



Etes-vous un (vrai) locavore?

QUIZ • La mode, c'est de consommer local. Quelques pistes pour vous y retrouver. Pendant ou après les vacances. 75 réponses possibles, où il y a à boire et à manger !



Vous êtes incollable sur le cépage Freiburger, les fromages et la meringue? Bravo! Reste à savoir si vous êtes tout aussi fort sur les terroirs d'ailleurs... ALAIN WICHT

PIERRE THOMAS

1) Que signifient les trois signes «KMO»?

- a) le restaurant El Bulli, rebaptisé par le grand chef espagnol Ferran Adrià
- b) un nouveau concept «basses calories»
- c) un label obligeant les restaurants à favoriser des producteurs locaux

2) Qu'est-ce que le chef fribourgeois Gérard Cavuscens a de particulier?

- a) il a renoncé à son étoile Michelin pour s'établir à Bussigny (près Lausanne)
- b) il a travaillé avec Frédy Girardet à Crissier
- c) il a tenu le Café des Grand-Places à Fribourg

3) Dans le Jura français, avec quel produit fait de moût et de marc prend-on l'apéritif?

- a) le Pineau des Charentes
- b) le Macvin
- c) le Floc gascon

4) Depuis quand parle-t-on de crème «Chantilly»?

- a) depuis le massacre des soldats suisses au service du roi de France
- b) depuis Louis XIII, en 1650
- c) depuis Marignan, en 1515

5) Quel nom porte le formidable fromage des alpages du Mont Viso, qui surplombe Turin?

- a) le fontina
- b) le castelmagno
- c) le gorgonzola

6) Quelle civilisation a bâti les premières laiteries?

- a) les Waldstätten
- b) les Sumériens
- c) les Népalais

7) Comment s'appelle le troisième cépage issu du même croisement que le gamaret et le garanoir (gamay avec reichensteiner)?

- a) le Mara
- b) le C 41
- d) le Gabara

8) Quel ingrédient donne de la couleur à la cuchaule?

- a) le jaune d'œuf concentré
- b) le curcuma
- c) le safran

9) D'où vient le chasselas?

- a) du village de Chasselas, près de Mâcon
- b) on ne sait pas exactement, puisqu'on ne connaît aucun de ses parents
- c) du bassin lémanique, au sens large

10) Comment se nomme le «Vigneron suisse de l'année 2010», d'origine fribourgeoise?

- a) Meinrad Perler, du Tessin
- b) Henri Chollet, de Lavaux
- c) Michel Dafflon, de Genève

11) Comment appelle-t-on les tapas à Pampelune (Navarre/Espagne), qui en a fait une spécialité sophistiquée?

- a) les Churos
- b) les Zapintos
- c) les Pinchos

12) Qu'est-ce que le «Freiburger», cépage cultivé dans le Vully fribourgeois?

- a) le nom d'un cépage découvert par hasard en 1954
- b) le nom du Freisamer, un cépage blanc allemand
- c) le nom tiré de Fribourg-en-Brisgau (Allemagne), où a été croisé du silvaner et du pinot gris

13) Quand sont apparus les premiers fromages dits «à pâte cuite» (gruyère, parmesan, etc.)?

- a) du temps des Egyptiens
- b) vers 1200 après J.-C.
- c) du temps des Romains

14) Quel est le nom du chef de cuisine parrain de la Semaine du goût 2011 (du 15 au 25 septembre)?

- a) Martin Dalsass
- b) Philippe Chevrier
- c) Irma Dütsch

15) Quel grand chef, aux papiers fribourgeois, a pris sa retraite à fin décembre 2010?

- a) Philippe Rochat, Crissier
- b) Bernard Ravet, Vuflens-le-Château
- c) Gérard Rabaey, Brent

16) Avant le «tiramisu» et la «panna cotta», quel dessert colonisait les tables italiennes?

- a) la «zuppa inglese»
- b) la marmelade au maraschino
- c) le soufflé à la grappa

17) Comment se nomme le mouvement du «manger vrai», symbolisé par un escargot?

- a) Slow Food
- b) Easy Eating
- c) Do it yourself

18) En Gruyère, quel village est connu pour ses meringues?

