

Atelier

Experimental

L'analyse



Sensorielle



Contenu

- Protocole d'élaboration
d'un Atelier Expérimental
- Exemple d'une PPAE complète
L'analyse sensorielle, appliquée à
la dégustation des vins
- Supports de travail
- Synthèse de séance
+ Fiches produits

Table des matières

‣ <i>Introduction</i>	01
-----------------------------	----

Etude Pédagogique

‣ <i>Etude pédagogique</i>	02
‣ L'atelier expérimental dans la stratégie globale	03
‣ But des PPAE	03
‣ Critères à prendre en compte	03
‣ Aspects pédagogiques à mettre en œuvre	03
‣ Approche par compétences	03
‣ Transversalité	04
‣ Intégration dans les progressions	04
‣ Mise en situation professionnelle	04

Présentation d'une séance

‣ <i>Présentation d'une séance</i>	05
‣ Introduction	06
‣ Objectifs pédagogiques	06
‣ Intégration de la séance	07
‣ Prérequis › Séance › Séance suivante	07
‣ Prochain thème	07
‣ Localisation de la séance (<i>sur les référentiels / progressions</i>)	08
‣ Aspects pédagogiques mis en œuvre	09



Documents Professeur

‣ Fiche d'Intention Pédagogique / Déroulement de séance	12
‣ Détail des applications ludiques	13
‣ Détail des applications en situation réelle	14

Documents Elèves

‣ Fiche de suivi – Exercices – (<i>page 1/2</i>)	16
‣ Fiche de suivi – Méthode – (<i>page 2/2</i>)	17

‣ <i>Synthèse</i>	18
‣ Fiche de synthèse de la séance	20

Annexes

Introduction

Le plan global de formation sélectionné pour le Baccalauréat Professionnel « Commercialisation & Services en Restauration » définit une stratégie d'enseignement avec comme point de départ unique les compétences du référentiel des activités professionnelles.

Les grands thèmes sont répartis sur les 3 années de formation, puis les progressions sont organisées par thème hebdomadaire, laissant aux professeurs de spécialité la possibilité de définir leurs propres objectifs opérationnels.

La transversalité des enseignements assure à l'élève une meilleure compréhension des compétences attendues.

L'élève passe au courant de sa formation plusieurs CCF dans les matières professionnelles, avec, entre autre, 3 ateliers pratiques de commercialisation, en toute fin de formation (*situation S2 au centre de formation*).

► Direction du présent dossier



Ce dossier présente l'élaboration d'un **Atelier Expérimental**.

Un protocole y sera d'abord présenté, puis un exemple concret d'une séance préparant à la maîtrise des compétences liées aux analyses sensorielles (*donc une 1^{ère} préparation directe aux ateliers E31 - Sommellerie*).

Lors de la présentation de supports, les zones de narration seront reconnaissables facilement grâce à ce format



Le dossier comporte 4 parties principales, réparties sur 20 pages :

- ① Dans un premier temps vous seront présentés les **principes** suivis quant à l'élaboration d'un atelier expérimental, son intégration dans la stratégie d'enseignement, et l'ensemble des aspects pédagogiques mis en œuvre (*mise en situation, transversalités, approche par compétences etc..*).
- ② Viendra alors la **présentation** d'une séance exemple avec l'organisation "professeur" :
 Objectifs pédagogiques, déroulement des ateliers, puis la séance un peu plus en détail
 Exercices ludiques > Mises en pratique > Applications réelles (dégustations)
L'élève découvre l'élève expérimente l'élève transfert (+communication / prise de parole)
- ③ Suivront les **supports utilisés** pour les élèves : un document de suivi commençant par les exercices ludiques, les annexes de mise en application, et complété par une fiche de synthèse.
- ④ Enfin, en guise de conclusion, la **synthèse** de séance (*à réaliser avec les élèves*), comprenant un regard sur les compétences acquises, le vocabulaire, l'hygiène, et l'ensemble des fiches 'produits' qui seraient distribuables (où à créer avec les élèves) dans les prochaines séquences.

[pages 2 à 4]



[pages 5 à 14]



[pages 15 à 17]



[pages 18+]

A présent, laissez-vous guider >>>

Étude Pédagogique

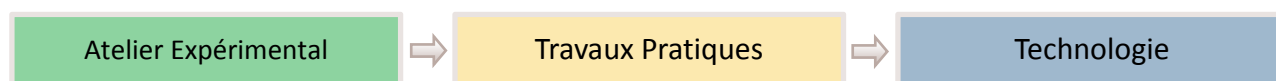
Etude pédagogique

La formation de nos élèves consiste en la **maîtrise des compétences** décrites dans le « référentiel des activités professionnelles ». 3 axes sont à prendre en compte : les **savoirs-être**, **savoirs-faire**, et les **connaissances** (savoirs).

Voyons maintenant la place de l'atelier expérimental dans cette formation..

L'atelier expérimental dans la stratégie globale d'enseignement

► But des PPAE



Le but des PPAE réside dans un principe de **découverte par l'expérimentation**.

On travaillera surtout sur les « savoirs-faire » :



En PPAE	-	on découvre, on expérimente	<i>savoirs-faire / savoir-être</i>
En TP	-	on applique, devant les clients	<i>savoirs-faire / savoir-être</i>
En TK	-	on apporte des connaissances	<i>savoirs</i>



► Critères à prendre en compte

Pour être efficace, l'élaboration d'une séance d'atelier expérimental repose alors sur les critères suivants :

- **Découverte / Expérimentation** L'élève doit "essayer". L'erreur fait partie de l'apprentissage.
- **Transfert** L'élève doit pouvoir reproduire ce qu'il vient de découvrir.
- **Communication** L'élève doit prendre la parole (vérification des acquis).
- **Commercialisation** L'élève doit faire un lien avec la commercialisation du produit

Aspects pédagogiques à mettre en œuvre

► Approche par compétences

Les objectifs de chaque séance de PPAE devront bien entendu toujours être définis à partir du référentiel. **D'abord les compétences**, puis la définition d'objectifs '**opérationnels**' (ou '*intermédiaires*'), qui permettront d'amener progressivement l'élève à valider la -ou les- compétence(s) préalablement ciblée(s).

