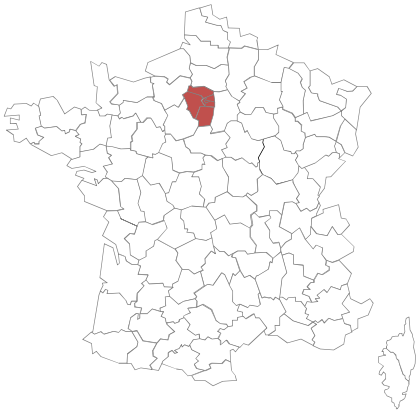
<u>Séance n°1</u> : Afin de bien appréhender la région à étudier, il est nécessaire de la connaître et de la situer. Ainsi, vous serez plus à même par la suite de mieux choisir les décorations, produits, boissons…propres à cette région.

Activité 1 : Après avoir colorié sur la carte de France la région à étudier, complétez le tableau ci-dessous en vous aidant des outils mis à votre disposition au CDI.

RÉGION	**ILE DE FRANCE**		
DÉPARTEMENTS	**N° et NOMS DES DÉPARTEMENTS**	**VILLES PRINCIPALES**	
	75 Paris	⇨ *Paris*	
	77 Seine et Marne	⇨ *Melun*	
	78 Yvelines	⇨ *Versailles*	
	91 Essonne	⇨ *Evry*	
	92 Hauts de Seine	⇨ *Nanterre*	
	93 Seine Saint Denis	⇨ *Bobigny*	
	94 Val de Marne	⇨ *Créteil*	
	95 Val d'Oise	⇨ *Cergy-Pontoise*	
FLEUVES OU RIVIÈRES	*Seine*	**VIGNOBLES LOCAUX ET A PROXIMITÉ**	*Vignoble de l'Ile de France* *Vignoble du Val de Loire* *Vignoble de Champagne*

Activité 2 : Toujours à l'aide des outils mis à votre disposition, renseignez le tableau ci-dessous :

4 GRANDES TABLES	
• *Guy Savoy, Paris 17ème* • *Le Bristol Paris 8ème*	• *Pierre Gagnaire, Paris 8ème* • *La Tour d'Argent, Paris 5ème*
(Plaza Athénée, Carré des feuillants, Ledoyen…)	
PRODUITS MARQUEURS	
LÉGUMES	*Asperges d'Argenteuil, Carotte de Croissy, Champignon de Paris, Cresson de Méréville, Haricot d'Arpajon, Petit Pois de Clamart*
PLANTES AROMATIQUES	*Menthe de Milly*
FRUITS	*Cerises de Montmorency, Chasselas de Thomery, Reine-claude de Chambourcy*
CHARCUTERIES	*Boudin noir de Paris, Cervelas de Paris, Saucisson à l'ail, jambon de Paris, Hure de Porc à la parisienne, pâté de volaille de Houdan*
VIANDES	*Agneau de l'Ile de France, Bœuf de l'Ile de France*
VOLAILLES	*Poule de Houdan, Volaille fermière de Gâtinais (IGP), Volaille de Houdan (IGP), Lapin du Gâtinais (IGP)*
FROMAGES	
Brie de Meaux *pâte molle croûte fleurie (AOP)* ***Brie de Melun*** *pâte molle croûte fleurie (AOP)* *Coulommiers, Brie de Montereau, Brie de Nangis, Fontainebleau, Boursault, Fougeru, Chevru*	
BOISSONS	
APÉRITIFS	*Claquesin Bitter (Malakoff)*
VINS	*Vin de Suresnes, Vin de Montmartre, Vin d'Argenteuil, Vins du Val de Loire, Vins de Champagne*
AUTRES BOISSONS FERMENTÉES	*Bière de Vexin, Bière du Gâtinais, Cidre de Brie*
DIGESTIFS	*Noyau de Poissy, Grand Marnier, Liqueur de coquelicot*

Activité 3 : Recherchez des spécialités culinaires régionales :

