QUIZ : La Table du Roi René

16.04.09 /Et si l'on essayait de s'amuser un peu !

DE LA CUISINE MEDIEVALE A LA CUISINE DU ROI RENE. QUIZ !

1 - De quoi était composée principalement l'alimentation médiévale ? De plats en sauce, de ragoûts et de pâtés De paons, cygnes, aigles De poule, de vache et de mouton.

2 - Comment cuisait-on la viande chez les nobles. A la broche En Sauce Broyés avec des herbes fines pour faire des pâtés

3 - Choisir les viande servies au petit peuple : Lièvres lapins Sanglier, cerf chevreuil Perdrix pigeons cailles

4 - Pourquoi utilisait-on les épices ? Ajouter de la saveur à la nourriture Améliorer le goût des plats de viandes dont la fraîcheur laissait à désirer. Préparer des produits de beauté.

5 - Quels sont les épices utilisés au moyen âge ? Thym, laurier, ail, oignon, échalote, persil, ciboulette Girofle, safran, cannelle, gingembre, cardamome, poivre.

6 - On pouvait aussi accompagner la viande avec ? Des oranges et des citrons Du thé ou du café.

7 - En période de carême la viande, les œufs et le beurre étant interdit, on les remplaçait par des poissons ? Soles, turbots, carpes, anguilles, perches, lamproies, brochets Truites, saumons

8 - Pouvaient-on les remplacer par ? Des poissons salés ou fumés (morues, maquereaux, harengs, baleine) Des escargots, des grenouilles, des écrevisses

9 - Pourquoi présentait-ton des plats « en croute » ?

10 - L'ordre des plats avait-il une importance ?

11 - Tous les convives étaient-ils invités à goûter tous les plats ?

12 - Les desserts étaient-ils servis en fin de repas ?

13 - Qu'étaient les « épices en chambre » ? Des dragées faites de grains de coriandre ou de genièvre De fruits confits, des pâtes de fruits

14 - Que nommait-on « tranchoirs »

15 - Expliquez ce que sont les « entremets »

16 - Buvait-on du Pastis au moyen âge ? OUI NON

17 - Que signifie l'expression « mettre la table » ?

18 - Qu'est ce qu'une longière ?

19 - D'où vient le mot banquet ?

20 - Comment marquait-on la place d'honneur lors d'un banquet ?

21 - Que signifie « mettre le couvert »

22 - L'argenterie et l'orfèvrerie figuraient-elles sur la table ? OUI NON

23 - Lors de banquets fastueux, chaque convive dispose-t-il d'objets à usage individuel ?

24 - Décrivez un service d'ambiance lors d'une réception au moyen âge

25 - Cochez les plats qui vous semblent avoir été servis aux banquets du Roi René : Daube Ourson Glace aux groseilles-framboises Cotignac Sauce salade à l'huile d'olive Saucisson au pain velu Sauce hachée aux huitres Zuchettis farcis Coulis de tomates Quenelles de foie gras Noix de veau aux truffes Filet de bœuf en estouffado Les ravioles Calissons Crème à l'orange

26 - Quel met toujours consommé a été servi au mariage du Roi René et de Jeanne de Laval ?

Vous trouverez les réponses en lisant le résumé de la conférence du 16 avril 2009 : LA TABLE DU ROI RENE.