(Le plan global de formation présente l'ensemble des compétences à acquérir, au fur et à mesure des progressions)

L'évaluation devra bien évidemment se faire par compétences également..

L'évaluation par compétences est un sujet vaste et complexe, méritant une étude poussée et pourra donner lieu à une présentation séparée lors d'un nouveau groupe de travail.



› Transversalité

Approche transversale des dispositifs pédagogiques

Nous avons déjà évoqué le principe important de l'ordre des cours qui doit rester le suivant :

PPAE > TP > Tk

A savoir que le **plan global de formation** a été réalisé afin de travailler tous les sujets **par thèmes**, à la semaine, et dans cet ordre. Cela apporte une cohérence dans les apprentissages, car les thèmes abordés ne semblent pas apparaître au hasard : ils suivent une ligne directrice.

La progression des thèmes pour l'année est d'ailleurs à distribuer et à expliquer aux élèves en début d'année.

Transversalité des contenus disciplinaires

Un travail d'alignement doit être réalisé avec les matières suivantes dès que possible :

- › **Cuisine**
- › **Sciences appliquées**
- › **Gestion appliquée**
- › **Langues vivantes**



Le référentiel donne les compétences transversales pour la gestion et les sciences appliquées (*voir aussi le « tableau synoptique par compétences » sur le site*). Pour la cuisine, un alignement entre professeurs est déjà souvent réalisé et les professeurs de langues vivantes peuvent facilement se greffer sur a plupart des thèmes. Enfin, un alignement académique des plans globaux de formation resterait l'idéal (*travail en cours*).

› Intégration dans les progressions

L'intégration de la PPAE (*et de son contenu*) doit être clairement définie dans le temps, avec une vision à long terme. Chaque thème nouveau est amené d'après une stratégie d'apprentissage des compétences. Encore une fois, se référer au plan global de formation qui a déjà été construit dans ce sens.

Les points à prendre en comptes systématiquement pour toute PPAE :

- › Les **prérequis** - Précédents thèmes, connaissances des élèves, points déjà abordés en TP..
- › (*Les objectifs ciblés de la séance : compétences*)
- › Les **séances suivantes** - Une PPAE sera souvent une base de travail reprise de nombreux fois ultérieurement (*en priorité le TP suivant, mais parfois pendant plusieurs semaines*)

› Mise en situation professionnelle

L'entrée de séance doit être contextualisée par une **mise en situation réelle** qui impliquera l'élève dans une démarche de découverte, de réflexion, d'appropriation et de **réalisation**. On parle souvent de présentation d'une 'problématique' à l'élève.

Les **conditions de réalisation** (*ce que l'on apporte à l'élève afin de pouvoir réaliser la tâche*) doivent également être définies en début de séance : consignes claires, documents de la profession comme base de travail..

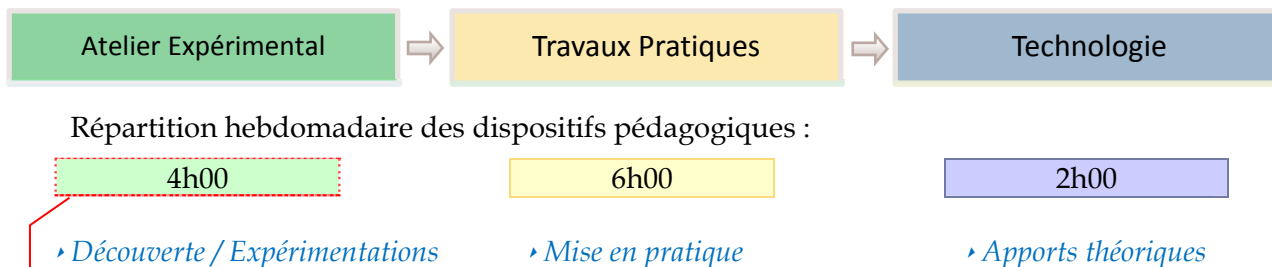
Souvent, cette mise en situation est à la fois notre entrée et notre sortie de cours (*évaluation par compétences*).

Enfin, ne pas oublier de bien situer nos attentes sur les 3 axes d'enseignement : **savoirs-être**, **savoirs-faire**, et **savoirs**

*Présentation
d'une séance*

Présentation d'une séance 'exemple'

Voici à présent une mise en application avec un exemple de PPAE sur le thème des
« **Analyses sensorielles de vins** »



L'ensemble des points cités précédemment vont donc être repris, en indiquant à chaque fois les choix réalisés par rapport aux critères désirés.

A noter que cette PPAE est la première d'une série d'une dizaine de séances d'analyses, préparant directement à la maîtrise des compétences liées au pôle 5 du référentiel - Démarche qualité, **et donc à l'épreuve E31 de la S2.**

Introduction

En plus des principes généraux déjà présentés, cette séance prend également compte des points suivants :

↳ Objectifs pédagogiques



- ↳ ['OP1'] : Utiliser une **méthode ludique**.. que les élèves **retiendront**

L'aspect ludique des PPAE à une très grande importance sur l'**impact** que celui-ci pouvait avoir sur la **mémorisation** des élèves. Une méthode ennuyeuse, aboutira souvent à un désintérêt de la part de l'élève ; Au contraire, le transmettre au travers de réels dynamismes d'échanges ainsi que d'exercices **captivants**, assurera à son audience **un bien meilleur apprentissage**.

Les élèves doivent prendre du plaisir, l'enseignant aussi.

- ↳ ['OP2'] : Faire un **lien direct** entre les **différents dispositifs pédagogiques**

Les élèves doivent comprendre notre progression globale, et voir où l'on se situe.

La séquence choisie est très appropriée afin de faire un réel lien entre les différents cours que les élèves reçoivent, d'utiliser leurs prérequis, et surtout la bonne occasion de le leur **démontrer**. Ils pourront donc mieux apprécier l'apprentissage théorique de connaissance des vins (**œnologie**, plus tard **crus des vins**), de les rattacher aux enseignements de **ventes**, d'**argumentation** via une bonne connaissance du produit, et leur démontrer que ces connaissances seront plus tard nécessaires pour les **accords mets & vins**.