SPÉCIALITÉS CULINAIRES				
2 ENTRÉES	1 PLAT DE POISSON	1 PLAT DE VIANDE	2 DESSERTS	3 PARTICULARITÉS
Charcuteries parisiennes *Potage Saint Germain,* *Potage Crécy* *Potage Argenteuil* *Pâté Pantin* *Œufs brouillés Argenteuil* *Gnocchi à la parisienne*	*Saumon en Bellevue* *Merlan Colbert* *Friture de la Marne* *Filets de sole Joinville*	*Magret de canard Montmorency* *Poulet grillé sauce Diable* *Chateaubriand sauce béarnaise* *Côte de veau sauté Clamart* *Rognons sauce Bercy* *Tête de veau ravigote* *Navarin aux pommes*	*Paris Brest,* *Opéra,* *Savarin,* *Choux chantilly Saint Honoré,* *Tarte Bourdaloue* *Puits d'Amour,* *Soufflé au grand-Marnier*	*Baguette* *Chouquette* *Barbe à papa* *Jambon de Paris* *Moutarde de Meaux*

Activité 4 : A partir des renseignements collectés par l'ensemble des groupes, proposez collégialement des mets à élaborer en tenant compte des consignes données oralement.

ENTRÉE 1	*Pâté Pantin*
ENTRÉE 2	*Profiterole d'escargots*
POISSON	*Filets de sole Joinville*
VIANDE	*Magret de canard Montmorency*
FROMAGES	*Duo de Bries*
DESSERT 1	*Paris-Brest*
DESSERT 2	*Puits d'Amour*

<u>Travail à faire pour la prochaine séance</u> :

<u>Cuisiniers</u> :

- **Elaborer la fiche technique de l'entrée n°1.**
- **Elaborer la fiche technique du plat de poisson.**
- **Elaborer la fiche technique du dessert n°2.**

<u>Serveurs :</u>

- **Proposer des animations et décorations à mettre en place.**
- **Proposer un cocktail de la coupe Scott en accord avec la région étudiée.**
- **Proposer des accords mets et vins pour l'entrée n°1, le plat de poisson et le dessert n°2.**

<u>Séance n°2</u> : Vous avez maintenant fixé les mets, vous devez dans un premier temps réfléchir aux boissons à proposer et aux argumentaires de vente. Dans un deuxième temps, vous proposerez les animations et décorations à mettre en place en rapport à votre thème.

Activité 1 : Proposez des animations et décorations à mettre en place.

ANIMATIONS ⇨

Dégustation de bières,

Flambages au Grand Marnier

Musique de bal, accordéon, orgue de Barbarie

DÉCORATIONS ⇨

Thème guinguette, bal musette

Buffet de produits locaux

Nappes et serviettes en vichy rouge

Photos du Louvre, de la Tour Eiffel, vues de Paris de ses monuments et quartiers…

Tenue titi parisien (casquette, pantalon toile, bretelles, chemise)

Activité 2 : Réalisez le cocktail présenté ci-dessous, procédez à une analyse sensorielle puis proposez une argumentation commerciale.

NOM DU COCKTAIL	RED LION	
CATEGORIE	TYPE	MODE D'ELABORATION
Short drink	Fancy drink	Shaker
VERRE UTILISE	QUANTITE	INGREDIENTS
Verre à cocktail	7 cl	1, 5 cl de jus de citron 1,5 cl de jus d'orange 2 cl de Grand Marnier 2 cl de Gin
TECHNIQUE DE REALISATION		
Dans un shaker rempli de glace : ❶ Verser le jus de citron ❷ Verser le jus d'orange ❸ Verser Grand Marnier ❹ Verser le Gin ❺ Frapper ❻ Passer dans un verre à cocktail		

<u>CARACTÉRISTIQUES</u> :

<u>AVANTAGES</u> :

<u>PREUVES</u> :

<u>Argumentation commerciale :</u>

Activité 3 : Procédez à l'analyse sensorielle du vin blanc donné en complétant la fiche ci-dessous :

