

élève : \_\_\_\_\_ 2009

Thèmes / Supports	Objectifs de séance	l'élève doit E/C de :
-------------------	---------------------	-----------------------

**Scandinavie**

- Suède
- Danemark
- Finlande
- Norvège (hors CEE)

- Au sein d'une entreprise de restauration, proposer les mets et boissons d'une carte représentative des pays scandinaves en listant les facteurs d'animation et d'ambiance



**Facteurs d'Ambiance & Produits Marqueurs pour Thème National**

Couleurs, Musiques, Histoires, Célébrités	Marqueurs & Boissons	Coutumes Habitudes Alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Viking</b> : Drakar &amp; guerriers</li> <li>• <b>Architecture</b> : écolo</li> <li>• <b>Les couleurs</b> : drapeaux</li> <li><b>Suède</b> : Bleu &amp; Jaune</li> <li><b>Danemark</b> : Rouge &amp; Blanc</li> <li><b>Finlande</b> : Bleu &amp; Blanc</li> <li><b>Norvège</b> : Rouge, Bleu &amp; Blanc</li> <li>• <b>Musique</b> : Aha, Robin</li> <li>• <b>Sports</b> : de glisse</li> <li>• <b>Célébrités</b> : familles royales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Airelles , myrtilles, groseilles,</li> <li>• Pommes de terre, betteraves, morilles, raifort, aneth,</li> <li>• Salaison porc, bœuf, agneau, renne</li> <li>• Canard, oies sauvages</li> <li>• Lait et produits laitiers</li> <li>• Poissons fumés</li> <li>• Salmonidés, anguilles</li> <li>• Cabillaud, turbot, flétan, maquereaux, hareng</li> <li>• Boissons et fromages typiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pains spéciaux : pain polaire, noir, au cumin &amp; safran; pain croquant ; pain d'épices</li> <li>• Buffet de hors d'oeuvre: <b>Snorgasbord</b></li> <li>• Les buffets "<b>brunch</b>"</li> <li>• <b>Pdj</b> très complets (brunch)</li> <li>• <b>Déjeuner</b> léger (tartines ou 1 plat chaud + verre de lait ou bière)</li> <li>• <b>Diner</b> copieux (poisson garni, viande garnie, fromages, desserts)</li> </ul>

**Différencier : Vodka ou Wodka et Aquavit & Schnaps**

La différence d'écriture marque les deux origines géographiques de la vodka/wodka : en russe, **Vodka** veut dire "petite eau" et en polonais, **Wodka** veut dire "eau".

**LA VODKA** provient de matières premières distillées variées (céréales, pommes de terre, betteraves et autres mélasses). Les grains ou féculents sont soigneusement nettoyés avant d'être broyés. On les mélange alors à de l'eau douce, afin d'obtenir une sorte de bouillie puis, en ajoutant de la levure, on déclenche le processus de fermentation. Après fermentation, le liquide, alors faiblement chargé en alcool, est distillé en 3 fois dans des alambics à colonne. Alcool hautement rectifié, on dit de la vodka qu'elle est l'une des boissons alcoolisées les moins nocives de la planète... mais aussi celle dont le goût est le plus discret. Au terme de la troisième distillation, le distillat obtenu titre de 96 à 98° d'alcool. On lui donnera son degré de consommation (40°) en lui ajoutant de l'eau distillés et déminéralisée. Elle est finalement filtrée sur des filtres à charbon de bois (le plus prisé étant celui de pommier).

La vodka ne subit aucun vieillissement. Elle revendique la pureté comme signe distinctif, même si certaines (notamment les polonaises) se distinguent par des aromatisations spécifiques (poivre, citron, herbe de bison, vanille,...).

En Europe du Nord et de l'Est, On considère que **le Schnaps** (eau de vie de fruits) et **les Aquavits**, aux parfums divers, appartiennent à la même famille.

**L'AQUAVIT** est un alcool de grain ou de pomme de terre aromatisé par diverses substances végétales (cumin, coriandre anis, fenouil) fabriqué et largement consommé dans les pays scandinaves. L'aquavit qui titre 45% Vol., se boit sec et frappé.

Le plus réputé est le "**Linie Aquavit**" **Norvégien**. Après la distillation, l'alcool est transvasé dans des anciens fûts de xères en chêne. Ils sont embarqués à bord de navires de transport qui les font voyager jusqu'en Australie. Au retour, après plusieurs mois de navigation, **l'Aquavit "de ligne"** soumis au roulis et au tangage, a pris une couleur ambrée et un arôme caractéristique. Au verso de l'étiquette sont mentionnées le nom du bateau et les dates du voyage. Au Danemark l'Aquavit est blanc car il ne voyage pas, le plus connu : **AalborgTaffel Aquavit**

