

### III. Quizz

- A. A l'époque romaine, comment s'appelait le premier repas de la journée?
- B. Qu'utilisait-on pour sucrer les plats dans l'antiquité?
- C. A quelle période s'est développée l'utilisation des épices?
- D. Quel cuisinier a réintroduit dans la cuisine la consommation de coquillages et d'abats?
- E. De quand date la première fourchette?
- F. Quel Roi institua les « salles à manger »?

### IV. Le savais-tu?

La tomate a d'abord été considérée comme un plat toxique en Europe, avant que les italiens ne l'intègrent petit à petit dans leur cuisine.

Autrefois, les confitures étaient fabriquées et vendues en pharmacie (apothicaire).

Dans l'antiquité, les gaulois fabriquaient déjà des fromages.

Au moyen âge, les nobles étaient friands de saveurs acidulées .

A la renaissance, l'Italie a été à l'origine de nombreux desserts et gourmandises : macarons, crèmes glacées, pâtes de fruits...

Au moyen âge, pas d'assiette, mais une large tranche de pain, appelée tranchoir où étaient déposés les aliments du repas !

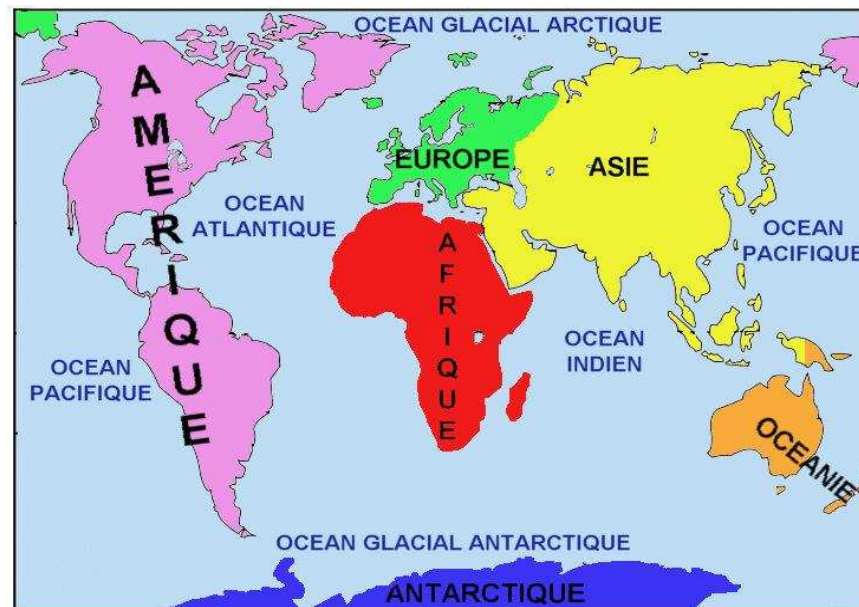
Le premier restaurant a vu le jour à Paris en 1765.

Correction des jeux  
I A : Asie (Chine) - B : Amérique du sud (Pérou) - C : Amérique du sud (Mexique) - D : Amérique du Nord - E : Asie (Chine) - F : Europe (Bulgarie) - G : Amérique centrale - H : Amérique centrale - I : Europe de l'Est - J : Asie (Chine) - K : Amérique du sud - L : Asie (chine) que centrale - M : Asie du sud est - N : Europe - O : Europe - P : Amérique du sud - Q : Moyen Orient - R : Turquie - S, T, U : Europe  
II : Temps forts : A : Epoque moderne - B : Moyen âge - C : transition entre époque moderne et contemporaine - D : Moyen âge - E : Antiquité - F : Moyen âge - G : 2001  
Recettes : 1 : Antiquité - 2 : Epoque moderne (renaissance) - 3 : Moyen âge - 4 : Antiquité - 5 : Antiquité - 6 : Epoque contemporaine - 7 : Moyen âge - 8 : Moyen âge - 9 : Epoque moderne (renaissance) - 10 : Epoque moderne (renaissance) - 11 : Antiquité - 12 : Epoque contemporaine - 13 : Moyen âge - 14 : Epoque contemporaine - 15 : Epoque moderne  
Cuisiniers : I : Epoque contemporaine - II : Epoque contemporaine - III : Epoque moderne (renaissance) - IV : Antiquité - V : Moyen âge  
III : A : Cena - B : le miel - C : Moyen âge - D : Scappi - E : Avec Catherine de Médicis (1519 -1589) - F : Louis XIV

Cette semaine du goût est l'occasion de te faire découvrir l'origine de certains aliments!

### I. A chacun son origine !

Sur ce planisphère, replace les lettres sur les régions d'origine des aliments



- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| A : Riz            | L : Kiwi        |
| B : Pomme de terre | M : Banane      |
| C : Cacao          | N : Carotte     |
| D : Dinde          | O : Chou        |
| E : Pâtes          | P : Manioc      |
| F : Yaourt         | Q : Datte       |
| G : Maïs           | R : Pois chiche |
| H : Avocat         | S : Epeautre    |
| I : Betterave      | T : Blé         |
| J : Abricot        | U : Orge        |
| K : Tomate         |                 |

## II. Les saveurs de l'Histoire ... l'histoire des saveurs

Sur la frise chronologique, replace :

- certains temps forts de l'histoire
- les cuisiniers qui ont marqué l'histoire et que tu retrouveras pendant la semaine du goût
- les aliments et/ou recettes suivant leur date d'apparition

Certains temps forts de l'histoire :

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| A .La renaissance            | D. La dynastie mérovingienne |
| B. La dynastie Carolingienne | E. La gaule romaine          |
| C. La révolution française   | F. La dynastie capétienne    |
|                              | G. La création du Siplarc    |

Les aliments et/ou recettes:

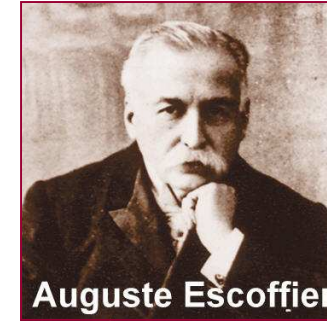
- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Fromage de brebis et de chèvre            | 8. Porcelet rôti                      |
| 2. Crème chantilly                           | 9. Quenelles                          |
| 3. Lait d'amande                             | 10. Chocolat chaud                    |
| 4. Dattes farcies au pignons de pain et miel | 11. Langue de flamands roses          |
| 5. Concombre au miel                         | 12. Œufs en gelée                     |
| 6. Hamburger                                 | 13. Tarte aux pommes, figue et safran |
| 7. Ragoûts                                   | 14 : Camembert                        |
|  | 15 : Dinde                            |

### Les cuisiniers



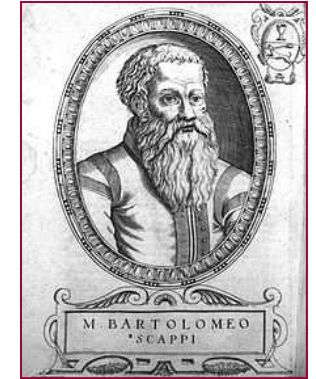
Antonin Carême

I

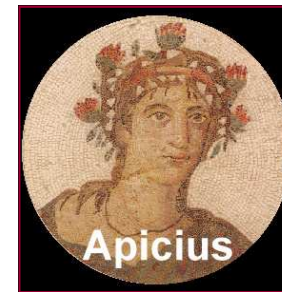


Auguste Escoffier

II



III



Apicius

IV



Guillaume Tirel

V

