Le saviez-vous?

Les carottes, les pommes de terre ou encore les tomates n'étaient pas connues en Europe au Moyen Âge.



9 Quitte la place de l'Église Monolithe pour te rendre au pied de la Tour du Roy par la rue de la Grande Fontaine. C'est dans cette tour que siégeaient les jurats qui gouvernaient la Juridiction de Saint-Émilion, à partir du 13ème siècle. Aujourd'hui, la Jurade est la confrérie des vins de Saint-Émilion. Chaque année, fin septembre, les jurats montent en haut de la Tour et proclament l'ouverture des vendanges, après un grand banquet.

Le vocabulaire culinaire a évolué depuis le Moyen Âge. Retrouve les termes médiévaux dans la grille, puis relie-les à leur synonyme actuel.

V E R D B R R R X G F		
P L C S R I J E V C C	Ripailler	Chef cuisinier
	·	
v i k s t A v b t R z	Mets	Volaille
BAKLEIVNOVP	Cervoise	Soupe ou plat en sauce
D L C S L L J A L Φ X	Poulaille	Livre de recettes
P U Q D M I K I R I I	Brouet	Plats
РФЕВТ К Н УТ \$Е	Maître queux	Manger
FPIPDR X E L E P	•	_
I D E R Z V B S A V O	Viandier	Bière
IWNTDAQWMVW		

Monte l'escalier à droite de la Tour du Roy. Tu arrives près du couvent où vivaient les sœurs qui ont inventé les biscuits célèbres, aujourd'hui spécialités de Saint-Émilion. Prends à droite la rue des anciennes Écoles et rejoins l'Office de Tourisme.

10 Découvre le nom du poste que j'occupe au restaurant. Je suis celui qui s'occupe de la cave à vin et du service des vins dans le restaurant.





















Sur la place du Clocher, trouve où se situe ce panneau d'affichage. Tu l'as trouvé ? Alors la réponse n'est pas loin ...

Félicitations et merci d'avoir mené le jeu de piste "Initiation à la gourmandise"!

Si tu le souhaites, nous pouvons t'envoyer les réponses par e-mail. Pour cela, contacte-nous : accueil@saint-emilion-tourisme.com

En Gironde, dans plusieurs sites touristiques, Robin t'invite à faire des découvertes tout en t'amusant ! Pour connaître les sites, connecte-toi sur : www.gironde-tourisme.fr/sur-place/a-faire-en-famille/les-pistes-de-robin

Saint-Emilion Tourisme - Place des Créneaux - 33330 Saint-Émilion

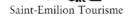
+33 (0)5 57 55 28 28 - accueil@saint-emilion.tourisme.com - www.saint-emilion-tourisme.com



Initiation à la gourmandise

Bonjour!

Je suis Robin, commis de cuisine dans le restaurant situé face à l'Office de Tourisme. Je suis un fin gourmet et je souhaite en savoir plus sur les spécialités locales et l'histoire de la gastronomie en général. On m'a parlé de tes talents de détective en herbe. Acceptes-tu de m'aider à découvrir le village et ses secrets? Alors, c'est parti!



Pour aider Robin, tu dois répondre à plusieurs énigmes qui te permettront d'obtenir des indices colorés qu'il te faudra reporter à la fin du jeu. Prends un crayon et utilise un plan du village pour te repérer.

1 Depuis la place du Clocher, observe le village. Au Moyen Âge, Saint-Émilion était une belle cité commerçante, entourée de remparts et connue pour son vignoble. Depuis 1999, ce patrimoine exceptionnel est protégé, au même titre que le repas gastronomique des Français (depuis 2010)! Trouve le symbole sur le clocher et le nom de l'organisme en charge de cette protection.

Retrouve la lettre manquante :

Réponse :



2 Au bas du village, dans la vallée, coule la Dordogne. Dans cette rivière vit un animal qui ressemble à une anguille. C'est une spécialité culinaire de la région. Grâce à ce rébus, devine son nom :





Réponse : L AMPROIE



3 Maintenant, retourne-toi vers l'Office de Tourisme. Au Moyen Âge, ce bâtiment faisait partie d'un monastère où vivaient des moines. C'est ici qu'ils mangeaient autour d'une grande table en chêne aujourd'hui disparue. Comment se nomme cette vaste salle au sein d'un monastère?