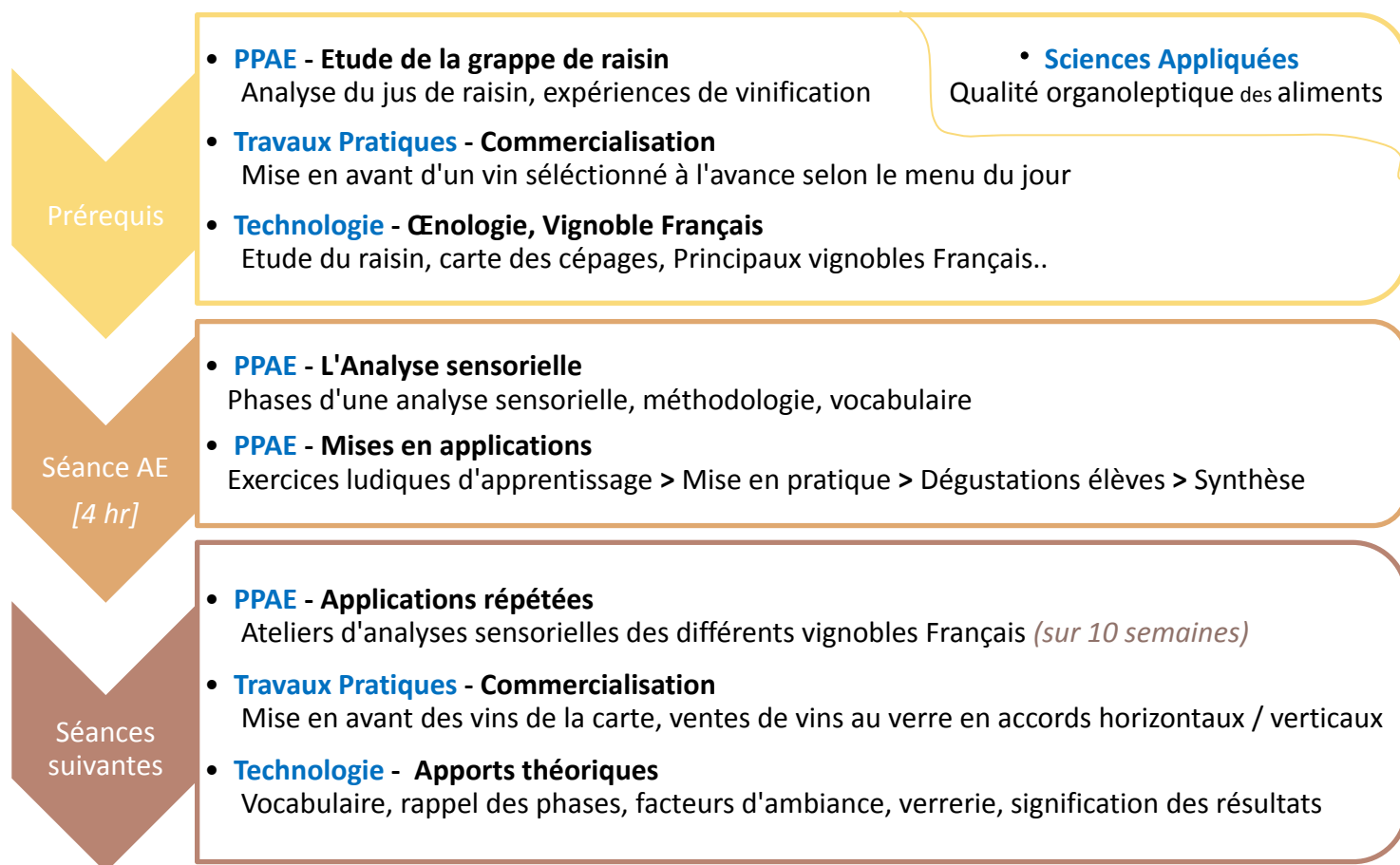
- ↳ ['OP3'] : Garder les élèves **actifs tout au long** de la séance

En d'autres termes : « **Faire faire** ».

C'est pourquoi, dans toute la séance, les élèves font toutes les tâches (*de l'appel à la distribution de documents*), afin de rester mobilisés au maximum, le professeur n'étant là que pour « animer » la séance.

Intégration de la séance

› Prérequis > Séance > Séances suivantes



› Prochain thème

Suite à cette séquence, il est alors totalement adapté de poursuivre sur le thème de l'**harmonie des mets & des vins** ; en effet, toute dégustation se terminant par une phase de partage, de choix d'accords, les élèves pourront donc en tirer des liens. [OP2']

Prochain thème : L'harmonie des mets et des vins

- **PPAE**
Les accords mets & vins : La preuve par l'exemple (*fromage persillé + vin moëlleux.. etc...*)
- **Travaux Pratiques**
Rapprochement des vins de la carte avec le menu du jour. Accords verticaux / horizontaux.
- **Technologie**
L'harmonie des mets et des vins : Principes, règles, accords courants, de terroirs, tendances..

Localisation de la séance

Localisation sur le référentiel

Pôles	Activité	Tâches	Niveau																	
			Pfmp	2°	1°	2°	1°	2°	1°	2°	1°									
Démarche qualité C5-2	Maintenir la qualité globale	1. Contrôler la qualité sanitaire des matières premières																		
		2. Réaliser une analyse sensorielle																		
		3. Contrôler la qualité marchande																		

Pmp	Seconde			Première			Terminale			
	+tp	Ppae	Tk	Ccf	Ppae	Tk	Ccf	Ppae	Tk	Ccf

Définition de la qualité sanitaire	
Définition de la qualité organoleptique	Etapes / Fiche d'analyse sensorielle
Définition de la qualité marchande	L'analyse comparative

Localisation sur la stratégie globale de formation

1ère	
Prise de contact, organisation (+Point Dossier E22)	
Introduction aux ateliers à venir <i>Préparation aux analyses, aux accords, à l'organisation entre services..</i>	
Principes d'organisation (<i>personnelle, inter-services, brigade..</i>)	
Les cocktails (<i>fiches techniques, méthodes d'élaboration</i>)	
La qualité organoleptique (<i>analyses sensorielles</i>)	
L'harmonie des mets & des vins / Commercialisation	
Synthèse 01	

