

| | | | | |
|---|---------------|-------|-------|-----------------|
| Nom : | Date : | _____ | _____ | 20 _____ |
| Prénom : | | | | |
| Classe : | Note : | | | |
| INTERROGATION GASTRONOMIE ALSACE | | | | 20 |

**1 INDIQUER SUR LA CARTE DE FRANCE
LES REGIONS
ALSACE ET LORRAINE**



2 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 kouglof
- 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 bénédictins remontent la vallée de la Fecht et fondent un couvent dédié à St Grégoire. 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'Olemborg
- 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 Ziwwelkueche", 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 Baeckeoffer, 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 Que signifie le mot Baeckeoffe ?**
 Four du boulanger
 Jour de lessive
 Plat en terrine peinte et vernie
 Aucun des trois
- 23 Avec une choucroute garnie, vous conseillez plutôt...**
 Un Riesling
 Un Muscat d'Alsace
 Un Gewurztraminer Grand Cru
 Un Crémant d'Alsace
- 24 On compte cépage(s) rouge(s) en Alsace.**
 1
 2
 3
- 25 Le vignoble alsacien est protégé des influences océaniques par :**
 Le ballon d'Alsace
 Le Jura
 Les Vosges
 Le Rhin
- 26 Une campagne de promotion des vins disait : "L'alsace au sept....."**
 Visages
 Communes
 Terroirs
 Cépages
- 27 Une des bières suivantes n'est pas originaire d'Alsace. Laquelle ?**
 Météor
 Fischer
 Kronembourg
 Späten
- 28 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
- 29 Parmi ces 3 cépages, le Est le plus planté en Alsace**
 Pinot gris
 Gewurztraminer
 Riesling
- 30 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
- 31 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
- 32 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

- 33 Pour avoir droit à la mention "sélection de grains nobles", les raisins doivent avoir une richesse en sucre minimum de :**
- 256 g / litre
 243 g / litre
 220 g / litre
 Plus de 300 g / litre
- 34 Sur une étiquette vous lisez "Edelzwicker". Que signifie cette indication ?**
- Cépage rare cultivé localement.
 Assemblage subtil de plusieurs vins blancs alsaciens.
 Une nouvelle AOC
 Le nom d'une commune qui a le droit de rajouter son nom sur l'étiquette.
- 35 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
- 36 La contenance d'une bouteille de vin Edelzwicker est de :**
- 75 cl
 52 cl
 100 cl
- 37 La bouteille de vin d'Alsace s'appelle :**
- La "flûte des Vosges"
 La "flûte d'Alsace"
 La "fillette"
 L'"Alsacienne"
- 38 De quelle couleur est le pied des verres à vin d'Alsace ?**
- Incolore
 Bleuté
 Ambré
 Vert
- 39 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
- 40 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
- 41 Le Clevner de Heiligenstein est un :**
- Un cépage ancien connu aussi sous le nom de traminer, AOC depuis 1957
 Un plat typique du village de Heiligenstein à base de choux et d'oie rôtie.
 Monument à la gloire de la choucroute érigé en 1954 sur la place du village de Heiligenstein par le sculpteur local, Raoul Clevner.
- 42 Combien y t'il d'appellations d'origine contrôlée pour les vins d'Alsace ?**
- 6
 3
 5
 72
- 43 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
- 44 L'Alsace a obtenu ses AOC en**
- 1938
 1962
 1825

- 45 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
- 46 En plus de sa production de vin, l'Alsace est connue pour sa production de :**
- Cidre
 Bière
 Whisky
- 47 Quel cépage blanc n'est pas cultivé en Alsace ?**
- Le chasselas
 Le chenin
 Le pinot gris
- 48 Parmi l'ensemble des AOC d'Alsace, l'AOC Crémant d'Alsace représente environ...% de la production :**
- 13%
 25%
 45%
- 49 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
- 50 En Alsace on compte terroirs délimités « grand cru »**
- 15
 35
 50