Réponse : REFECT o





4 Le monastère était organisé autour d'un cloître, cour centrale entourée de galeries couvertes. Tu y accèdes par la porte située à droite de l'Office de Tourisme. Le clergé prélevait un impôt, la dîme, sur les récoltes des paysans. Trouve le boisseau, objet rond en pierre qui servait d'unité de mesure au Moyen Âge.

D'après toi, que pouvait-on mesurer avec un boisseau?

Réponse : CÉ R E A L E S

5 Rends-toi devant la carte murale de la Juridiction de Saint-Émilion. Ce territoire historique est aujourd'hui l'aire des appellations (AOC) Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru. Résous cette opération et complète le texte avec ce chiffre : $4 + 1 = \sqrt{5}$

« Le vignoble de Saint-Émilion s'étend sur 7500 hectares. Il est composé d'environ 850 châteaux, dont plus de 80 sont classés. La production annuelle est de 4(5) millions de bouteilles. »

Ce chiffre correspond à une lettre de l'alphabet. Réponse :

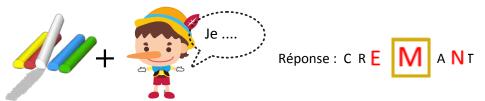


6 Sors maintenant du cloître et prends à gauche en direction de la rue des Girondins. Tu passeras devant 1 boutique qui fabrique et vend la spécialité de Saint-Émilion, amenée au 17ème siècle par les sœurs Ursulines. Il s'agit des :

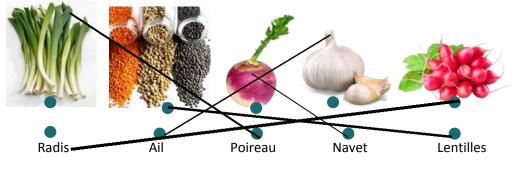
MACAR O NS



7 Au bout de la rue des Girondins, traverse prudemment la rue Guadet et rends-toi au Cloître des Cordeliers. Si c'est ouvert, entre et découvre le joli cloître. En-dessous, à environ 20 mètres de profondeur, serpentent 3 kilomètres de carrières souterraines où l'on produit un vin pétillant appelé :



8 Depuis la place Cap du Pont, descends l'escalier et continue en face dans la rue de la Cadène. Elle te conduit à la place principale où se tenait le marché au Moyen Âge. Les halles, ou marché couvert, situées en bas de la rue à droite, pouvaient abriter les aliments. Essaie d'identifier ces légumes déjà connus au Moyen Âge, puis, relie les images aux noms:



9 Quitte la place de l'Église Monolithe pour te rendre au pied de la Tour du Roy par la rue de la Grande Fontaine. C'est dans cette tour que siégeaient les jurats qui gouvernaient la Juridiction de Saint-Émilion, à partir du 13ème siècle. Aujourd'hui, la Jurade est la confrérie des vins de Saint-Émilion. Le vocabulaire culinaire a évolué depuis le Moyen Âge. Retrouve les termes médiévaux dans la grille et utilise-les pour compléter le texte ci-dessous :

Maître queux (=Chef cuisinier) - Despecier (=Découper) - Victuailles (=Ingrédients) -Viandier (=Livre de recettes) - Mets (=Plats) - Ripaille (=Banquet) - Vinasse (=Vin) -Destramper (= Mouiller) - Frioler (=Faire revenir)



Cédric, le M AITRE QUEUX du restaurant, prépare la RIPAILLE de la Jurade. Robin l'aide à préparer un MFTS, la lamproie à la bordelaise. Il s'occupe de préparer les VICTUAILLES Pour la recette, il peut s'aider d'un VIANDIER "Couper la gueue de la lamproie et récupérer le sang. Ébouillanter la lamproie pendant une minute, puis la DESPECIER en morceaux et FRIOLER à la poêle. Faire de même avec les poireaux, l'ail et les oignons. Flamber la VINASSE rouge, laisser refroidir et ajouter le sang. Mettre le tout dans une marmite, ajouter du lard, des herbes et DESTRAMPER avec la sauce. Laisser mijoter 2 à 3 heures. "

Monte l'escalier à droite de la Tour du Roy. Tu arrives près du couvent où vivaient les sœurs qui ont inventé les biscuits célèbres, aujourd'hui spécialités de Saint-Émilion.

Prends à droite la rue des anciennes Écoles et rejoins l'Office de Tourisme.