Localisation sur la progression « générale »

1 Pro CSR		[Progression] - Générale			[Damien Simler]
Thèmes	#	PPAE Lundi (4hr)	TP Mardi (5hr +1hr)	TK Jeudi (2hr)	
Prise de contact	3	Présentation	Prise de contact, organisation, accords, accords horz./ verticaux	Présentation des fiches techniques	
La qualité organoleptique	4	- Exercices olfactifs (Jean Lenoir) (essais) - Les phases d'une analyse sensorielle de vins - Analyses de 2 vins	- Mise en avant de vins de la carte (<i>vente de vin au verre ; accords horz./ verticaux</i>)	- Les étapes d'une analyse sensorielle - L'analyse comparative	
L'harmonie des mets et des vins	5	- Exercices d'accords mets>vins (essais) - Exercices d'accords mets>vins -et- vins>mets (<i>servir charcuteries, fromages</i>)	- Vente de vin au verre sur menu du Tp (<i>préparer les accords et les vins avant le service</i>)	- Les règles 'courantes' d'accords mets & vins	

Localisation sur la progression détaillée PPAE (avec le détail des pôles et des objectifs de séances)

1 PRO		Pratique Professionnelle / Ateliers Expérimentaux													
Thèmes	#	PPAE	< Pôles										Objectifs Opérationnels		
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
La qualité organoleptique	4	- Exercices olfactifs (Jean Lenoir) (essais) - Les phases d'une analyse sensorielle de vins - Analyses de 2 vins													
			L'élève doit être capable de :												
			- Citer les principales étapes d'une analyse sensorielle - Remplir une fiche de dégustation de vin, en expliquant son objectif final - Expliquer les principaux termes professionnels utilisés lors d'une analyse												

Aspects pédagogiques mis en œuvre



▸ Approche par compétences

[C 1.3.1] – Vendre des prestations - **Valoriser les produits**

[C 5.2.2] – Maintenir la qualité globale - **Réaliser une analyse sensorielle**

▸ Transversalité

- [Langues vivantes] - Vocabulaire simple des descriptions organoleptiques
 - Vocabulaire simple d'accords mets-et-vins
Professeur de langue participant à la séance (et aux suivantes)
- [Sciences appliquées] - La perception sensorielle, ses principes et ses objectifs
 - Les facteurs individuels et environnementaux susceptible de la modifier
 - La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit
- [Français] - Fiches interdisciplinaires de vocabulaire

▸ Mise en situation professionnelle

La **mise en situation professionnelle**, notre entrée de cours ou 'problématique', peut-être la suivante :

« Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « Le Cap » à Boucan Canot. Un de vos fournisseurs se présente après le service pour vous proposer 2 nouvelles références. Vous procédez à l'analyse sensorielle des 2 vins afin de pouvoir évaluer s'ils seraient commercialisables avec vos menus de la carte des déjeuners. »

Les **conditions de réalisation** apportées à l'élève pour réaliser ses tâches :

- **Carte déjeuners** du restaurant « Le Cap »
- **Fiches de dégustations** guidées
- **Vins, matériel** de dégustation, eau et pain
- **Fiche d'aide** à l'analyse sensorielle

▸ Finalité

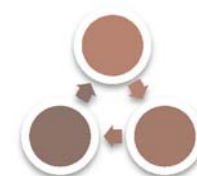
A l'issue de la séance de 4hr, l'élève doit être capable de :

Procéder à une **dégustation simple**, à l'aide d'une fiche de dégustation et en employant un **vocabulaire adapté**, le tout dans un temps raisonnable de +/- 3 minutes.

Note : Le vocabulaire es inscrit au tableau

▸ Axes d'enseignement

Cette séance sera basée sur les axes suivants :



- **Savoirs-être**
 - Tenue professionnelle et comportement équivalent au service en salle.
 - Communication discrète durant les ateliers (*de type « personne à personne » et non « de groupe »*)
- **Savoirs-faire**
 - Préparation des postes d'analyses sensorielle
 - Mise en application d'une méthodologie simple en 3 phases organoleptiques
 - Récapitulation orale des analyse, avec transfert vers la commercialisation et des accords vins > mets
- **Savoirs**
 - Vocabulaire simple d'analyses sensorielles (*le complément sera vu en technologie*)

› Objectifs de la séance



Pour le formateur, deux principaux objectifs :

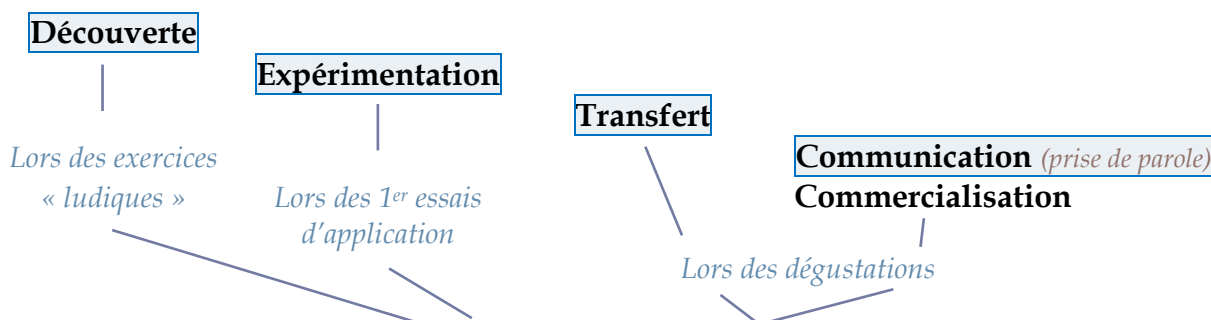
- › Donner à l'élève une **méthodologie** de base, facile à reproduire. Les applications ludiques doivent faciliter au maximum la mémorisation des étapes. [OP1]
- › Donner à l'élève un **vocabulaire** adapté et facilement mémorisable.

Pour l'élève (objectifs opérationnels) : C'est au travers de ces objectifs opérationnels que nous amènerons progressivement l'élève vers la maîtrise des compétences visées.

Au terme de la séance, l'élève sera capable de...

