

**EN BREF :**

Format  
108 x 160 mm  
128 pages  
ISBN :  
978-2-917008-07-2  
Prix public TTC :  
7,50 €  
À paraître  
le 18 juin 2009



KILIEN STENDEL

**QG 500**

**500 QUESTIONS DE GASTRONOMIE**  
TESTEZ VOTRE QUOTIENT CULINAIRE!

**14** **FRUITS & LÉGUMES**

**Q0021** Lequel de ces arbres n'est pas réputé pour vivre en symbiose avec la truffe ?  
→ Le chêne  
→ Le noisetier  
→ Le hâs  
→ Saïsse

**Q0022** La truffe dite « blanc de neige » pousse en :  
→ Chine  
→ Afrique du nord  
→ Suisse

**Q0023** On récoltait, avant 1914, 1 800 tonnes de truffes par an en Périgord, on en récolte aujourd'hui en France ?  
→ 2 tonnes par an  
→ 20 tonnes par an  
→ 200 tonnes par an

**Q0024** Quel nom désigne à la fois un fruit et un abat de veau ?  
→ La cerise  
→ L'aimelle  
→ La fraise

**Q0025** Je suis un fruit produit essentiellement en Nouvelle Zélande. Je suis... :  
→ Le raisin  
→ Le kiwi  
→ Le kaki

**15** **FRUITS & LÉGUMES**

**Q0026** Ce fruit peut être jaune, rose ou plantain :  
→ Le pamplemousse  
→ La banane

**Q0027** Le Chasselas de Moissac est une A.O.C. :  
→ De cépage à vinifier  
→ De raisin sec  
→ De raisin de table

**Q0028** Celui de Cavaillon est le plus connu :  
→ Le melon d'eau  
→ Le melon horticole  
→ Le melon d'Espagne

**Q0029** Elle entre dans la composition de la framboise :  
→ L'amande  
→ La noisette  
→ La noix

**Q0030** Celle du Limousin est une A.O.C. :  
→ L'amande  
→ La noisette  
→ La noix

**20** **FRUITS & LÉGUMES**

**Q0051** La pastèque est appréciée pour ses vertus... ?  
→ Rafraîchissantes  
→ Médicinales  
→ Calorifiques

**Q0052** Quel est le fruit qui fait l'objet d'un important commerce au Moyen Orient ?  
→ La datte  
→ La figue  
→ L'abricot

**Q0053** Quelle situation géographique n'est pas réputée pour ses fraises ?  
→ Plozevet en Bretagne  
→ Noyon en Picardie  
→ Semillac en Languedoc Roussillon

**Q0054** L'Auvergne est reconnue pour sa production de... ?  
→ Rais comme les myrtilles  
→ Fruits jaunes comme les pêches et nectarines  
→ Rosacées comme les pommes et les poires

**Q0055** En quoi les féculents sont-ils pauvres ?  
→ En vitamine B  
→ En vitamine C  
→ En vitamine D

**21** **FRUITS & LÉGUMES**

**Q0056** Parmi ces continents, lequel ne produit pas de haricots secs ?  
→ L'Europe  
→ L'Asie  
→ L'Amérique

**Q0057** Depuis quand les légumes secs ont une importance dans l'alimentation quotidienne ?  
→ L'Ancien régime  
→ Le Moyen - Age  
→ La Renaissance

**Q0058** A partir de quelle farine sont faites les pâtes alimentaires ?  
→ De farine de maïs  
→ De farine de blé  
→ De farine d'orge

**Q0059** Lequel de ces fruits est un féculent ?  
→ Le kaki  
→ Le maïs  
→ La nêfle

**Q0060** La domestication du blé en France date d'environ ?  
→ 60 000 av. J.-C.  
→ 4000 av. J.-C.  
→ 500 av. J.-C.

Qu'appelait-on "beurre de Noël" ? Qu'est-ce qu'un "Allé-luia" à Castelnaudary ? Combien faut-il de litres de lait pour faire un kilo de beurre ? Qu'est-ce qu'un "baron" en boucherie ?

Au moment où la France s'apprête à voir classer sa gastronomie au patrimoine mondial de l'Unesco, il semble pertinent de remettre à niveau notre savoir gastronomique.

À travers 500 questions englobant toutes les facettes de la gastronomie, Kilien Stengel propose de s'instruire tout en s'amusant. Mêlant questions simples et questions plus ardues, cet ouvrage permettra aux lecteurs de devenir des experts en gastronomie.

Les questions sont regroupées selon 6 thématiques : Fruits & légumes ; Viandes, volailles & charcuteries ; Poissons, coquillages & crustacés ; Beurre & œufs ; Pains & pâtisseries ; Spécialités régionales.

Seul, en famille ou entre amis, voici une élégante façon d'augmenter son quotient culinaire. Grâce à son format pratique et sa mise en page moderne et claire, ce petit livre trouvera facilement sa place dans la poche des vacanciers gourmands.

*Issu d'une famille de restaurateurs alsaciens, Kilien Stengel a travaillé dans de prestigieux établissements comme chez Marc Meneau à Vézelay ou au George V à Paris. Il fut également enseignant en école hôtelière, chargé de la filière alimentation à l'inspection d'apprentissage, et jury du concours de Meilleur Ouvrier de France. Depuis 2008 il est chargé de mission à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (université de Tours).*

*Il est également l'auteur de nombreux ouvrages sur le vin et la gastronomie.*

\*\*\*

Menu Fretin imagine des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines. Le menu fretin, ce sont les choses insignifiantes, les poissons trop petits pour qu'on les comptabilise, la goutte d'eau que nous revendiquons d'être dans un océan de livres.

\*\*\*

CONTACT : LAURENT SEMINEL  
TÉL. : 02 37 90 95 24 - FAX : 02 37 31 41 67 - CONTACT@MENUFRETIN.FR  
WWW.MENUFRETIN.FR