FICHE DE DÉGUSTATION D'UN VIN BLANC		
ETAPES	**POINTS À ANALYSER**	**VOCABULAIRE**
Identification du produit	Etiquette	Appellation : AOC Muscadet Millésime : Région viticole : Val de Loire Couleur : Blanc Cépages : Nom du producteur :
PHASE VISUELLE	Limpidité	❑ Limpide ❑ Trouble ❑ Effervescence
	Disque	❑ Brillant ❑ Mat
	Reflets	❑ Vert ❑ Or ❑ Ambré ❑ Argenté
	Larmes	❑ Faibles ❑ Importantes ❑ Très importantes
	Intensité de la robe	❑ Faible ❑ Moyenne ❑ Intense
	Robe	❑ Jaune vert ❑ Jaune citron ❑ Jaune doré ❑ Jaune ambré
PHASE OLFACTIVE	Intensité	❑ Faible ❑Moyenne ❑ Intense ❑ Très intense
	Arômes sans agitation	**Florale** : tilleul, chèvrefeuille, acacia, aubépine, genêt, jacinthe **Fruitée** : fruits blancs, agrumes, exotiques **Végétale** : paille, herbe, fougère, menthe, citronnelle **Epicée** : cannelle, vanille, anis **Minérale** : roche, pierre à fusil, iode **Autres** : miel, beurre… **Défauts** : vinaigre, madérisé, souffre, mercaptan
	Arômes après agitation	**Florale** : tilleul, chèvrefeuille, acacia, aubépine, genêt, jacinthe **Fruitée** : fruits blancs, agrumes, exotiques **Végétale** : paille, herbe, fougère, menthe, citronnelle **Epicée** : cannelle, vanille, anis **Minérale** : roche, pierre à fusil, iode **Autres** : miel, beurre… **Défauts** : vinaigre, madérisé, souffre, mercaptan
PHASE GUSTATIVE	Attaque	❑ Franche ❑ Discrète
	Intensité	❑ Faible ❑ Moyenne ❑ Soutenue
	Arômes en bouche	**Florale** : tilleul, chèvrefeuille, acacia, aubépine, genêt, jacinthe **Fruitée** : fruits blancs, agrumes, exotiques **Végétale** : paille, herbe, fougère, menthe, citronnelle **Epicée** : cannelle, vanille, anis **Minérale** : roche, pierre à fusil, iode **Autres** : miel, beurre… **Défauts** : vinaigre, madérisé, souffre, mercaptan
	Structure	❑ Vif ❑ Nerveux ❑ Rond ❑ Chaleureux ❑ Epais ❑ Fluide
	Persistance aromatique	❑ Courte ❑ Moyenne ❑ Longue
	Analyse globale	❑ Vin équilibré ❑ Vin déséquilibré ❑ Vin très sec ❑ Vin sec ❑ Vin doux ❑ Vin moelleux ❑ liquoreux
CONCLUSION	Accord mets/vins	❑ Apéritif ❑ Charcuterie ❑ Poisson ❑ Volaille ❑ Viande ❑ Fromage ❑ Desserts
	Service	❑ 6-7°C ❑ 7-8°C ❑ 9-11°C
	Potentiel de garde	❑ A boire ❑ Garde
	Argumentaire	

Activité 4 : Pour finir, dégustez et proposez une argumentation commerciale des mets réalisés par les cuisiniers :

ENTREE N°1	
Dénomination	*Pâté Pantin*
Argumentation Commerciale	*Pâté en croûte traditionnel parisien servi tiède à son origine est composé d'une pâte feuilletée garnie d'une fine face de porc agrémentée de foies de volailles du Houdan parfumé au cognac.*

PLAT DE POISSON	
Dénomination	*Filets de sole Joinville*
Argumentation Commerciale	*Beaux filets de sole cuits dans un fumet de poisson au Muscadet nappés d'une sauce aux crevettes et écrevisses fraiches crémée additionnée d'une julienne de truffes.*

DESSERT N°2	
Dénomination	*Puits d'Amour*
Argumentation Commerciale	*Véritable appel à la gourmandise et grand classique de la Pâtisserie, Le puits d'Amour se présente sous forme de bouchée en pâte feuilletée garnie d'une onctueuse crème pâtissière aérée et caramélisée.*

<u>Travail à faire pour la prochaine séance</u> :

<u>Serveurs :</u>

- **Rechercher des renseignements sur les fromages AOP de la région.**
- **Proposer des accords mets et vins pour l'entrée n°2, le plat de viande et le dessert n°1.**

<u>Séance n°3</u> : Il vous reste à présent à argumenter les fromages AOP ainsi que le vin rouge et les autres mets proposés pour ce menu Ile de France.

