

Les mots gastronomiques

L'objectif de cet exercice est de retrouver le mot auquel correspond la définition donnée.

Exercice :

Imprimez le document en fonction de votre temps disponible (8 questions par page)

Lisez à haute voix les définitions.

Répondez sur la copie.

Contrôlez vos réponses en posant la flèche de la souris sur l'icône bleue.

...

Q..01.. Quel est le gâteau dédié aux habitants de la ville de Dax ?



Q..02.. C'est une pâte que l'on étend à l'aide d'un rouleau sur un marbre fariné, afin de lui donner la finesse correspondant à l'utilisation à laquelle on la destine : tarte, pâté, feuilleté. Quel est son nom ?



Q..03.. Sous quel nom est connu le radis du Japon ou radis de Satzouma ?



Q..04.. Quel est le nom du gâteau originaire du Sud Ouest constitué de deux ou trois disques de pâte meringuée aux amandes (mêlées éventuellement avec des noisettes, de la noix de coco, des pistaches), séparés par des couches de crème au beurre diversement parfumée, et poudré de sucre glace.



Q..05.. Quel est le nom du premier des plats de résistance (mais non premier mets du repas), que l'on servait pour apaiser la faim des convives. Le terme est aujourd'hui désuet, c'est dommage.



Q..06.. Quel est le nom de ce petit ruminant des régions tempérées, de la famille des cervidés, appelé faon jusqu'à 6 mois, puis hère jusqu'à 1 an ; le mâle est adulte après son troisième changement de bois.



Q..07.. Quel est le nom de ce cocktail à base de rhum et de citron vert, additionné d'un peu de sirop de sucre, généralement présenté dans un verre givré, et éventuellement allongé d'eau gazeuse.



Q..08.. Quel est le nom de l'établissement où les animaux de boucherie sont abattus pour être transformés en produits consommables (viande, abats) et sous-produits (cuir, poils, crins, cornes).



Q..09.. Quel est le nom usuel de la morue fraîche ? Ce gros poisson, qui peut mesurer jusqu'à 1,50 m , a un corps puissant et allongé, avec des nageoires très marquées et une tête importante, dotée d'une large bouche dentée et d'un fort barbillon sous le menton.



Q..10.. Les dal dans la cuisine indienne s'identifient à quels légumes ?



Q..11.. Dans les Landes des "tripes" d'oiseaux préparées avec le sang de l'animal, portent quel nom ?



Q..12.. Quel est le petit fromage provençal de lait de brebis ou de chèvre, à pâte fraîche et sans croûte. Blanc et mou, cylindrique, il a une saveur douce qui se marie bien avec les petits vins locaux.



Q..13.. Quel est le nom du petit poisson allongé, abondant dans les lacs et les cours d'eau tranquilles, dont les écailles, qui sont minces et se détachent facilement, ont un aspect argenté, mesurant une quinzaine de centimètres, ce poisson se prépare toujours en friture.



Q..14.. Avec l'arrivée de la fourchette en Europe, quel est l'usage de table oublié ?



Q..15.. Quel nom porte un vin étendu d'une importante quantité d'eau. C'était la boisson traditionnelle des collégiens et aussi des moissonneurs.



Q..16.. Quel est l'entremet sucré allemand et alsacien, qui se compose de rondelles de pâte levée, cuites au four et servies avec de la compote, des fruits au sirop, de la confiture ou une crème à la vanille, ou poudrées de sucre et de cannelle.



Q..17.. Je suis une variété de petite prune oblongue et mordorée, très appréciée en Suisse, et notamment en Ajoie, pour l'eau-de-vie que l'on en tire par distillation.



Q..18.. Nom de divers entremets où dominant le blanc ou les couleurs pâles. Il s'agit notamment de glace à la vanille, servie avec de la crème fouettée et une sauce au chocolat en contrepoint ; on peut également lui associer des fruits au sirop et de l'alcool.



Q..19.. Comment ce nomme les éléments comestibles d'un animal abattu, restant après la préparation de la carcasse. Ils font partie du «cinquième quartier» et sont « blancs » ou « rouges ».



Q..20.. C'est une pâtisserie faite d'une génoise fourrée de crème et de fruits confits, masquée de meringue italienne, une île flottante au citron ou une glace aux amandes. Quel est son nom ?