10 Découvre le nom du poste que j'occupe au restaurant. Je suis celui qui s'occupe de la cave à vin et du service des vins dans le restaurant.

























Sur la place du Clocher, trouve où se situe ce panneau d'affichage. Tu l'as trouvé ? Alors la réponse n'est pas loin ...

Félicitations et merci d'avoir mené le jeu de piste "Initiation à la gourmandise"!

Si tu le souhaites, nous pouvons t'envoyer les réponses par e-mail. Pour cela, contacte-nous : accueil@saint-emilion-tourisme.com

En Gironde, dans plusieurs sites touristiques, Robin t'invite à faire des découvertes tout en t'amusant! Pour connaître les sites, connecte-toi sur : www.gironde-tourisme.fr/sur-place/a-faire-en-famille/les-pistes-de-robin

Saint-Emilion Tourisme - Place des Créneaux - 33330 Saint-Émilion +33 (0)5 57 55 28 28 - accueil@saint-emilion.tourisme.com - www.saint-emilion-tourisme.com



Initiation à la gourmandise

Bonjour!

Je suis Robin, commis de cuisine dans le restaurant situé face à l'Office de Tourisme. Je suis un fin gourmet et je souhaite en savoir plus sur les spécialités locales et l'histoire de la gastronomie en général. On m'a parlé de tes talents de détective en herbe. Acceptes-tu de m'aider à découvrir le village et ses secrets? Alors, c'est parti!

Saint-Emilion Tourisme

Pour aider Robin, tu dois répondre à plusieurs énigmes qui te permettront d'obtenir des indices colorés qu'il te faudra reporter à la fin du jeu. Prends un crayon et utilise un plan du village pour te repérer.

1 Depuis la place du Clocher, observe le village. Au Moyen Âge, Saint-Émilion était une belle cité commerçante, entourée de remparts et connue pour son vignoble. Depuis 1999, ce patrimoine exceptionnel est protégé, au même titre que le repas gastronomique des Français (depuis 2010)! Trouve le symbole sur le clocher et le nom de l'organisme en charge de cette protection. Écris dans le carré ci-dessous la quatrième lettre manquante :

Réponse :





2 Au bas du village, dans la vallée, coule la Dordogne. Dans cette rivière vit un animal qui ressemble à une anguille. C'est une spécialité culinaire de la région. Grâce à cette charade, devine son nom :

- Mon premier peut être de bureau, à pétrole, à huile... et me sert à m'éclairer.
- Mon second gouverne le royaume.
- Mon tout se prépare avec du vin rouge et son propre sang.

Réponse :



AMPROLE

3 Maintenant, retourne-toi vers l'Office de Tourisme. Au 🖺 Moyen Âge, ce bâtiment faisait partie d'un monastère où vivaient des moines. C'est ici qu'ils mangeaient autour d'une grande table en chêne aujourd'hui disparue. Comment se nomme cette vaste salle au sein d'un monastère?

Réponse : R E F E C T O

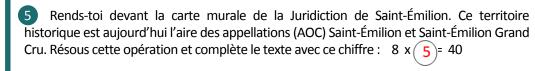




4 Le monastère était organisé autour d'un cloître, cour centrale entourée de galeries couvertes. Tu y accèdes par la porte située à droite de l'Office de Tourisme. Le clergé prélevait un impôt, la dîme, sur les récoltes des paysans. Trouve le boisseau, objet rond en pierre qui servait d'unité de mesure au Moyen Âge. D'après toi, que pouvait-on mesurer avec un boisseau ? Pour le découvrir, résous la charade suivante:

- Mon premier est la troisième lettre de l'alphabet.
- Mon second est la deuxième note de la gamme musicale.
- Mon troisième est le nom du marché couvert où mon tout est vendu.

Réponse : CÉ



« Le vignoble de Saint-Émilion s'étend sur 7500 hectares. Il est composé d'environ 850 châteaux, dont plus de 80 sont classés. La production annuelle est de 4(\$) millions de bouteilles. »

Ce chiffre correspond à une lettre de l'alphabet. Réponse :



6 Sors maintenant du cloître et prends à gauche en direction de la rue des Girondins. Tu passeras devant une boutique qui fabrique et vend la spécialité de Saint-Émilion, amenée au 17ème siècle par les sœurs Ursulines. Il s'agit des :

