

02.1.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Ce plat flamand, signifie « pot de viande » et désigne une sorte de terrine faite de veau, de porc et de lapin.

- (a) pasunfleisch (b) fleischgordon (c) **potjevfleisch**

02.2.. Parmi les eaux-de-vie suivantes, laquelle n'est pas un brandy.

- (a) Cognac (b) Armagnac (c) Abricot brandy (d) **Rhum**

02.3.. Un viticulteur des Charentes parle de « bonne chauffe » :

- (a) pour préserver sa vigne du gel
(b) **pour l'alcool obtenu après distillation**
(c) pour un visiteur aviné lors d'un repas festif dans sa cave

02.4.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

C'est le nucatum romain (de nux = noix) dont Apicius donne la recette. Il semble avoir été introduit en France au 16^{ème} siècle et fabriqué localement à Montélimar lorsqu'Olivier de Serres fit implanter les amandiers dans le Vivarais.

Le nougat

02.5.. Lors de l'élevage du cognac, la partie de l'alcool qui s'évapore se nomme :

La part des anges

02.6.. Ce terme est tombé en désuétude, il désignait autrefois l'action de parsemer le dessus d'un plat en préparation de petits morceaux de beurre. Quel est-il ?

Moucheter

Mouchetez de beurre le plat et mettez au four. (Toulouse-Lautrec et Maurice Joyant, L'art de la cuisine)

02.7.. Citez quatre phases de l'élaboration de l'armagnac :

- (a) **la vinification**
(b) **la distillation**
(c) **le vieillissement**
(d) **l'assemblage**

02.8.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Boisson reconstituante, préparée en battant un œuf avec du sucre et du lait et dont il était un grand usage autrefois.

Le lait de poule