

Nom :	Date :	_____	_____	20 __
Prénom :				
Classe :	Note :			
INTERROGATION GASTRONOMIE NORD PAS DE CALAIS PICARDIE			20	

1 Que sont des pieds de mouton dans cette région ?

- Des pieds de mouton
- Des champignons
- Des touristes aux jambes blanches
- De trop grosses bulles dans la bière

2 Comment se nomme la boisson distillée à Loos ?

- La Geneviève
- La genèse
- Le genièvre
- Le génépi

3 Quel est l'autre nom de l'endive ?

- La dame blanche
- La salade tige
- Le chicon
- La pousse en feuille

4 La vergeoise provient de quel produit ?

- La canne à sucre
- La patate douce
- La betterave
- Du miel déshydraté

5 Quand vous consommez une bistouille, vous buvez ?

- Un alcool de mauvaise élaboration
- Un café additionné de genièvre de Loos
- Une seconde boisson offerte
- Vaut mieux pas le dire

6 Qu'est-ce qu'un bouffi ?

- Un cochon trop gras
- La tranche de citron dans la bière blanche
- Un plat typique de la région
- Le plus doux des harengs fumés

7 Un autre nom de la région pour qualifier un bar.

- Un rade
- Un troquet
- Un estaminet
- Un bistrot

8 La tarte au papin en fait, c'est quoi ?

- Une tarte au sucre
- Une tarte à la bouillie
- Une tarte à la chicorée
- Une tarte à la rhubarbe

9 La côte de long de la Manche se nomme comment ?

- La côte d'Opale
- La côte de Corail
- La côte de Boulogne
- La côte Triade

10 Combien de produits classés en A.O.C trouvez-vous dans cette région ?

- 4
- 7
- 1
- 3

- 11 Soissons est connu pour:**
- Son endive
 Son haricot
 Son cresson
 Son poireau
- 12 Petite plante sauvage poussant dans le sable et en milieu marin, à rameaux cylindriques et gorgés d'eau, à tiges charnues, translucides, sans feuille, et à fleurs minuscules. La plante contient un suc salé. Je suis...**
- La salicorne
 La laitue de mer
 Le wakame
 Aucun des trois
- 13 Je suis crêpe fourrée de jambon blanc, de champignons de Paris, nappée de sauce béchamel et de fromage râpé et gratinée.**
- La branche picarde
 La pelote picarde
 La corde picarde
 La ficelle picarde
- 14 Amiens est célèbre pour:**
- Ses eaux de vies
 Ses pâtés de canard
 Ses jambons
 Rien
- 15 Court bouillon de poissons de mer et d'anguille mijotés avec aromates et légumes en grosse julienne additionnés de beurre et crème fraîche. Je suis....**
- Le waterzoi
 La bourride
 La pochouse
 La chaudière
- 16 Le pot de feu de la région se nomme:**
- Le fouzitout
 La potée
 Le hoche-pot
 Le bilout
- 17 Plante cultivée pour ses tubercules, originaire du Japon. Le goût légèrement sucré rappelle le salsifis ou l'artichaut.**
- Les topinambours
 Les crosnes
 La betterave
 La chicorée
- 18 La ratte du Touquet est:**
- Une spécialité charcutière
 Une course moto
 Une pomme de terre
 Une boisson locale
- 19 Fromage élaboré à partir de babeurre ou de Maroilles frais. On lui ajoute ensuite fines herbes, poivre, clous de girofle. Façonné à la main et à la forme d'une poire pointue. Affiné pendant 2 mois minimum, la croûte est lavée à la bière puis rougie au paprika ou au rocou...Je suis...**
- La boulette de Cambrai
 La poire de Laon
 La bille des Flandres
 La boulette d'Avesnes
- 20 L'appellation "Champagne" concerne la région picarde. Vrai ou faux ?**
- Vrai
 Faux
- 21 Qu'est-ce que l'ail fumé d'Arleux?**
- un plat principal composé de viande de porc et de gousses d'ail en salade
 une eau-de-vie locale à base d'ail fumé à la tourbe
 une spécialité d'ail fumé qui sert à agrémenter les plats de la cuisine du Nord

- 22 Le Vieux-Lille est un :**
 fromage au lait de vache
 gâteau réalisé avec du sucre cassonade et de la bière brune
 pain typique du Nord à base de farine de seigle
- 23 La Bêtise de Cambrai est:**
 un bonbon de sucre cuit battu (étiré), finement parfumé à la menthe
 un fromage au lait de vache en forme de berlingot, vendu dans un sachet à bonbon
 un mélange de bière brune et d'eau-de-vie de genièvre
- 24 Le Dauphin est:**
 un plat à base de poissons non vendus les jours de marché
 le nom donné à une chope de bière de 100 cl
 un fromage en forme de dauphin fabriqué à l'origine avec les maroilles non vendus
- 25 Viande de bœuf cuisinée avec des oignons, de la bière, du vinaigre, de la vergeoise, du pain d'épices, de la moutarde, accompagnée de pommes de terre à l'eau ou de pommes frites, je suis flamande, française et belge, je suis ...**
 le Waterzooï
 la Carbonade
 le Hochepot
- 26 Je suis une plante qu'on utilise soit pour ses feuilles, soit pour ses racines (succédané de café). Qui suis-je?**
 la vergeoise
 la cassonade
 la chicorée
- 27 La langue lucullus de Valenciennes est:**
 un plat à base de langue de veau et d'une sauce groseille
 un petit gâteau feuilleté de forme ovale fourré à la crème de chicorée et cassonade
 un feuilleté de langue de bœuf fumée et d'une préparation à base de foie gras
- 28 L'anguille au vert est:**
 une bière blanche colorée au sirop de menthe dans laquelle on trempe un bâton de réglisse
 une endive cuite au four, avec crème, herbes fraîches et anguille fumée
 une recette d'anguille cuisinée aux herbes
- 29 Appelé(e) cidre du pauvre pour les uns, champagne de forêt, ou boisson des moissons pour les autres, je suis:**
 le cidre
 l'hydromel
 le poiré
 la frênette
- 30 Je suis un poisson très présent dans la cuisine locale, je peux être, fumé(e), au vert, poché(e).Je suis:**
 la carpe
 l'anguille
 le brochet
 la truite
- 31 Je suis originaire d'Amérique du Sud, j'ai évité la famine aux populations de cette région, je suis cuisiné(e) dans toutes les régions de France, je suis:**
 la tomate
 le melon
 le haricot de Soissons
 le maïs
- 32 Le gâteau battu ou Wattieu est une spécialité picarde ancienne. À quelle date a-t-il vraiment pris son identité?**
 1600
 1700
 1800
 1900
- 33 La fameuse crème Chantilly a été créée dans les fermes du château de Chantilly.**
 vrai
 faux

34 En Picardie, les oreilles de Cochon sont aussi:

- une pâtisserie qui ressemble à la bugne lyonnaise ou au miracle dans le Sud de la France
- une pelle en bois qui sert à ramasser les myrtilles sauvages
- une feuille qui ressemble à l'épinard et que l'on ramasse dans la baie de Somme
- une bière brune très épaisse qui dépasse les 13 % de volume d'alcool

35 L'agneau de pré-salé est un des symboles de la baie de Somme: il est aussi appelé :

- agneau de l'Estran
- agneau Pascal
- agneau des Herbus
- agneau des Misottes

36 La fameuse flamique, ou flamiche en picard francisé est:

- un gaufre parfumée à la bière
- une tarte salée au poireau
- une crêpe fourrée au jambon et aux champignons
- une variante du trou normand mais avec de l'eau-de-vie de genièvre