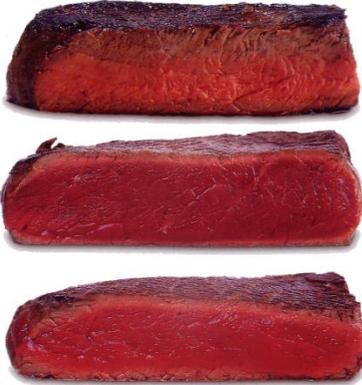


20.1.. Tire-larigot - Aujourd'hui les clients demandent à tire-larigot des vins rosés.  
 Mince, d'où vient l'expression à tire-larigot ?

- a).. D'un estaminet de Bercy, dont le propriétaire Larigot tirait un vin claret frais et gouleyant
- b).. D'une chanson médiévale
- c).. Des tire-laines de Notre Dame de Paris, qui buvaient le profit de leur butin.



1
2
3

20.2.. Quelle est la bonne cuisson de la viande de bœuf ?

A – Bleu                      B – Saignant                      C – A point

20.3.. C'est la fin des haricots, deux mots pour un même légume sec, haricots et flageolets, bizarre ! Qu'était le haricot aux origines, lorsqu'il était simplement de mouton ?

- a).. Cela vient d'une expression Inca, puis traduite en espagnol, légumes à vent.
- b).. Cela vient qu'un tavernier jouait de la flûte à ses clients en vantant la jeunesse de son mouton.
- c).. Cela vient sans doute de cet ancien verbe harigoter, couper en morceaux.

20.4.. Les vaches de la race Salers et de la race Abondance ont un point commun ?

- a).. Elles ont les mêmes caractéristiques physiques.
- b).. Elles sont élevées dans la même région.
- c).. Elles donnent leur nom à un fromage de montagne.

20.5.. La Tour d'Argent a le canard au sang, Maxim's a les crêpes Suzette, la maison Troisgros a l'escalope de saumon à l'oseille, l'Hôtel Lesdiguières a :

Donnez la composition de ce plat.

20.6.. Quelle traduction peut-on donner à la clientèle pour le sigle V.E.P. ?

20.7.. Où se situe les ris sur un mouton, une brebis ou un bélier ?



20.8.. La région viticole du Beaujolais est en pleine mutation, elle se rapproche à nouveau de la Bourgogne. Elle est connue pour la générosité de ses vins rouges. Mais il existe des vins blancs délicats. Quel est le cépage choisi pour leur élaboration.

- a).. Le gamay blanc à jus blanc
- b).. L'aligoté
- c).. Le viognier
- d).. Le chardonnay