Q..21.. C'est une grosse bouteille de verre ou de terre, pouvant contenir jusqu'à 50 litres de liquide, généralement entourée de vannerie. Quel est son nom ?



Q..22.. Dans le vignoble du bordelais, je valorise les grands vins par mon volume de 2,5 litres, avec moi il n'est pas besoin de Ferrari pour me transporter et pour vivre des aventures, qui suis-je ?



Q..23.. C'est un gâteau fait d'une génoise parfumée au rhum, fourrée et masquée de crème au beurre pralinée; le tour est parsemé d'amandes effilées, et le dessus décoré à la façon d'un jeu de dames. Quel est son nom ?



Q..24.. Sous quel surnom trouve-t-on les œufs fumés de cabillaud ?



Q..25.. Quels noms portent les morceaux accessoires d'une volaille, comprenant d'une part la tête, le cou, les ailerons et les pattes, d'autre part le gésier, le cœur et le foie, ainsi que les rognons et la crête du coq.



Q..26.. La cabosse donne une douceur, quel est-elle ?



Q..27.. Quel est le petit fromage à pâte molle du Quercy et du Rouergue, fait de lait de chèvre, de lait de brebis ou de laits de chèvre et de vache mélangés ; son nom signifie « petite chèvre » en langue d'oc ?



Q..28.. Ce fromage italien de lait de vache, à pâte pressée filée, souvent fumée. Compact et de couleur jaune paille sous une croûte huilée, pâle, fine et lisse, il se présente sous la forme d'une gourde étranglée, surmontée d'un renflement plus petit, et pèse de 3 à 4 kg. Quel est son nom ?



Q..29.. Quel est le nom de ce plat dont la description est la suivante : crêpinette à base de hachis de porc et de verdure, cuite au four et mangée froide ou réchauffée. L'Ardèche revendique la paternité de ce met, mais on en prépare dans tout le Sud-Est.



Q..30.. Quelle est la boisson la plus naturelle et la seule indispensable au fonctionnement de l'organisme ?



Q..31.. C'est un alcool consommable obtenu par distillation ?



Q..32.. Quel est le nom de cette préparation de viandes de porc ou de bœuf immergées plus ou moins longtemps dans une saumure au salpêtre, ce qui les colore dans la masse en rouge vif; elles sont ensuite pochées à l'eau ?



Q..33.. Quelle est la plante aromatique à bulbe, dont le nom scientifique, *Allium ascalonicum*, « ail d'Ascalon », relève les sauces (Bercy, béarnaise et au vin rouge) ?



Q..34.. Quel est le nom de cette petite pâtisserie légère et croquante, très populaire en France jusqu'au siècle dernier ? Fait d'un mélange d'eau et de farine auquel on ajoute un œuf et du beurre, découpé en carré ou en rectangle, ce pâtisserie est pochée à l'eau bouillante, puis égoutté et séché au four.



Q..35.. Quelle est le nom de la partie du dos du porc située près de la tête ? Elle donne une viande moelleuse et un peu grasse. On y taille des côtes et des morceaux pour les brochettes, ainsi que des rôtis (qu'il est inutile de barder); on l'utilise aussi dans les potées.



Q..36.. Quel est cette petite pâtisserie allongée, en pâte à choux, fourrée de crème et glacée au fondant, que le gourmand mange sans dire « ouf » ?



Q..37.. Quel est ce crustacé d'eau douce, muni de pinces, mesurant de 15 à 20 cm .



Q..38.. Quel est le poisson de la même famille que la morue, vivant dans les mêmes eaux qu'elle, mais généralement plus petit (moins de 1 m et de 2 à 3 kg au maximum) ?



Q..39.. Quel est ce petit oiseau migrateur qui séjourne en France, dans les régions de plaine, d'avril à octobre, mais devenant très rare. Une race originaire d'Extrême-Orient est maintenant élevée comme volaille.



Q..40.. Quel est mot, qui signifie simplement « gâteau » en anglais, désigne, en France, une pâtisserie bien définie. En forme de parallépipède, ce délice est fait de pâte levée, garnie de fruits confits et de raisins secs, parsemée d'amandes effilées et cuite dans un moule à bords hauts, chemisé de papier sulfurisé. Ce gâteau se sert en tranches, habituellement avec le thé.