## .....Boissons représentatives du thème.....

Libellés		Apéritif	Digestif	Autre	Commentaires
1	Aquavit	X	X	X	Eau de vie blanche. Distillation de céréales parfumée au genièvre, cumin, fenouil, estragon, aneth .....
2	Aalborg Taffel Aquavit	X	X	X	Eau de vie nationale danoise, uniquement blanche
3	Linie Aquavit	X	X	X	Eau de vie nationale norvégienne, embarqué, dans des fûts de Xeres, pour se colorer
4	Schnaps		X		Eau de vie blanche Distillation de baies ou de fruits
5	Vodka	X	X	X	Eau de vie blanche Distillation de céréales, PDT, bettraves.... S'écrit avec 1 V ou 1 W Marques Scandinaves : Odin, Absolut, Finlandia, Strom, Danzka
6	Le lait			X	Produit par la race de vache la plus répandue, la prim holstein frison pie noire. Chaud ou froid nature ou additionné de sirop ou d'alcool .....160 L/AN/HAB
7	Carlsberg ; Tuborg			X	Gros consommateurs de bières 130L/AN/HAB Bières blondes lagers
8	Le Glogg			X	Glogg = Grog ou Vin rouge ou blanc épicé .....très chaud voir brulant
9	Cherry Heering		X		Liqueur à base de cerises
10	Egg Nog Cocktail			X	Autrefois appelé "lait de poule" Cocktail Classique= 1 œuf entier + sucre+ 5 cl de lait+4 cl d'eau de vie (Aquavit, Vodka, Brandy, Schnaps)
11	Boissons chaudes			X	Très gros consommateurs de café (Suède) et de thé
12	BRSA			X	Catégorie de boisson : Jus de Baies sauvages : airelles, myrtilles, groseilles ...
13	Ramlösa			X	Eau minérale gazeuse son nom...
14	Vins d'importation			X	Production des Terroirs Viticoles d'Alsace, Australie, Allemagne.....

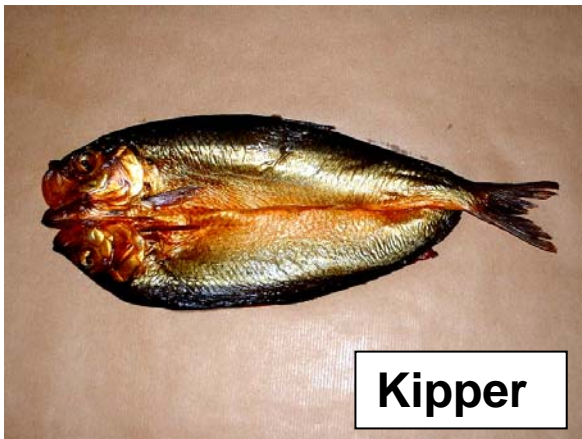
- Cocktail création à proposer :

## .....Fromages.....

Libellés		Laits	Familles	Commentaires
1	Danablu	Vache	Pâte Persillée	Fromage danois
2	Kryddost		Fromage à trous, PPNC granuleux	Fromage suédois parfumé au cumin, girofle
3	Vasterbotten		Fromage à trous, PPNC granuleux	Similaire au Cantal « doux et amer » c'est l'empereur des fromages suédois
4	Greve		PPC	Ressemble à l'emmental
5	Messnör		Crème à tartiner	A base du bas beurre (petit lait = lait ribot)
6	Lappernas Renost	Renne	Pâte ferme	Produit en Laponie

## .....Assiette Scandinave ou Nordique.....

Poissons	Condiments	Service
<b>1. En « Fumé »</b> ✓ Saumon artisanal( Label rouge), Truite, Anguille, <b>Esturgeon</b> ✓ Flétan, Turbot ✓ Maquereaux au Poivre ✓ <b>Le Hareng Saur : Le Bouffi, le Buckling, Le Kipper .....</b>	✓ Pains spéciaux, toasts ✓ <b>Blinis</b> ✓ Beurre ✓ Crèmes <b>fouettées</b> (muscade, aneth, curry....) ✓ Jaunes et blancs d'œuf cuits entiers ou hachés séparément ✓ Oignons blancs et rouges en rouelles ✓ <b>Pickles</b> ✓ Tranches de <b>citron &amp; concombre</b> ✓ Fines herbes : ciboulette, <b>aneth, cerfeuil</b> ✓ Baies rouges : <b>Airelles, Myrtilles.....</b>	✓ Dressage en office ou par la cuisine ✓ au buffet face aux clients
<b>2. En « Mariné »</b> ✓ <b>Roll Mop</b> ✓ Gravad Lax		<b>Harmonie</b>
<b>3. Les « œufs »</b> ✓ Caviar ✓ Salmonidés		✓ <b>Alcools blancs pris en glace :</b> Aquavit ; Schnaps Vodka
<b>4. En «Paté ou Mousse de Poissons»</b> ✓ ½ tranche ou Quenelle		✓ <b>Vins d'importation :</b> Alsace, Champagne, Bourgogne ..... Allemagne .....



Kipper



Rollmops



Bouffi



### •Le hareng.....saur sous différentes formes.....

- **le hareng salé** conservé en caques (barriques)
- **le hareng saur** : salé, détrempé puis fumé
- **le hareng surnommé "gendarme"** à cause de sa raideur (salé pendant un minimum de 9 jours)
- **le hareng bouffi ou craquelot** (hareng plein légèrement fumé)
- **le kipper** (hareng ouvert, salé et légèrement fumé)
- **les rollmops** (marinés au vinaigre et présentés roulés autour de rondelles d'oignons retenus par un pic en bois)
- **le buckling** (salé pendant quelques heures, puis fumé à chaud)
- ou encore **le petit hareng pilchard** à la sauce tomate...

élève :	2009
---------	------

**Travail de recherches, demandé aux élèves, la semaine précédente, pour le thème du jour :**

- L'élève en début de séance devra apporté son travail de recherches , écrit proprement sur cette copie simple

\*\*\*\*\*

1. Proposer **5 facteurs d'ambiance** utilisables lors d'un Repas ou Buffet sur le thème du jour
2. Choisir **5 marques de Vodka, 2 marques d'Aquavit** en précisant : l'Origine, le CI, sa Composition, le Coût d'achat HT
3. Expliquer **2 différences essentielles** entre un poisson fumé **Artisanalement** et un de manière **Industrielle**
4. Nommer les composants d'une **Assiette Nordique** (minimum 8 variétés de poissons fumés) et 5 condiments possibles
5. **Harmoniser** l'Assiette Nordique proposée avec un choix de **4 boissons, justifier vos réponses**

\*\*\*\*\*