



UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE

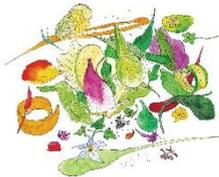


QUIZ

Nom/ Prenom :

Dix petites questions sur les monuments de l'art culinaire

Un beau livre récent recense «Les plats signatures essentiels». Soit 200 recettes historiques créées entre 1686 et 2019 partout dans le monde. Connaissez-vous vos classiques?



Le calendrier ne ment pas. Noël approche. Malgré cette vilaine grippe qui devrait étriquer les tablées festives, il va donc falloir songer au menu du réveillon. Et aux cadeaux à glisser sous le conifère. Tiens, ce bouquin-là pourrait cocher les deux cases. Voilà «Les plats signatures essentiels», beau livre de référence qui aligne les 200 recettes «les plus emblématiques et les plus influentes de ces 300 dernières années». C'est la préface qui l'assure. Du millefeuille d'Antonin Carême aux olives sphériques de Ferran Adrià, en passant par le gargouillou de légumes de Michel Bras ou le sushi de Jiro Ono. Voyez le festin historique.

C'est un collège de critique et d'auteurs culinaires internationaux, majoritairement membres du jury des World Best Restaurants Awards, qui a dressé la sainte liste. Subjective, forcément. Il n'existe pas de profil scientifique de ces plats signatures, censés posséder «la saveur de l'histoire». Et le gourmet autochtone tique plus d'une fois en parcourant le casting, où brillent nombre de chefs anglo-saxons inconnus sous nos



UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE



cieux, mais nul Suisse. Le rognon de veau Bollo de Fredy Girardet, c'est pourtant pas du pipeau.

Reste que l'ouvrage propose un regard inédit et palpitant sur l'histoire de la cuisine du XVIIIe à nos jours, en deux cents zooms sur des icônes que les modes et les années ne ternissent guère. Chaque plat est agrémenté d'un dessin mimi, d'un texte explicatif et de la recette ad hoc en fin d'ouvrage. Vous cherchez l'inspiration pour régaler et épater vos trois convives du 24 décembre? Ben voilà. En attendant Noël, testons donc notre culture culinaire générale. Quiz gastro!



. À l'orée du XVIIIe siècle, le Paris de la haute avale avec volupté une glace de fruit sucrée au miel, que sert en été un café dans le vent du 6e arrondissement. La glace, c'est le gelato. Le café, c'est...

- A. Le Flore
- B. La Sportive
- C. Le Procope
- D. Les Deux Magots



UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE



2. Début XIXe, l'illustre Antonin Carême met au point pour Marie Leszczynska, l'épouse de Louis XV, une timbale en pâte feuilletée, farcie d'une crème de volaille à la truffe et aux champignons. Cette affolante «Bouchée à la reine» porte un autre nom dans le répertoire...

- A. Le vol-au-vent
- B. Le croquembouche
- C. Le coq-en-pâte
- D. La reine-au-vent

3. La salade russe est souvent devenue un triste salmigondis de mayo, patate bouillie, légumes en boîte et poulet sans grade. Mais le plat a des origines aristocratiques. C'est un chef français, Lucien Olivier, qui le crée dans les années 1860 dans son restaurant moscovite, L'Ermitage. La noblesse d'alors adore. Olivier emportera la recette dans sa tombe. On sait toutefois que la salade originelle repose sur deux socles protéinés. Ce sont:

- A. Le soja et l'ours
- B. La gélinotte et l'écrevisse
- C. Le saumon et l'œuf de caille
- D. Le saint-nectaire et les lentilles

4. Un beau jour de 1886, un jeune Turc nommé Iskender Efendi décide de ne plus faire griller l'agneau à l'horizontale comme l'exige la tradition. Dans le resto

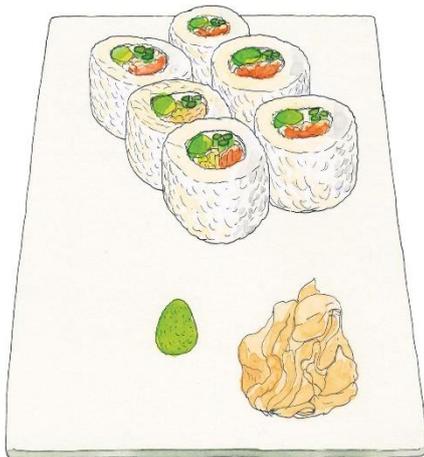


UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE



familial, il bricole une broche à la verticale. Avantages multiples. Il vient d'inventer:

- A. Le pastrami
- B. Le börek
- C. Le falafel
- D. Le kebab



Le California Roll (1960) d'Ichiro Mashita
Adriano Rampazzo

5. En 1889, le Napolitain Raffaele Esposito compose une pizza tricolore. Il la nomme pizza Margherita, en l'honneur d'une Marguerite illustre. Laquelle?

- A. Marguerite Duras



UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE



B. Marguerite de Savoie

C. Marguerite Monroe

D. Marguerite Moreno

6. En 1892, pour les beaux yeux et le gosier divin d'une soprano des Antipodes, Auguste Escoffier crée un plat devenu mythique. Lequel?

A. La pêche Melba

B. Le riz Casimir

C. Le tournedos Rossini

D. La salade Caesar

7. C'est l'histoire de deux frangines, Caroline et Stéphanie, restauratrices à Lamotte-Breuvon dans les années 1890. Un jour de stress, elles font une bévue majuscule qui s'avère pourtant exquise. De l'accident naît un classique du répertoire qui porte leur nom. Il s'agissait des sœurs:

A. Ravigote

B. Miroton

C. Tatin

D. Ketchup



UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE



8. Bon, changeons de siècle. En 1975, Paul Bocuse, qui fait alors figure de phénix de la nouvelle cuisine, épate la galerie avec sa «Soupe aux truffes VGE». VGE pour...

- A. Valéry Giscard d'Estaing
- B. Very Good Experience
- C. Volupté Gourmandise Extase
- D. Vermicelles au Goût Exceptionnel



Les olives vertes sphériques des frères Adrià
Adriano Rampazzo

9. À l'aube des années 80, le chef aveyronnais Michel Bras met au point un plat végétal, à la fois simple et génial, qui va influencer des générations de chefs. C'est le gargouillou. Mais le cuisinier de Laguiole va créer une autre recette cent mille fois copiée. C'est...

- A. Le tartare de thon



UNIVERSITÉ CENTRALE DE L'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE
L'ÉDUCATION
LK COURS FOS
Période 2020 - 2021
LE FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUE
GASTRONOMIE



B. L'avocado toast

C. Le Big Mac

D. Le coulant au chocolat

10. Toutes les recettes ci-dessous figurent au sommaire des «Plats signatures essentiels». Toutes... sauf une, que l'on a inventée rien que pour vous. Laquelle?

A. Le tartare de carottes

B. La patate douce en crapaudine

C. Le porc entier au barbecue

D. Le fruit viande