

Nom :	Date :	_____	_____	20 __
Prénom :				
Classe :	Note :			
INTERROGATION GASTRONOMIE PROVENCE ALPES COTES D'AZUR			20	

1 Le foin de Crau est un produit

- AOC
- Label Rouge
- STG
- Agriculture Biologique

2 Plateau en écorce de liège traditionnellement utilisé pour le service de la bouillabaisse.

- Le panier
- La faouque
- La planxa
- Aucun des trois

3 Les favouilles sont :

- des petits escargots préparés en sucarelle
- des crabes vivant dans les rochers
- une variété d'olive cultivée dans la vallée des Baux
- une garniture faite de farine de pois chiches qui accompagne la daube provençale

4 L'autre nom du congre en Provence est :

- Le chapon
- Le totène
- Le denti
- Le fiélas

5 Gâteau froid de différentes omelettes (tomates, fines herbes, olives, nature...) servi avec un coulis de tomate froid au basilic.

- Le crespéou
- Le pissalat
- La poutine
- Le raïto

6 Je suis une confiserie, spécialité de Carpentras.

- Le calisson
- Le berlingot
- Le fruit confit
- Le marron glacé

7 Galette de farine de pois chiches roulée dans du fromage râpé et frite à l'huile d'olive. On la trouve salée ou sucrée.

- La navette
- La polenta
- La fougasse
- La panisse

8 Parmi les vins blancs suivants, quel est celui qui se marierait le mieux avec la bouillabaisse ?

- Bellet
- Palette
- Cassis
- Côteaux Varois

9 Le "tian" est à l'origine un plat en terre cuite destiné à passer au four. Vrai ou Faux ?

- Vrai
- Faux

10 Fromage provençal AOC. Je suis...

- La tomme du Rove
- Le pèbre d'ail
- Le banon
- Le pèlardon

- 11** Quelle est le produit typique de la ville de Menton (06)?
- Le citron
- Le calisson
- La caillette
- L'ail
- 12** Quelle est la spécialité salée de la ville de Nice (06)?
- La cargolade
- La tapenade
- L'anchoyade
- La pissaladière
- 13** Quelle est la spécialité sucrée de la ville de Marseille (13)?
- La sucette
- La navette
- La roquette
- Aucun des trois
- 14** Quelle est la spécialité sucrée de la ville d'Aix en Provence (13)?
- Le berlingot
- Le calisson
- Les fruits confits
- Les papalines
- 15** Quelle est la spécialité AOC de la ville de Solliès Pont (83)?
- La prune
- La tomate
- La figue
- L'olive noire
- 16** Quelle est le coquillage cultivé à Toulon (83)?
- L'huître
- La coque
- La telline
- La moule
- 17** En Camargue on élève pour sa viande de qualité:
- Le mouton
- L'agneau
- Le taureau
- Le cheval
- 18** Quelle est la spécialité sucrée de la ville de Collobrières (83)?
- La crème de marron
- La crème au chocolat
- La crème d'amande
- La crème aux pignons
- 19** Quelle est la spécialité salée de la ville de Martigues (13)?
- La poutargue
- La brandade
- La nioulargue
- La bransade
- 20** Quelle est le plat typique de la ville de Marseille (13)?
- La daube
- Les pieds et paquets
- Les petits farcis
- La gardiane
- 21** Le pistou provençal et le pesto italien sont des produits identiques.
- vrai
- faux
- 22** Pour porter l'appellation « herbes de Provence », le mélange doit être composé de:
- laurier, thym, origan
- basilic, origan, romarin, sarriette, thym
- sauge, basilic, sarriette, thym

23 La Poutargue ou Boutargue est une spécialité de méditerranée à base d'œufs de poisson séchés:

- vrai
- faux

24 La pissaladière traditionnelle (Pissaladiera) est une pâte à pain sur laquelle on étale:

- des oignons
- des poireaux
- de l'aubergine
- des citrons confits

25 La tapenade est une préparation provençale typique, mais quels sont les ingrédients principaux?

- câpres, anchois, olives noires, huile d'olives et parmesan râpé
- câpres, anchois, olives noires, huile d'olives et pignon de pain
- câpres, anchois, olives noires et huile d'olives
- câpres, anchois, olives noires, huile d'olives et ail écrasé

26 Dans la tradition provençale, les desserts de Noël sont très particuliers, ils sont servis au nombre de :

- 10
- 11
- 12
- 13

27 Le nom de Bouillabaisse vient de « bouillir » et « abaisser » car elle se cuit rapidement à feu vif, à l'origine dans un grand chaudron.

- vrai
- Faux

28 L'aïoli est:

- une mayonnaise avec de la sauce tomate, de l'ail et du safran
- une mayonnaise avec du basilic, de l'ail et du fromage râpé
- un dérivé de la sauce béarnaise avec de l'ail et de la sauce tomate
- une sorte de mayonnaise sans moutarde faite à partir d'huile d'olives et d'ail pilé cru montée au mortier avec une pointe de Cayenne et de safran