

**CHAPITRE VI****L'Alsace****La gastronomie Française****REPONDRE PAR UNE CROIX AUX BONNES REPONSES****1 Laquelle de ces quatre villes n'est pas située en Alsace ?**

- Thann  
 Gérardmer  
 Colmar  
 Ribeauvillé

**2 Le "Schieffala" est :**

- Une spécialité charcutière  
 Une boisson typique  
 Une variété de chou  
 Un cépage alsacien

**3 Lequel de ces quatre produits n'est pas un "produit marqueur" alsacien ?**

- L'asperge blanche  
 Le foie gras de canard  
 Le chou "quintal"  
 Le munster

**4 Le nom de ce gâteau vient de l'allemand, mais sa patrie d'origine est l'Autriche. C'est Marie-Antoinette qui en apporta la recette à Versailles.**

- Le stollen  
 Le bretzel  
 Le kouglouf  
 Le strudel

**5 Laquelle de ces garnitures classiques est la garniture "Alsacienne" ?**

- Pommes Duchesse, fonds d'artichauts garnis de purée de champignons et raifort râpé.  
 Pommes Pont-Neuf et cresson.  
 Fonds d'artichauts remplis de pointes d'asperges et pommes noisette.  
 Tartelette garnie de choucroute braisée surmontée d'un rond de jambon, ou nouilles sautées additionnées de dés de foie gras et de truffes.

**6 Ce plat, surnommé le plat du lundi, jour jadis réservé à la lessive, qui ne laissait guère de temps pour la cuisine, était préparé la veille et amené à cuire chez le boulanger.**

- Le Baeckeoffe  
 Le Bireweck  
 Le Ziwelwai

**7 Les émigrants juifs, venus d'Autriche, d'Allemagne, de Pologne ou de Russie ont fait de ce poisson une spécialité alsacienne incontournable.**

- La truite  
 Le brochet  
 La carpe  
 Le sandre

**8 Ce fromage est né au Moyen Age, au sud du massif vosgien. Des moines fondent un couvent. Autour de l'abbaye se développent plusieurs annexes rurales dont un bourg dérivé du latin monasterium, qui donnera son nom au fromage.**

- Le Maroilles  
 L'Olemberg  
 Le Bibbelskäse  
 Le Munster

- 9 L'origine du foie gras en France viendrait de la région**  
 Vrai  
 Faux
- 10 Une des spécialités de la cuisine Alsacienne s'appelle le "La Flammenkuche", est-ce :**  
 Une tarte aux quetsches, flambée au marc d'Alsace  
 Une tarte salée garnie d'oignons de lardons et de crème fraîche  
 Une quiche aux oignons
- 11 La "Choucroute", est une conserve de choux, s'agit-il du :**  
 Choux blanc  
 Choux frisé  
 Choux quintal
- 12 Un dessert célèbre "la forêt Noire" est garnie de :**  
 De crème chantilly et de cerises  
 De crème pâtissière et de framboises  
 De crème légère et de mirabelles
- 13 Avec les gibiers en sauce, il est fréquent de servir une garniture typique dans la région, est-ce:**  
 Des knepfles  
 Des spätzles  
 Des knödels
- 14 Le "baeckeofe" tire son nom de :**  
 Mr Baeckeofer, cuisinier de Guillaume 2, et créateur de ce plat  
 Du plat en terre cuite décoré, des poteries de Soufflenheim  
 Du fait que ce plat était traditionnellement cuit dans le four du boulanger
- 15 Le presskopf est une charcuterie Alsacienne, il s'agit de :**  
 Pâté de tête de porc en gelée  
 Une saucisse plate sèche et fumée  
 D'un gros saucisson cuit à la bière
- 16 Pour réaliser une schieffala, il faut que j'utilise impérativement:**  
 Un lapin mariné à la bière  
 Une palette de porc fumée  
 Une carpe marinée au vin riesling
- 17 Le "Fleischschnackas" est une spécialité typique de la région, est-ce:**  
 Une salade de saucisse, oignons et fromage blanc  
 Une tourte à la viande de veau et de porc marinée au vin blanc  
 Une farce de viande cuite roulée en escargot dans de la pâte à nouille
- 18 La knack (saucisse de Strasbourg), doit son nom au fait qu'elle "knacke" (claque) sous la dent :**  
 Vrai  
 Faux
- 19 Qui aurait inventé le principe de préparation du foie gras d'Alsace ?**  
 Antonin CAREME en 1848  
 ESCOFFIER en 1913  
 Le chef de camp du maréchal de CONTADES en 1780
- 20 La flammekueche ou tarte flambée est :**  
 Une tarte aux pommes flambées à l'eau-de-vie de mirabelle  
 Une mince pâte à pain garnie de crème, de lardons et d'oignons, cuite au four  
 Un gâteau de fête de Noël au pain d'épices  
 Aucun des trois