MACAR O NS

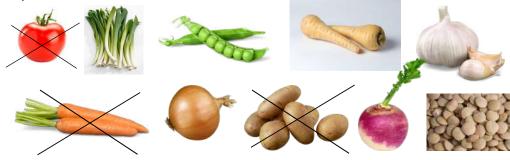


- 7 Au bout de la rue des Girondins, traverse prudemment la rue Guadet et rends-toi au Cloître des Cordeliers. Si c'est ouvert, entre et découvre le joli cloître. En-dessous, à environ 20 mètres de profondeur, serpentent 3 kilomètres de carrières souterraines où l'on produit un vin pétillant. Trouve le nom de ce vin grâce à cette charade :
 - Mon premier sert à écrire sur un tableau noir.
 - Mon second est ce que fait Pinocchio quand son nez s'allonge.
 - Mon tout forme le nom d'un vin pétillant d'une appellation créée en 1990.



Réponse : CRE MANT de Bordeaux

8 Depuis la place Cap du Pont, descends l'escalier et continue en face dans la rue de la Cadène. Elle te conduit à la place principale où se tenait le marché au Moyen Âge. Les halles, ou marché couvert, situées en bas de la rue à droite, pouvaient abriter les denrées alimentaires. Quels légumes ne pouvait-on pas trouver sur les étals au Moyen Âge? Rave les trois intrus :



8 Depuis la place Cap du Pont, descends l'escalier et la rue de la Cadène en face. Elle te conduit à la place principale et aux halles, en bas de la rue à droite. Nomme ces légumes anciens :











NAVFT

POIRFAUX

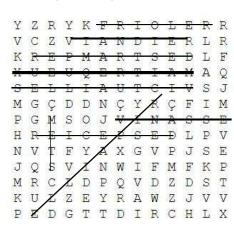
PANAIS

P o is chiche

9 Quitte la place de l'Église monolithe pour te rendre au pied de la Tour du Roy par la rue de la Grande Fontaine. C'est dans cette tour que siégeaient les jurats qui gouvernaient la Juridiction de Saint-Émilion à partir du XIIIème siècle. Chaque année, fin septembre, les Jurats montent en haut de la Tour et proclament le ban des vendanges, après un grand banquet.

Trouve les 9 termes culinaires du Moyen-âge dans la grille et complète le texte suivant :

Maître-queux / despecier / victuailles / viandier / mets / ripaille / destramper / vinasse / frioler



Cédric, le AITRE QUEUX du restaurant, prépare de la Jurade. Robin l'aide à préparer un METS, la lamproie à la bordelaise. Il s'occupe de préparer les VICTUAILLES . Pour la recette, il peut s'aider d'un VIANDIER : "Couper la queue de la lamproie et récupérer le sang. Ébouillanter la lamproie pendant une minute, puis la DESPECIER en morceaux et FRIOLER à la poêle. Faire de même avec les poireaux, l'ail et les oignons. Flamber la VINASSE rouge, laisser refroidir et ajouter le sang. Mettre le tout dans une marmite, ajouter du lard, des herbes et __DESTRAMPER _ avec la sauce. Laisser mijoter 2 à 3 heures."

Monte l'escalier à droite de la Tour du Roy. Tu arrives près du couvent où vivaient les sœurs qui ont inventé les biscuits célèbres, aujourd'hui spécialités de Saint-Émilion. Prends à droite la rue des anciennes Écoles et rejoins l'Office de Tourisme.

10 Découvre le nom du poste que j'occupe au restaurant. Je suis celui qui s'occupe de la cave à vin et du service des vins dans le restaurant.





















Sur la place du Clocher, trouve où se situe ce panneau d'affichage, la réponse n'est pas loin ... Félicitations et merci d'avoir mené le jeu de piste "Initiation à la gourmandise"!

Si tu le souhaites, nous pouvons t'envoyer les réponses par e-mail. Pour cela, contacte-nous : accueil@saint-emilion-tourisme.com

En Gironde, dans plusieurs sites touristiques, Robin t'invite à faire des découvertes tout en t'amusant! Pour connaître les sites, connecte-toi sur: www.gironde-tourisme.fr/sur-place/a-faire-en-famille/les-pistes-de-robin

Saint-Emilion Tourisme - Place des Créneaux - 33330 Saint-Émilion

+33 (0)5 57 55 28 28 - accueil@saint-emilion.tourisme.com - www.saint-emilion-tourisme.com



Initiation à la gourmandise

Bonjour!