Activité 1 : Comparez et proposez une argumentation commerciale des fromages proposés en complétant les fiches d'analyse sensorielle ci-dessous :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE		
Nom :		Famille :
Lait :		Origine :
EXAMEN VISUEL		
Croûte	❑ Surface : lisse, plissée, sèche, duveteuse, farineuse, brillante ❑ Irrégularités : crevassée, bosselée, craquelée, trouée ❑ Taille : fine, épaisse ❑ Couleur : blanche, jaune, pâle, orangée, rouge, brunâtre, ambrée, grise, cendrée	
Pâte	❑ Couleur : blanc, blanc crème, ivoire crème, jaune pâle, jaune paille, bleu-vert, orangé ❑ Elasticité : élastique souple, ferme, sableuse, cassante, friable, moelleuse ❑ Homogénéité : homogène, crevasse ❑ Affinage : plâtreux, onctueux, coulant	
EXAMEN OLFACTIF		
Arômes	❑ Lactique : lait frais, frais, beurre, petit lait, yaourt, crème ❑ Végétal : herbe, ortie, foin, copeaux, champignons ❑ Fruité, floral : noisette, fruits secs, agrumes, fleurs, miel ❑ Torréfié : fumé, amandes grillés, oignon grillé, caramel ❑ Animal, épicé : poivre, vanille, muscade, étable ❑ Autres : cave, humide	
Intensité	❑ Forte ❑ Pénétrante, intense ❑ Puissante	❑ Fade ❑ Typée ❑ Piquante
EXAMEN GUSTATIF		
Saveurs	❑ Sucrée ❑ Acide	❑ Salée ❑ Amère
Sensations	❑ Douceur ❑ Piquant ❑ Acre ❑ Brûlant	❑ Fondant ❑ Crémeux ❑ Onctueux ❑ Corsé
Bouche	❑ Agréable ❑ Très typique ❑ Riche en arômes	❑ Intense ❑ Persistant ❑ Peu persistant

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE		
Nom :		Famille :
Lait :		Origine :
EXAMEN VISUEL		
Croûte	❑ Surface : lisse, plissée, sèche, duveteuse, farineuse, brillante ❑ Irrégularités : crevassée, bosselée, craquelée, trouée ❑ Taille : fine, épaisse ❑ Couleur : blanche, jaune, pâle, orangée, rouge, brunâtre, ambrée, grise, cendrée	
Pâte	❑ Couleur : blanc, blanc crème, ivoire crème, jaune pâle, jaune paille, bleu-vert, orangé ❑ Elasticité : élastique souple, ferme, sableuse, cassante, friable, moelleuse ❑ Homogénéité : homogène, crevasse ❑ Affinage : plâtreux, onctueux, coulant	
EXAMEN OLFACTIF		
Arômes	❑ Lactique : lait frais, frais, beurre, petit lait, yaourt, crème ❑ Végétal : herbe, ortie, foin, copeaux, champignons ❑ Fruité, floral : noisette, fruits secs, agrumes, fleurs, miel ❑ Torréfié : fumé, amandes grillés, oignon grillé, caramel ❑ Animal, épicé : poivre, vanille, muscade, étable ❑ Autres : cave, humide	
Intensité	❑ Forte ❑ Pénétrante, intense ❑ Puissante	❑ Fade ❑ Typée ❑ Piquante
EXAMEN GUSTATIF		
Saveurs	❑ Sucrée ❑ Acide	❑ Salée ❑ Amère
Sensations	❑ Douceur ❑ Piquant ❑ Acre ❑ Brûlant	❑ Fondant ❑ Crémeux ❑ Onctueux ❑ Corsé
Bouche	❑ Agréable ❑ Très typique ❑ Riche en arômes	❑ Intense ❑ Persistant ❑ Peu persistant

<u>Argumentation commerciale "Duo de Bries"</u> :

<u>Accords vins/fromages :</u>

Activité 2 : Procédez à l'analyse sensorielle du vin rouge donné en complétant la fiche ci-dessous :