- a)... de Botterens
- b)... d'Echarlens
- c)... d'Estavannens

19) Les Suisses (touristes compris!) sont les quatrièmes plus gros buveurs de vin au monde par tête (un peu moins de 40 litres/an). Par qui sont-ils devancés?

- a) les Espagnols, les Français et les Italiens
- b) les Chinois, les Français et les Espagnols
- c) les Français, les Portugais et les Italiens

20) De quoi est composé et d'où vient le mets appelé «plov»?

- a) une potée de choux turque
- b) un sauté de renne de Finlande aux aïelles
- c) un plat de riz, de carottes et d'agneau ouzbègue

21) Quelles avantages les nouveaux cépages (et raisins) croisés à Changins auront-ils?

- a) ils résisteront aux maladies de la vigne
- b) ils contiendront davantage de révesratrol, un anticancérigène
- c) ils auront tendance à moins pourrir en automne

22) Quelle particularité a un nouveau chocolat élaboré par Villars?

- a) il se passe entièrement de cacao
- b) il est aromatisé à la crème de la Gruyère
- c) il utilise un dérivé de la stévia, au lieu de sucre

23) Selon la légende, combien y a-t-il de manières d'appréter le «bacalhau», plat de morue traditionnelle portugaise?

- a) autant que l'année compte de jours
- b) autant que d'enfants et petits-enfants dans une famille
- c) autant que de participants à la sainte cène

24) Si vous avez mangé du «chili con carne», vous revenez de quelle destination?

- a) d'une semaine complète au Paléo Festival
- b) d'un voyage à Valparaiso (Chili)
- c) du Brésil

25) Que veut dire «caudalies» dans la dégustation du vin?

- a) le mot exprime la persistance du vin en bouche en secondes
- b) le mot permet de définir la couleur d'un vin
- c) le mot qui recouvre l'utilisation de copeaux de chêne



CALCULER VOTRE SCORE

Faites le total des signes ■, ★, + et ● que vous avez récoltées (maximum possible de 7 signes).
 > Si vous avez 5 ■ et plus: vous êtes un Fribourgeois (presque) incollable.
 > 5 + et plus: vous aimez (surtout) le vin.
 > 5 ● et plus: vous êtes un locavore international.
 > 5 ★ et plus: vous êtes fort en données générales.

LA SOLUTION

- 1) Réponse c: «KMO», abréviation de «zéro kilomètre», est un label qui oblige les restaurants à utiliser des produits locaux. Si vous avez deviné juste, vous gagnez un ★ et un ● pour le score global.
- 2) a, b et c: les trois réponses sont véridiques. Notez un ■.
- 3) b: c'est le Macvin. Notez un +.
- 4) b: le nom de crème Chantilly a 361 ans. Notez un ★.
- 5) b: le castelmagno. Notez un ●.
- 6) b: les premiers laitiers étaient les Sumériens. Notez un ★.
- 7) a: c'est le Mara. Notez un +.
- 8) c: le safran bien sûr! Notez un ■.
- 9) b et c: les deux assertions sont justes. Notez un +.
- 10) a: c'est le Tessinois Meinrad Perler. Notez un ■ et un +.
- 11) c: les Pinchos. Notez un ●.
- 12) a et c: le Freisamer a été croisé à Fribourg (en Brisgau). Notez un ■.
- 13) b: l'invention des fromages à pâte cuite est vieille d'environ 800 ans. Notez un ★.
- 14) a: c'est Martin Dalsass. Notez un ★.
- 15) c: Gérard Rabaey, du Pont de Brent. Notez un ★ et un ■.
- 16) a: la zuppa inglese. Notez un ●.
- 17) a: Slow Food, voyons! Notez un ★.
- 18) a: mais oui, les meringues de Botterens. Notez un ■.
- 19) c: seuls les Français, Portugais et Italiens (dans l'ordre) boivent plus de vin que les Suisses. Notez un +.
- 20) c: la recette est ouzbègue. Notez un ●.
- 21) a, b et c: les trois réponses sont exactes. Notez un +.
- 22) c: c'est la stévia. Notez un ■.
- 23) a: la morue se cuisine donc de 365 façons. Notez un ●.
- 24) c: le chili, c'est brésilien. Notez un ●.
- 25) a: la persistance en bouche. Notez un +.