dépecer les viandes à table. Cet office n'existait que dans les très grandes maisons, aujourd'hui les restaurants de haute gastronomie, un employé qui effectue cette tâche.

AAEEUYCCHNNRRTT

20.3.. Petite ampoule de forme d'olive contenant de l'anhydride carbonique liquide, permettant de faire toutes sortes de boissons gazeuses, aujourd'hui « d'écumes » ou de « spumantes » culinaire pour agrémenter les mets.

AEKLPRST

20.4.. Bouillir très doucement à léger frémissement.

EIOURRS

20.5.. Le constructivisme culinaire (ou cuisine moléculaire) applique cette vieille idée culinaire, de déguisement de saveur, de consistance, de température inattendue. Tel cet exemple d'omelette ... .. ? ... .. , faite d'une glace recouverte de meringue, passer au four et flamber. Qu'elle est cette expression ?

EEIUNPRRSS

20.6.. Elles reviennent à la mode sur les tables des restaurant pour consommer de l'eau, ce mot vient de l'arabe « thabal » , qui signifie tambour désigne un petit récipient en métal ou en verre, destiné à contenir une boisson.

AEIBLMT

20.7.. Au Moyen-âge, pas de Livret A, alors pour gérer ses économies, le noble investit dans de la vaisselle plate. Quelle est l'origine cette expression vaisselle plate ?

AEEODGLLPNS

20.8.. Grâce à un film extraordinaire nous connaissons tous Vatel, maître d'hôtel de Fouquet et du Prince de Conti. Mais quel était le maître d'hôtel des Duc Florence (Italie), embauché à prix d'or par le roi François 1<sup>er</sup> .

AAEIIOOCDDLNNV