FICHE DE DÉGUSTATION D'UN VIN ROUGE		
ETAPES	**POINTS À ANALYSER**	**VOCABULAIRE**
Identification du produit	Etiquette	Appellation : AOC Chinon Millésime : Région viticole : Val de Loire Couleur : Rouge Cépages : Nom du producteur :
PHASE VISUELLE	Limpidité	❑ Limpide ❑ Trouble ❑ Effervescence
	Disque	❑ Brillant ❑ Mat
	Reflets	❑ Violet ❑ Rouge ❑ Orangé
	Larmes	❑ Faibles ❑ Importantes ❑ Très importantes
	Intensité de la robe	❑ Faible ❑ Moyenne ❑ Intense
	Robe	❑ Violacé ❑ Rubis ❑ Grenat ❑ Tuile orangé ❑ Brun
PHASE OLFACTIVE	Intensité	❑ Faible ❑Moyenne ❑ Intense ❑ Très intense
	Arômes sans agitation	**Florale** : violette, rose pivoine **Fruitée** : fruits rouges, pruneaux **Végétale** : boisé, poivron, champignon, sous-bois, paille, tabac **Epicée** : cannelle, poivre **Minérale** : roche, pierre à fusil **Animal** : musc, cuir, étable **Défauts** : vinaigre, madérisé, souffre, mercaptan
	Arômes après agitation	**Florale** : violette, rose pivoine **Fruitée** : fruits rouges, pruneaux **Végétale** : boisé, poivron, champignon, sous-bois, paille, tabac **Epicée** : cannelle, poivre **Minérale** : roche, pierre à fusil **Animal** : musc, cuir, étable **Défauts** : vinaigre, madérisé, souffre, mercaptan
PHASE GUSTATIVE	Attaque	❑ Franche ❑ Discrète
	Intensité	❑ Faible ❑ Moyenne ❑ Soutenue
	Arômes en bouche	**Florale** : violette, rose pivoine **Fruitée** : fruits rouges, pruneaux **Végétale** : boisé, poivron, champignon, sous-bois, paille, tabac **Epicée** : cannelle, poivre **Minérale** : roche, pierre à fusil **Animal** : musc, cuir, étable **Défauts** : vinaigre, madérisé, souffre, mercaptan
	Structure	❑ Agressif ❑ Dur ❑ Tannique ❑ Velouté
	Texture	❑ Frais ❑ Apre ❑ Fondu ❑ Généreux en alcool
	Persistance aromatique	❑ Courte ❑ Moyenne ❑ Longue
	Analyse globale	❑ Vin équilibré ❑ Vin déséquilibré ❑ Vin léger, rond ❑ Vin fruité ❑ Vin charpenté ❑ très corsé
CONCLUSION	Accord mets/vins	❑ Apéritif ❑ Charcuterie ❑ Poisson ❑ Volaille ❑ Viande ❑ Fromage ❑ Desserts
	Service	❑ 12-14°C ❑ 14-16°C ❑ 16-18°C
	Potentiel de garde	❑ A boire ❑ Garde
	Argumentaire	

Activité 3 : Dégustez et proposez une argumentation commerciale des mets réalisés par les cuisiniers :

ENTREE N°1	
Dénomination	*Profiterole d'escargots*
Argumentation Commerciale	*Délicieuses bouchées en pâte à choux maison garnies d'escargots de Bourgogne enrobés d'une légère crème d'ail.*

PLAT DE VIANDE	
Dénomination	*Magret de canard Montmorency*
Argumentation Commerciale	*Magret de canard de Challans poêlé nappé d'une savoureuse sauce légèrement acidulée et sucrée aux griottes de Montmorency.*

DESSERT N°1	
Dénomination	*Paris Brest*
Argumentation Commerciale	*Pâtisserie maison constituée en forme de couronne en pâte à choux et, garnie d'une crème mousseline au pralinée parsemée d'amandes effilées. Sa forme rappelle volontairement la forme d'une roue, car ce gâteau fut créé en 1891 par Mr Durand, pâtissier à Maison Lafitte qui voulait rendre hommage aux cyclistes de la célèbre course Paris-Brest.*

<u>Travail à faire pour la prochaine séance</u> :