- › **Citer** : les principales étapes d'une analyse sensorielle
- › **Remplir** : une fiche de dégustation de vin, en expliquant son objectif final
- › **Expliquer** : les principaux termes professionnels utilisés lors d'une analyse

› Critères pris en compte pour la PPAE



Lancement	Préparation	Exercices	Application	Rangement	Synthèse
08h15	08h30	08h40	10h20	11h25	11h45
15min	10min	80min	65min	20min	20min
Vu dans ce dossier					
Etapas					
<ul style="list-style-type: none"> › Appel de présence › Rappel dernière séance › Point sur la progression › Objectifs du jour › Déroulement/Consignes 	<ul style="list-style-type: none"> › Préparation des postes de travail › Distribution des documents 	<ul style="list-style-type: none"> › Vérification des prérequis sur la dégustation › Exercices ludiques classés de [a] à [k] 	<ul style="list-style-type: none"> › Vérification de la compréhension de tous les exercices › Dégustation en situation réelle 	<ul style="list-style-type: none"> › Rangement des postes de travail › Nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> › Recueil des expériences des élèves › Synthèse de la TA › Conclusion
Méthodes Pédagogiques					
<ul style="list-style-type: none"> › Active › Expositive › ? Interrogative ? 	<ul style="list-style-type: none"> › Active 	<ul style="list-style-type: none"> › Active › Déductive › ? Interrogative ? 	<ul style="list-style-type: none"> › Active › Déductive › -Démonstrative- 	<ul style="list-style-type: none"> › Active 	<ul style="list-style-type: none"> › Active › Déductive › ? Interrogative ?
Actions des élèves					
<ul style="list-style-type: none"> › Font l'appel › Participent oralement › Ecoutent attentivement 	<ul style="list-style-type: none"> › Accomplissent toutes les tâches de préparation 	<ul style="list-style-type: none"> › Réalisent tous les exercices › Sont aiguillés par le professeur 	<ul style="list-style-type: none"> › Procèdent aux dégustations : Avant -puis- après démonstration 	<ul style="list-style-type: none"> › Accomplissent toutes les tâches de nettoyage & de rangement 	<ul style="list-style-type: none"> › Expriment leurs ressentis › Remplissent la synthèse
Supports utilisés					
<ul style="list-style-type: none"> › Tableau blanc 	<ul style="list-style-type: none"> › Tableau blanc 	<ul style="list-style-type: none"> › Fiches de suivi › Vidéo-Projecteur (tableau arômes etc..) 	<ul style="list-style-type: none"> › Fiches de suivi › Vidéo-Projecteur › Fiches dégustation 	<ul style="list-style-type: none"> › Fiches de suivi 	<ul style="list-style-type: none"> › Fiches de suivi

Documents

Professeur



(Document Professeur) Voici la fiche d'intention pédagogique ainsi que le déroulement de séance.

[Objectifs généraux]

[Présences / Absences]

Thème de la séance	Phases d'une analyse sensorielle	Marie C.
Compétences	[C1-3-1] Vendre des prestations - Valoriser les produits	Sabrina F.
	[C5-2-2] Maintenir la qualité globale - Réaliser une analyse sensorielle	Benjamin F. Amandine H. Megane H.

[Objectifs opérationnels]

L'élève doit être capable de :	Obj. 1 - Citer : les principales étapes d'une analyse sensorielle	Lucile M.
	Obj. 2 - Remplir : une fiche de dégustation de vin, en expliquant son objectif final	Nahel O.
	Obj. 3 - Expliquer : les principaux termes professionnels utilisés lors d'une analyse	Jessica P.

[Evaluation]

Formative	Durant le cours, par questionnaire	Brice P.
Sommative	Par objectifs lors d'un prochain Tp	Alicia V.

[Commentaires]

		Classe :	2 nd > 1 ^{ère} < 1 ^{er} ml
			1 Bphr

Temps		Déroulement Séance			Supports
		Etapes	Méthode	Activité élève	
08:15	00:15	Lancement - Appel - Rappel dernière séance - Thème & objectifs du jour, 3 axes (savoirs)	Active Interrogative Expositive	- Fait l'appel - Posent questions entre eux / aux revenants - Note le cours et les objectifs au tableau	- Ordinateur - Tableau blanc
08:30	00:10	(Préparation des postes de travail)	Active	- (Prépare les ateliers selon les consignes)	- Fiches sous-verres +organisation prof.
Obj 1		[Exercices préliminaires]		> Note l'objectif 01 au tableau	
08:40	00:05	- Vérification des pré-requis	Interrogative	- Retrouve les 5 phases (fact. amb. >> partage)	- Fiches de suivi
08:45	00:10	- Visuel > Fluidité / Limpidité / Disque / Robe	Active	- Réalise: les exercices en suivant strictement les consignes données.	- Coffret Jean Lenoir
08:55	00:45	- Olfactif > Arômes / Ouverture / Vin malade		- Utilise: les caches-yeux	- Solutions numérotées
09:40	00:20	- Gustatif > Saveurs / Attaque / Equilibre / PAI			- Vins, vin vinaigré - Caches-yeux
10:00	00:20	-----	---	-----	-----
Obj 2		[Objectif d'une analyse sensorielle]		> Note l'objectif 02 au tableau	
10:20	00:05	- Etudier prop.org. > décrire > commercialiser - Se faire plaisir	Déductive 	- Dédduit: l'objectif des analyses sensorielles	
Obj 3		[Mises en application - Dégustation aveugle]		> Note l'objectif 03 au tableau	
10:25	00:05	- 1er essai : sans aucun support	Active	- 1 élève tente une analyse sensorielle à l'oral	- Chaussettes - (mêmes vins)
10:30	00:15	- Présentation : Fiche dégustation +méthode - Démonstration professeur	Expositive 	- Découvre: l'utilisation d'une fiche dégustation - Ecoute: attentivement la démonstration	- Fiches de dégustation
10:45	00:10	- 2nd essai : avec fiche de dégustation	Active 	- Procède: à une analyse complète (1 elv: visuel / 1 elv: olfactif / 1 elv: gustatif)	- Fiches de dégustation
10:55	00:30	- Mises en application	Active	- Procède à d'autres analyses selon le temps	
11:25	00:20	(Rangement & Nettoyage)	Active	- (Range & nettoie en autonomie)	
11:45	00:20	Synthèse - Récapitulation de la séance - Rappel des objectifs du jour	Active Interrogative	- Un élève fait une synthèse globale - Détermine si les objectifs ont été atteints	- Fiche de synthèse
12:05	03:50	- Rituel (dire une chose...)	Interrogative	- ... au choix / qu'il a appris / qu'il a fait de bien	

▸ Détail des applications ludiques

(Document Professeur) Et voici le détail des exercices donnés aux élèves.

