

16.1.. Sur cette illustration se trouve un chardon devenu légume pour notre table, quel est-il ?



Vous organisez un dîner de 30 couverts ainsi vous effectuez la mise en place de la cave du jour en fonction du menu. Le menu est le suivant :

Assiette de 6 huîtres de Marennes spéciales de claire
Vin : Muscadet « Amphibolite nature » Domaine Jo Landron 2008

Carré et ris d'agneau aux algues – Millefeuille de pomme de terre et d'artichauts
Vin : Saint Emilion Grand Cru « Châteaux du Paradis » 2001

Assiettes de fromages
Vin : Saint Emilion Grand Cru « Châteaux du Paradis » 2001

Biscuit des sous bois aux pommes et glace au caramel salé
Vin : Champagne rosé Horiot Père et fils
**

16.2.. Quelle quantité de bouteilles prévoyez vous pour chaque AOP. Justifiez votre réponse.

16.3.. Comment allez vous conditionner ces bouteilles ?

16.4.. Faites une liste du matériel et de la verrerie nécessaire au bon déroulement du service des vins.

Matériels :
Verrerie :
Verrerie pour le service :

16.5.. Taillevent est un surnom, quel était le nom de ce Maître Queue mort en 1391 ?

16.6.. Quel est le nom de la bouteille réservée au vin au goût de jaune ?

a).. Le clavecin b).. Le clavelin c).. Le claquelin d).. Le clavevin

16.7.. Sans cette étape de fabrication du chocolat mise au point par Rodolphe Lindt en 1879, les restaurants n'offriraient pas d'aussi délicieux gâteaux au chocolat.

a).. Le gommage b).. Le concassage c).. Le conchage d).. Le bizutage

16.8.. Chez l'huître, le seul être vivant à être mâché et gobé sans autre forme de procès, affirme une saveur noisette :

a).. c'est le cœur b).. c'est le pied c).. c'est le foie d).. c'est la coquille