- 21 Qu'est-ce qu'un winstub ?**  
 Un tube en inox pour vinifier les vins blancs en Alsace  
 Un plat à base de vin blanc et de poitrine de porc.  
 Un lieu dans les villages où l'on se réunissait et où l'on buvait du vin et des mets alsaciens  
 Aucun des trois
- 22 Avec une choucroute garnie, vous conseillez plutôt...**  
 Un Riesling  
 Un Muscat d'Alsace  
 Un Gewurztraminer Grand Cru  
 Un Crémant d'Alsace
- 23 On compte ..... cépage(s) rouge(s) en Alsace.**  
 1  
 2  
 3
- 24 Le vignoble alsacien est protégé des influences océaniques par :**  
 Le ballon d'Alsace  
 Le Jura  
 Les Vosges  
 Le Rhin
- 25 Une des bières suivantes n'est pas originaire d'Alsace. Laquelle ?**  
 Météor  
 Fischer  
 Kronembourg  
 Späten
- 26 Je suis un bitter d'origine italienne fabriqué sous licence à Saint-Louis près de Colmar.**  
 Le Campari  
 Le Fernet Branca  
 Le Palermo  
 Aucun des trois
- 27 Lequel des ces quatre cépages ne bénéficie pas de l'appellation "Grand Cru" ?**  
 Le Muscat d'Alsace  
 Le Riesling  
 Le Tokay-Pinot gris  
 Le Sylvaner
- 28 Je suis le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le goût fruité typique évoque la cerise.**  
 Pinot Noir  
 Klevner  
 Tokay Pinot Gris  
 Le Muscat d'Alsace
- 29 Quatre cépages alsaciens bénéficient de l'appellation Alsace "Grand Cru". Chassez l'intrus.**  
 Le Tokay Pinot Gris  
 Le Riesling  
 Le Pinot Blanc  
 Le Muscat d'Alsace
- 30 L'Edelzwicker est le nom :**  
 D'un cépage  
 D'un plat alsacien à base de chou  
 D'un vin issu d'assemblage de plusieurs cépages
- 31 La contenance d'une bouteille de vin Edelzwicker est de :**  
 75 cl  
 52 cl  
 100 cl
- 32 La bouteille de vin d'Alsace s'appelle :**  
 La "flûte des Vosges"  
 La "flûte d'Alsace"  
 La "fillette"  
 L'"Alsacienne"

- 33 De quelle couleur est le pied des verres à vin d'Alsace ?**
- Incolore  
 Bleuté  
 Ambré  
 Vert
- 34 Que signifient les sigles SGN, VT ?**
- Sans grain nouveau, vinifié tardivement  
 Sélection de grands noms, vins taxés  
 Sélection de grains nobles, vendanges tardives  
 Suspicion des grains nuls, vue en trop
- 35 Les vendanges tardives sont des vins moelleux élaborés à partir du/des cépages :**
- Muscat uniquement  
 Pinot gris ou Gewurztraminer  
 Riesling, Muscat, Pinot gris ou Gewurztraminer
- 36 Combien y t'il d'appellations d'origine contrôlée pour les vins d'Alsace ?**
- 6  
 3  
 5  
 72
- 37 En Alsace on produit :**
- Plus de vins rouges que de vins blancs  
 Autant de vins rouges que de vins blancs  
 Plus de vins blancs que de vins rouges
- 38 L'appellation alsace Grand Cru est réservée aux cépages :**
- Gewurztraminer et Muscat  
 Gewurztraminer et Muscat et Pinot gris  
 Gewurztraminer et Muscat, Pinot gris et Riesling
- 39 En plus de sa production de vin, l'Alsace est connue pour sa production de :**
- Cidre  
 Bière  
 Whisky
- 40 On élabore l'AOC Crémant d'Alsace à partir :**
- Du seul cépage sylvaner  
 Des cépages chardonnay, pinot blanc, riesling, pinot noir et pinot gris  
 Des deux seuls cépages Riesling et pinot blanc sont utilisés en assemblage