La numérotation, ainsi que les temps indicatifs permettent un suivi de la séance.

Ce document reprend donc, dans l'ordre, les trois phases principales traitées à travers ces exercices « ludiques ».



a/ Applications sur la phase « Visuelle »

10
min

Exercices	Conditions de réalisation (ce que l'on donne)	Limites de connaissances (ce que l'on attend)
a Analyse de la Fluidité	<ul style="list-style-type: none"> Deux verres INAO dont : <ul style="list-style-type: none"> 1 vin blanc liquoreux (AOC "Muscat du cap Corse", 2006) 1 vin blanc sec (Vin de Pays "Vin de Cilaos", 2010) 	<ul style="list-style-type: none"> Savoir observer les « larmes » Reconnaître un vin « gras »
b Analyse de la Limpidité & du Disque	<ul style="list-style-type: none"> Support blanc avec un texte simple (les élèves peuvent utiliser le document de suivi) Les 2 verres de vin blanc déjà utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> Observer un texte au travers du vin Savoir porter le verre « à hauteur » (devant une source lumineuse) Observer (mirer) le « disque »
c Analyse de la Robe	<ul style="list-style-type: none"> Un verre INAO avec : <ul style="list-style-type: none"> 1 vin dit « de garde » (AOP St-Emilion Gr.Cru, 2002) Un support blanc (les élèves peuvent retourner leur document de suivi) 	<ul style="list-style-type: none"> Savoir observer les « reflets » Reconnaître un vin « de garde » Faire un lien avec la structure du vin



b/ Applications sur la phase « Olfactive »

45
min

Exercices	Conditions de réalisation (ce que l'on donne)	Limites de connaissances (ce que l'on attend)
d Analyse des Arômes (ludique)	<ul style="list-style-type: none"> Six échantillons (coffret « Jean Lenoir ») (2 par 2) La classification des odeurs (« Richard Pfister ») Note : Le 6^{ème} échantillon sera le même que le second ! 	<ul style="list-style-type: none"> Etre capable de classer un arôme simple avec méthodologie : Famille > Sous Famille > Arôme Repérer le test du 6^{ème} flacon
e Analyse des Arômes	<ul style="list-style-type: none"> Les 3 verres de vin déjà utilisés La classification des odeurs (« Richard Pfister ») 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse olfactive structurée Observer des arômes primaires
f Analyse de l' Ouverture	<ul style="list-style-type: none"> Les 3 verres de vin déjà utilisés Un verre de base (de type « ballon ») pour un essai 	<ul style="list-style-type: none"> Observer l'ouverture des vins : différence de dégagement d'arômes Expliquer l'importance du verre
g Analyse de maladie d'un vin	<ul style="list-style-type: none"> Un verre de vin blanc « vinaigré » 	<ul style="list-style-type: none"> Ressentir la différence désagréable



c/ Applications sur la phase « Gustative »

20 min	Exercices	Conditions de réalisation (ce que l'on donne)	Limites de connaissances (ce que l'on attend)
h	Saveurs & Sensations de base (ludique)	<ul style="list-style-type: none"> Quatre solutions (à goûter dans le verre à eau) <ul style="list-style-type: none"> ▷ Sucré ▷ Acide ▷ Neutre ▷ Astringent 	▷ Distinguer les saveurs & sensations de base possibles d'un vin
i	Analyse de l'Attaque	<ul style="list-style-type: none"> Les 3 verres de vin déjà utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▷ Exprimer la première sensation ▷ Evoquer l'ordre d'arrivée des saveurs en bouche
j	Analyse de l'Equilibre	<ul style="list-style-type: none"> Les 3 verres de vin déjà utilisés "Roue" d'équilibre d'un vin blanc / d'un vin rouge 	▷ Appliquer une règle de base : <i>Tout excès est généralement désagréable</i>
k	Analyse de la P.A.I.	<ul style="list-style-type: none"> Les 3 verres de vin déjà utilisés Une montre 	▷ Compter la persistance aromatique

▷ Détail des applications en situation réelle

(Document Professeur) Pour terminer, le détail des mises en situation réelles : les dégustations.

Chacune de ces dégustations est faite à l'aveugle (une chaussette professionnelle protégeant les bouteilles). Les premiers essais seront faits à partir de vins déjà utilisés pour les exercices ; de nouvelles références seront ensuite introduites (ex: Gewurztraminer). Le nombre de dégustations sera fonction de l'avancement dans le temps, et du bon suivi des élèves.



Vous trouverez en annexe la fiche de dégustation distribuée aux élèves

▷ 1er essai - Dégustation à l'aveugle sans support
Un élève se lance sans fiche de dégustation

▷ 2nd essai - Dégustation à l'aveugle avec support
Le même élève recommence avec une fiche de dégustation
Le but est de démontrer l'importance du support / d'une méthodologie

▷ Rapport professeur sur ces deux premiers essais
▷ Démonstration professeur

▷ Dégustations à l'aveugle en situations réelles
Les vins sont maintenant dégustés à la suite. Le professeur donnera son avis sur les dégustations avant de dévoiler le vin.
S'en suivra une discussion sur le produit, son origine, ses cépages, ses particularités, ainsi que des propositions d'accords mets-et-vins.
Enfin, des dégustations "de groupe" peuvent être envisagées.

Documents

Élèves

(Document Elèves) Passons à présent au document «de suivi».