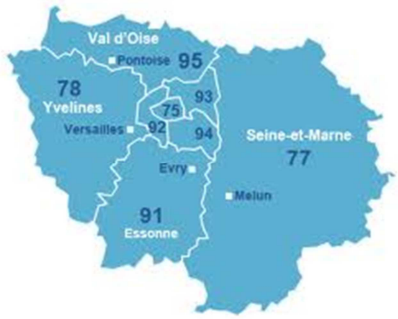
<u>Serveurs :</u>

- **Complétez la fiche de manifestation au dos de la feuille de garde**

L'Ile de France, ce que je dois retenir…

ILE DE FRANCE

DÉPARTEMENTS	VILLES
• Paris (75) • Seine et Marne (77) • Yvelines (78) • Essonne (91) • Hauts de Seine (92) • Seine Saint Denis (93) • Val de Marne (94) • Val d'Oise (95)	• Paris • Melun • Versailles • Evry • Nanterre • Bobigny • Créteil • Cergy-Pontoise



GRANDES TABLES

- Guy Savoy, Paris 17ème
- Le Bristol, Paris 8ème
- Pierre Gagnaire, Paris 8ème
- La Tour d'Argent (Terrail), Paris 5ème
- Plaza Athénée (Alain Ducasse), Paris 8ème
- Ledoyen (Scaer), Paris 8ème
- Le Carré des feuillants, (Dutournier), Paris 1ère
- Meurice (Alléno), Paris 8ème

PRODUITS MARQUEURS

Légumes :
- Asperges d'Argenteuil,
- Carotte de Croissy,
- Champignon de Paris,
- Cresson de Méréville,
- Haricot d'Arpajon,
- Petit Pois de Clamart

Fruits et Plantes :
- Cerises de Montmorency,
- Chasselas de Thomery,
- Reine-claude de Chambourcy
- Menthe de Milly

Charcuteries :
- Boudin noir de Paris,
- Cervelas de Paris,
- Saucisson à l'ail,
- Jambon de Paris,
- Hure de Porc à la parisienne,
- Pâté de volaille de Houdan

Fromages :
- Brie de Meaux (AOP)
- Brie de Melun (AOP)

Couloummiers, Brie de Montereau, Brie de Nangis, Fontainebleau, Boursault, Fougeru, chevru

Viandes :
- Agneau de l'Ile de France,
- Bœuf de l'Ile de France,
- Jambon de Paris

Volailles :
- Poule de Houdan,
- Volaille fermière de Gâtinais(IGP),
- Volaille de Houdan (IGP),
- Lapin du Gâtinais (IGP)

BOISSONS

Apéritifs :
- Claquesin Bitter (Malakoff)
- Bière de Vexin,
- Bière du Gâtinais,
- Cidre de Brie

Vins :
- Vin de Suresnes,
- Vin de Montmartre,
- Vin d'Argenteuil,
- Vins du Val de Loire, Vins de Champagne

Digestifs :
- Noyau de Poissy,
- Grand Marnier,
- Liqueur de coquelicot

SPÉCIALITÉS

- Potage Saint Germain,
- Potage Crécy
- Potage Argenteuil
- Pâté Pantin
- Œufs brouillés Argenteuil
- Gnocchi à la parisienne
- Friture de la Marne
- Filets de sole Joinville
- Saumon en Bellevue
- Merlan Colbert
- Magret de canard Montmorency
- Poulet grillé sauce Diable
- Chateaubriand sauce béarnaise
- Côte de veau sauté Clamart
- Rognons sauce Bercy
- Tête de veau ravigote
- Navarin aux pommes
- Paris Brest, Opéra,
- Savarin, Saint Honoré,
- Choux chantilly,
- Tarte Bourdaloue
- Puits d'Amour
- Chouquettes

DÉCORS ET ANIMATIONS

DÉCORS :

Thème guinguette, bal musette
Nappes et serviettes en vichy rouge
Photos du Louvre, de la Tour Eiffel, vues de Paris de ses monuments et quartiers…
Tenue de ville du XIXème siècle, tenue titi parisien

ANIMATIONS :

Buffet de produits locaux,
Dégustation de bières,
Flambages au Grand Marnier.
Quizz sur les spécialités régionales
Musique de bal, accordéon, orgue de Barbarie,