

07.1.. Après avoir regardé ces photographies, donnez le nom de ce métier ?



Sanglier (pour parfumer le vacherin mont d'Or)

07.2.. Le café est le fruit du caféier, arbre de la famille des rubiacées. Il existe des dizaines d'espèces de caféiers. Citer les deux espèces de cafés les plus consommées en France.

Il s'agit de l'Arabica et du Robusta.

- L'Arabica cultivé principalement en Amérique du Sud, en Amérique Centrale et dans quelques pays d'Afrique, représente 75 % de la production mondiale. Sa teneur en caféine est moyenne.
- Le Robusta, cultivé surtout en Afrique, en Inde, en Indonésie et en Océanie, représente 25 % de la production mondiale. Sa teneur en caféine est élevée. La principale variété est le Kouillou.

07.3.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Préparation à base de morue pilée travaillée avec de l'huile d'olive et du lait. Son nom vient du verbe provençal bradar, qui veut dire « remuer ». C'est par excellence le plat du Vendredi Saint.

Brandade

07.4.. Quel est le Château qui chasse les idées noires ?

(a) Château Ricoré

(b) Château Paracétamol

(c) Château Chasse Spleen

07.5.. L'abricot est un fruit originaire de Chine, cultivé de nos jours dans de nombreux pays tels que la France, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie. La saison des abricots se situe de début juin à la mi-août suivant les variétés. Le fruit renferme un noyau lisse, qui se détache facilement de la chair, dont l'amande est comestible. Quelle est l'utilisation de cette amande ?

Cette amande est utilisée pour parfumer les confitures d'abricot dont le goût et le parfum sont plus ou moins prononcés suivant la variété dont elles sont issues : Canino ; Bergeron ; Luizet ; Jumbocot ; Rouge du Roussillon ; Hâtif de Colomer ; Polonais, etc.

L'abricot est un fruit qui se consomme frais : nature, en salade de fruits, en pâtisserie, en compote, en coulis, sec et confit. On fait également des jus de fruits et des boissons alcoolisées.

07.6..Que signifiait se sigle sur l'emballage d'un fromage ?

.. **Appellation d'Origine Contrôlée**, est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité et les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique.

Aujourd'hui ce sigle est européen il est devenu **Appellation d'Origine Protégé**.

L'AOP ne s'applique que lorsque les qualités d'un produit résultent à la fois des **vertus du terroir** (conditions de production) et des modes traditionnels de fabrication (**savoir-faire et pratiques**), selon "les usages locaux, loyaux et constants. Les AOP sont en constante évolution, la production s'est accrue de 22,5% au cours des dix dernières années.



07.7.. Comment appelle-t-on l'ensemble des sensations olfactives procurées par un vin évolué ?

Le bouquet

07.8.. Avec quoi saupoudre-t-on les carottes « vichy » en fin de préparation ?

Du persil plat haché finement.