- La première page, à compléter, est la fiche utilisée pour tous les exercices de la matinée..
- La seconde, également à compléter par les élèves, est une fiche de synthèse qui clôturera la séance de PPAE



Objectifs Au terme de la séance, l'élève sera capable de :	• Citer : les principales étapes d'une analyse sensorielle • Remplir : une fiche de dégustation de vin, en expliquant son objectif final • Expliquer : les principaux termes professionnels utilisés lors d'une analyse			
	Lundi 16 Septembre 2013	Elève :	Durée : 4h	1Bph

A) Exercices préliminaires..



a Analyse de la **Fluidité** *Larmes ?*

b Analyse de la **Limpidité** du **Disque** *Suspensions ? Surface ?*

c Analyse de la **Robe** *Reflets ?*

Verre #01	#02
<input type="checkbox"/> Dense <input checked="" type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Dense <input type="checkbox"/> Fluide
<input checked="" type="checkbox"/> Cristallin <input type="checkbox"/> Limpide <input checked="" type="checkbox"/> Brillant <input type="checkbox"/> Mat	<input type="checkbox"/> Cristallin <input checked="" type="checkbox"/> Limpide <input checked="" type="checkbox"/> Brillant <input type="checkbox"/> Mat

#03
Couleur : <u>Tuilé</u> <input type="checkbox"/> Jeune <input checked="" type="checkbox"/> Agé

d Analyse des **Arômes** *(exercices : Flacons numérotés)*
Compléter le tableau dans le sens indiqué

	Famille	(Sous Famille)	Arôme
F1	Fruité	Agrumes	Pamplemousse
F2	Fruité	Baies	Cassis
F3	Fruité	Fruits exotiques	Letchi
F4	Animal		Luir
F5	Lactique		beurre
F6	Fruité	Baies	Cassis

e Analyse des **Arômes**
Même consigne, puis entourer un arôme primaire pour chaque vin

	Familles	(Sous Familles)	Arômes
#01	- Fruité	Agrumes	Pamplemousse
#02	- Fruité - Emphyreumatique	Fruits du Verger	Abricot Caramel
#03	- Fruité - Animal	Baies	Cassis Luir

f Analyse de l'**Ouverture**

#01	#02	#03
<input type="checkbox"/> Intense <input checked="" type="checkbox"/> Discrète	<input checked="" type="checkbox"/> Intense <input type="checkbox"/> Discrète	<input checked="" type="checkbox"/> Intense <input type="checkbox"/> Discrète

g Analyse d'un vin **Malade**
Verre #04 à faire passer

Quelle sensation / composant ressentez-vous ?
Le vinaigre !

h Saveurs & sensations de base *(exercices : Solutions numérotées)*
Compléter le tableau : 1 croix par Solution

	Neutre	Acide	Sucré	Astringent
S1			<input checked="" type="checkbox"/>	
S2	<input checked="" type="checkbox"/>			
S3		<input checked="" type="checkbox"/>		
S4				<input checked="" type="checkbox"/>

i Analyse de l'**Attaque**

#01	#02	#03
<input type="checkbox"/> Franche <input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input checked="" type="checkbox"/> Franche <input type="checkbox"/> Douce	<input checked="" type="checkbox"/> Franche <input type="checkbox"/> Douce

j Analyse de l'**Equilibre**
Noter les excès s'il y en a

#01	#02	#03
<input checked="" type="checkbox"/> Bon <input type="checkbox"/> Moyen ! _____	<input checked="" type="checkbox"/> Bon <input type="checkbox"/> Moyen ! _____	<input type="checkbox"/> Bon <input checked="" type="checkbox"/> Moyen ! <u>tannins</u>

k Analyse de la **PAI** *(Persistence Aromatique Intense)*

#01	#02	#03
sec/caudalies : <u>3</u>	sec/caudalies : <u>10</u>	sec/caudalies : <u>8</u>

B] Objectifs de l'analyse sensorielle des vins

L'analyse sensorielle (sens) consiste à étudier d'une manière structurée les propriétés organoleptiques d'un produit, afin de pouvoir le décrire, le classer.

Ces analyses ont de nombreuses finalités : choix des produits à mettre sur sa carte, connaissance des produits, commercialisation lors d'un service, conseils en accords mets & vins, etc...



C] Les phases de dégustation - Synthèse

• Préparation & Facteurs d'ambiance

La salle est préférable bien éclairée, silencieuse, aérée et à température ambiante (20-24°). L'heure idéale se situe avant les repas (*les organes sont plus sensibles*). Côté matériel, on choisira des verres à dégustation (ex: Inao), de l'eau & du pain (*pour remettre les papilles à zéro*) mais surtout une bonne fiche de dégustation. Ne pas oublier l'ordre de service & les t° des vins.

Vocabulaire
à retenir

• Examen Visuel

La robe nous informe sur l'âge du vin, donne des indices sur ses cépages et nous prépare à sa structure. Les larmes (*ou 'jambes'*) sur les parois du verre indiquent une concentration en alcool (*chaleur en bouche*) et en glycérol (*sensation de gras*). Des larmes lentes traduisent un taux élevé de sucres résiduels. Enfin, le disque est préférable brillant (*gage de bonne santé*).

▸ Robe
▸ Larme
(*ou jambes*)
▸ Disque



En ▸ Robe Pencher le verre sur une surface blanche/Porter à hauteur
pratique ▸ Limpidité Lire un texte à travers le vin / Porter à hauteur
... ▸ Fluidité Pencher le verre, plusieurs fois, puis surveiller les parois

• Examen Olfactif

Première perception du vin nous informant sur la richesse aromatique, importante pour les accords mets & vins. Les parfums, eux, sont classés par familles. L'évolution du bouquet ainsi que l'ouverture du vin (*dégagement des arômes*) nous informent quant à son état évolutif. Enfin, cette phase peut nous alerter en cas de maladie du vin (*acide acétique, bouchon, moisi..*).

▸ Arômes (primaire, secondaire, tertiaire)
▸ Ouverture
▸ Bouquet
▸ Evolution



En ▸ 1^{er} nez Verre au repos
pratique ▸ 2nd nez Oxygéner le vin (*faire tourner le verre*)
... ▸ 3^{ème} nez Oxygéner le vin, puis arrêter brusquement (ou inverser le sens)

• Examen Gustatif

La bouche viendra compléter nos analyses avec les saveurs de base du vin, son goût (*enrichissement de notre banque gustative*) et surtout son équilibre (*rappel : tout excès est désagréable au palais !*). La persistance aromatique (*exprimée en caudalies*) désigne la longueur de ressenti des arômes.

