



Géographie et cuisine

Anglaise	1
Bavarois	2
Béarnaise	3
Champenoise	4
Crécy	5
Espagnole	6
Florentine	7
Matignon	8
Russe	9
Saint Germain	10

Associez chaque nom à une des définitions suivantes en reportant son numéro :

Numéro	Définition
	Casserole ronde à bord droit et haut, munie d'une queue.
	Infusion, mélange de sirop, de thé et de lait.
	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base l'épinard.
	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base la carotte.
	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base le céleri.
	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base le pois vert.
	Sauce à base d'œufs, de sucre et de lait vanillé.
	Sauce émulsionnée composée à partir d'une réduction de vinaigre, de vin blanc, de jaunes d'œufs, de queues d'estragon, d'échalotes et de fines herbes.
	Se dit d'un assortiment de légumes détaillés en dés minuscules que l'on aromatise au goût, servi en accompagnement de plats pour en rehausser la saveur.
	Se dit d'une sauce brune de base avec laquelle on compose de nombreuses autres sauces beaucoup plus complexes.



Prénoms et cuisine

Anna	1
Arlette	2
Casimir	3
Jacques	4
Julienne	5
Marguerite	6
Mariane	7
Maryse	8
Olivier	9
Rachel	10

Associez chaque prénom à une des définitions suivantes en reportant son numéro :

Numéro	Définition
	Nom d'un apprêt de pommes de terre créé par Adolphe Dugléré pour accompagner viandes et volailles rôties.
	Nom donné à la salade russe en Russie.
	Nom donné à un plat de riz d'origine helvétique contenant poivrons, ananas, curry, émincé de veau, crème, bananes, huile et raisins secs.
	Nom donné au pain perdu dans le Bordelais.
	Panier en inox à trois pieds, de dimensions variables, toutes propres à se glisser dans le creux d'une casserole grâce à ses panneaux se chevauchant.
	Pâte feuilletée poudrée de sucre glace, étale et cuite au four entre deux plaques de pâtisserie.
	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base le potiron.
	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base l'artichaut.
	Spatule en caoutchouc, à bout rectangulaire souple, flexible, mobile, pour racler un plat.
	Technique de découpe en fines lanières appliquée notamment au champignon, à la carotte, au navet.



Prénoms en hommage

Mettre une croix dans la case de la réponse que vous estimez juste.

Charlotte : dessert en hommage à

	Sophie-Charlotte de Wittelsbach, sœur de l'impératrice Sissi.
	la reine Charlotte de Mecklembourg-Strelitz, grand-mère de la reine Victoria.
	Charlotte de Savoie, épouse de Louis XIV

Madeleine : pâtisserie en hommage à

	Madeleine Paulmier, servante qui confectionna ce petit gâteau lors d'un diner offert par le roi Stanislas de Pologne en 1755.
	Madeleine de France, devenue reine consort d'Écosse à 16 ans en janvier 1537, décédée en juillet de la même année.
	la cuisinière du château de la Madeleine, près de Chevreuse, dont Jean Racine supervisa les modifications du donjon en 1661. Dans sa première pièce de 1664, <i>La Thébàide</i> , il donne ce nom à un petit gâteau que préparait la cuisinière du château.

Suzette : nom donné à la crêpe en hommage à

	Suzanne Reichenberg, actrice française, premier prix du Conservatoire en 1868 à moins de 15 ans. Débutant immédiatement dans le rôle-titre d'Agnès de <i>l'École des femmes</i> , Auguste Escoffier subjugué lui dédia sa création.
	une maîtresse du prince de Galles, futur Edouard VII, auquel Auguste Escoffier lui servait ce dessert en 1890. Il proposa de lui dédier cette crêpe mais le prince refusa et proposa que cette « chose merveilleuse » porte le nom de sa compagne.
	Suzanne Valadon, artiste peintre, mère de Maurice Utrillo. Lors de l'inauguration de l'hôtel Ritz en 1899, Auguste Escoffier subjugué par les œuvres de cet artiste exposées dans l'hôtel, baptise sa recette de crêpe flambée du nom de « crêpe Suzette ».



Mets et mots

Mettre une croix dans la case de la réponse que vous estimez juste.

Ambigu (*nom masculin*) désigne

<input type="checkbox"/>	Une recette qui varie savamment le sucré salé.
<input type="checkbox"/>	Un repas froid où les viandes et le dessert étaient servies en même temps.
<input type="checkbox"/>	Une recette qui s'inspire trop librement de la version originale d'un grand chef.

Arlequin (*nom masculin*) désigne

<input type="checkbox"/>	Plat composé de divers restes.
<input type="checkbox"/>	Sorte de ramequin de forme triangulaire.
<input type="checkbox"/>	Nom donné à une pizza (<i>arlochino, en italien</i>) garnie de poivrons rouges et d'olives noires.

Berceuse (*nom féminin*) désigne

<input type="checkbox"/>	Une grande écumoire en fil de fer de forme incurvée à long manche.
<input type="checkbox"/>	Une petite pâtisserie roulée et fourrée de crème.
<input type="checkbox"/>	Un hachoir manuel en forme de demi-lune, à deux manches.

Gastrique (*nom féminin*) désigne

<input type="checkbox"/>	Une garbure du Sud-Ouest dans laquelle sont ajoutés une préparation à base d'escargots.
<input type="checkbox"/>	Un fromage des Cévennes au lait caillé fermenté.
<input type="checkbox"/>	Un sirop obtenu après réduction de sucre et de vinaigre, pouvant servir de base à une sauce aigre-douce.

Grêle (*nom féminin*) désigne

<input type="checkbox"/>	Une spatule en bois, longue et fine, pour soulever des aliments délicats comme les asperges ou les filets de rouget.
<input type="checkbox"/>	Une poêle à rebord court, percé de trous, destinée à griller des marrons sur le feu.
<input type="checkbox"/>	Une passoire fine dotée d'un long manche.

Repère (*nom masculin*) désigne

<input type="checkbox"/>	Un mélange de farine et d'eau, roulé en forme de long cordon, conçu pour luter.
<input type="checkbox"/>	Un mélange de farine et d'eau pour préparer une pâte.
<input type="checkbox"/>	Un mélange de farine de maïs et d'eau qui donne pâte rhéoépaississante : si on mélange lentement, elle est visqueuse ; si on mélange brutalement, elle se solidifie.