

08.1. Je suis le seul A.O.P de la région des Pyrénées, quel est mon nom ?



**l'Ossau-Iraty**

Confectionné traditionnellement dans les cayolars pendant la période de transhumance, il a longtemps porté des noms divers au gré des lieux de production : Arnéguy, Laruns, Bellocq, Iraty, Ossau, Oloron, etc...

Avant d'obtenir une A.O.C en 1980 sous le nom d'Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées.

Fabriqué à partir du lait de brebis entier emprésuré, c'est une pâte pressée non cuite dont l'affinage dure au moins 90 jours.

Au lait cru, il développe un arôme exceptionnel qui tient à la flore pyrénéenne dont se nourrissent les troupeaux.

08.2.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition :

Les arlequins sont des petits restes de nourriture, comparables aux morceaux disparates du manteau d'Arlequin, mais quel est le mot utilisé au 18<sup>ème</sup> siècle pour les marchandes de restes du Château de Versailles ou de banquets de nobles.

**Les regrattières (ainsi la population avait une idée des goûts alimentaires de la classe aisée).**

08.3.. Saint-Amour est :

- (a) une commune du Jura
- (b) un cru du Beaujolais

- (c) une Commune en Saône et Loire
- (d) **toutes ces propositions sont exactes**

08.4.. Quelle est la pâtisserie qui fait la réputation de Commercy ?

**La madeleine**

08.5.. Pourquoi les groseilles « à maquereau » portent-elle ce nom ?

- (a) Elles servent à pêcher à la ligne ce poisson très rusé, très friand des petits fruits.
- (b) **Elles servent d'accompagnement à ce poisson, lorsqu'il est cuisiné.**
- (c) Comme ce poisson, elles sont zébrées pour leurrer les mouettes.

08.6.. Le Château Pape Clément est-il situé dans la région :

- (a) **des Graves**
- (b) du Médoc
- (c) du Libournais

08.7 Aujourd'hui ce morceau de choix, la moelle épinière du bœuf ou de veau est interdit à la vente. Quel est-il ?

**Amourettes**

08.8.. Le camembert est un fromage inventé par une fermière normande, en 1791.

Depuis août 1983, il bénéficie de l'A.O.C.

Quel est le nom de cette fermière normande Annie Marel, Marie Harel ou Marie-Annie Bridel ?

**Il s'agit de Marie Harel.** Cette femme cachait, à cette époque, un prêtre qui cherchait à échapper à la conscription révolutionnaire. Il lui apprit la fabrication de fromages briards. Marie Harel maîtrisa parfaitement la fabrication de ce fromage et transmit son savoir à sa fille qui reprit le flambeau en s'installant à Camembert. A l'occasion de son passage dans la région, Napoléon III goûta ce fromage et, le trouvant délicieux, le baptisa Camembert.