Je suis Robin, commis de cuisine dans le restaurant situé face à l'Office de Tourisme. Je suis un fin gourmet et je souhaite en savoir plus sur les spécialités locales et l'histoire de la gastronomie en général. On m'a parlé de tes talents de détective en herbe. Acceptes-tu de m'aider à découvrir le village et ses secrets? Alors, c'est parti!



Pour aider Robin, tu dois répondre à plusieurs énigmes qui te permettront d'obtenir des indices colorés qu'il te faudra reporter à la fin du jeu. Prends un crayon et utilise un plan du village pour te repérer.

1 Depuis la place du Clocher, observe le village. Au Moyen Âge, Saint-Émilion était une belle cité commerçante, entourée de remparts et connue pour son vignoble. Depuis 1999, ce patrimoine exceptionnel est protégé, au même titre que le repas gastronomique des Français (depuis 2010)! Trouve le symbole sur le clocher et le nom de l'organisme en charge de cette protection. Écris dans le carré ci-dessous la quatrième lettre manquante :

Réponse : UNE S



2 Au bas du village, dans la vallée, coule la Dordogne. Dans cette rivière vit un animal qui ressemble à une anguille. C'est une spécialité culinaire de la région. Grâce à cette charade, devine son nom :

- Mon premier peut être de bureau, à pétrole, à huile... et me sert à m'éclairer.
- Mon second gouverne le royaume.
- Mon tout se prépare avec du vin rouge et son propre sang.

Réponse :



AMPROIF



Maintenant, retourne-toi vers l'Office de Tourisme. Au Moyen Âge, ce bâtiment faisait partie d'un monastère où vivaient des moines. C'est ici qu'ils mangeaient autour d'une grande table en chêne aujourd'hui disparue. Comment se nomme cette vaste salle au sein d'un monastère?



REFECTO





4 Le monastère était organisé autour d'un cloître, cour centrale entourée de galeries couvertes. Tu y accèdes par la porte située à droite de l'Office de Tourisme. Le clergé prélevait un impôt, la dîme, sur les récoltes des paysans. Trouve le boisseau, objet rond en pierre qui servait d'unité de mesure au Moyen Âge. D'après toi, que pouvait-on mesurer avec un boisseau ? Pour le découvrir, résous la charade suivante :

- Mon premier est la troisième lettre de l'alphabet.
- Mon second est la deuxième note de la gamme musicale.
- Mon troisième est le nom du marché où mon tout est vendu.

Réponse : CE





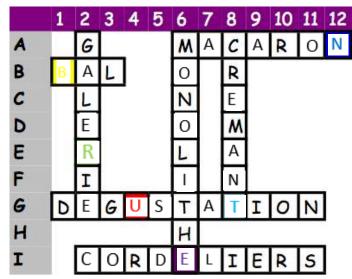
Sends-toi devant la carte murale de la Juridiction de Saint-Émilion. Ce territoire historique est aujourd'hui l'aire des appellations (AOC) Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru. Résous cette opération et complète le texte avec ce chiffre : 4000 / 800 = 5

« Le vignoble de Saint-Émilion s'étend sur 7500 hectares. Il est composé d'environ 850 châteaux, dont plus de 80 sont classés. La production annuelle est de 4 5 millions de bouteilles. »

Ce chiffre correspond à une lettre de l'alphabet. Réponse :



6 Pour trouver le nom de ta prochaine destination, réponds aux mots-croisés ci-dessous!



HORIZONTAL

- A : Biscuit, spécialité de Saint-Émilion.
- B: On v danse.
- G: Proposée dans les caves du village.
- I : Autre nom des moines franciscains qui ont une corde autour de la taille et nom d'un cloître où tu dois te rendre.

VERTICAL

- 2 : Sous le village, elles s'étendent sur près de 200 kms (au singulier).
- 6 : Mon nom grec, qui a été attribué à l'église de Saint-Émilion, signifie « une seule pierre ».
- 8 : Mon premier sert à écrire sur une ardoise. Mon second est ce que fait Pinocchio quand son nez s'allonge. Mon tout est un vin pétillant fabriqué à Saint-Émilion, dans le lieu où tu dois te rendre.
- La prochaine étape est située rue de la Porte BRUN

Si c'est ouvert, entre dans l'ancien monastère et découvre son joli cloître. En-dessous, se trouvent des carrières souterraines où l'on produit un vin pétillant appelé :

Réponse : CRF



de Bordeaux