▸ Attaque
▸ Equilibre
▸ PAI/Caudalie
▸ Acidité, Gras
▸ Astringence



En ▸ 1^{ère} bouche Prendre en bouche une petite quantité de vin + filet d'air
pratique ▸ 2^{nde} bouche "Mâcher" le vin en le faisant bien circuler dans la bouche
... ▸ Rétro-olfaction Faire remonter les arômes perçus en bouche au bulbe olfactif

• Partage, Accords

Cette dernière étape permet de mettre en commun ses impressions, son ressenti sur le vin dégusté, afin d'avoir un regard objectif sur ce dernier (*équilibre ? maturité ? intérêt du vin ? rapport qualité-prix ? etc..*)

Aussi, pour une future commercialisation, elle permettra de cibler la méthode de service (*ex: besoin d'oxygénation ? décantage ?*), le type de clientèle potentielle, ainsi que les accords mets & vins * possibles.

Synthèse

Synthèse

Bilan de la séance...

La séance a été conduite à 2 reprises déjà (*en 2011 et plus récemment 2013*), avec la présence d'un professeur de langue (*transversalité*).

Elle a rencontré un franc succès auprès des élèves qui, très captivés, ont très bien retenus les exercices et se sont d'ailleurs montrés particulièrement doués lors des premières mises en situation. Les élèves, très volontaires, ce sont également très bien accommodés de la fiche de dégustation, pourtant nouvelle.

Enfin, jumelés à leurs nouvelles connaissances en accords mets & vins, les argumentaires de vente des séances de TP en ateliers ont montré de réels progrès.



▸ Cette séance est la toute première d'une longue série d'analyses sensorielles avec les élèves. Elle est destinée à leur donner des bases, mais ne doit être considérée que comme une « introduction ». Les séances suivantes seront progressives... La commercialisation sera travaillée après quelques séances.

Les différents documents (*comme la page n°2/2 reprenant la méthodologie et le vocabulaire professionnel*) devront être réutilisés de nombreuses fois avant que les élèves ne puissent les intégrer.

Le vocabulaire est inscrit au tableau blanc par les élèves, au fur et à mesure de la séance. Il sera récapitulé en fin de séance (*page n°2/2*).

Les « **fiches produits** » servent de références, et pourront être conservées sans limites.

Enfin, une **synthèse de la séance** est prévue sur le degré d'acquisition des **compétences** visées, sur **l'hygiène et la sécurité** et laisse l'élève construire sa propre **veille d'apprentissage** (*ce qu'il a retenu, ce qu'il doit améliorer*). Il s'agit plus d'une auto-évaluation de l'élève, bien qu'une partie puisse être utilisée en groupe.

Cette séance prépare à l'épreuve E31 - "Analyse sensorielle" Elle n'est qu'un exemple de ce qui est réalisable, mais tente de démontrer au mieux les critères d'élaboration d'un atelier expérimental...



Damien Simler

- Synthèse de la séance -

[Compétences]

Je m'évalue sur les compétences de la séance



- | | |
|--|---|
| ▸ Savoir-être | - Respect des consignes, esprit positif, comportement respectueux |
| ▸ Tenue / matériel | - Tenue professionnelle, propre et au complet. Matériel au complet |
| ▸ Assiduité / ponctualité | - Respect des horaires de début de séance et de retour de pause |
| ▸ Travail & investissements | - Prise de parole , investissement dans les tâches demandées |
| ▸ [5.2.2] Réaliser une analyse sensorielle | - Je peux citer les phases d'une analyse sensorielle
- Je sais remplir le support professionnel (<i>fiche de dégustation</i>)
- Je peux citer les principaux terme de vocabulaire professionnels |
| ▸ [1.3.1] Valoriser les produits | - Je peux expliquer comment seront mobilisé les caractéristiques d'un produit afin de le mettre en avant (<i>prochaines séances</i>) |

[Hygiène & sécurité]

Je repère les points critiques d'hygiène et de sécurité

Matériel	Méthode	Produits

[Veille d'apprentissage]

Ce que j'ai retenu de la séance :

X Je place une croix sur cette fiche aux points que je souhaite / que je dois améliorer

Annexes

Fiche de dégustation

Vin : _____

Effervescent

Blanc

Rosé

Rouge

Vdn, Vdl, Moëlleux, Liqueureux

Famille

Appellation exacte

Millésime dégusté

Terroir



Mentions spéciales

Coût d'achat / Prix vente

€

Remarques

Date de dégustation



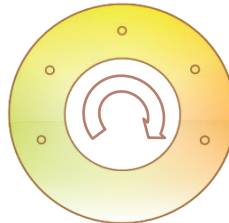
(Autre) :



Matière colorante

- Riche
- Moyenne
- Faible

- Ambré
- Vieil Or
- Or
- Paille
- Vert



- Tuilé
- Grenat
- Rubi
- Vermillon
- Pourpre



en pratique...

-Examen Visuel-

- Analyser le vin au dessus d'une surface blanche
- Porter "à hauteur" devant une source lumineuse
- Lire un texte au travers
- Analyser les larmes

Limpidité

- Cristallin
- Limpide
- Flou

Fluidité

- Gras
- Dense
- Fluide



Intensité

- Ample
- Présente
- Faible

Qualité

- 😊 Plaisant
- 😐 Ordinaire
- 😞 Malade

Ouverture

- Franche
- Moyenne
- Timide

-Examen Olfactif-

- 1^{er} nez : Verre au repos
- 2nd nez : Oxygéner le vin
- ① **Primaires** - variétaux (cépage)
ex: citron, cassis, rose...
- ② **Secondaires** - (fermentation)
ex: levures, brioche, lait...
- ③ **Tertiaires** - (élevage)
ex: boisé, noix, confits, animal...

Arômes

Famille → **Sous-Famille** → **Arômes**

1

Fruité

Floral

Végétal

Minéral

2

Lactique

Epicé

Boisé

3

Empyreumatique

Animal

selon Richard Pfister



Attaque

- Franche
- Moyenne
- Timide

Qualité

- 😊 Raffinée
- 😐 Ordinaire
- 😞 Malade

Flaveurs

-Examen Gustatif-

- 1^{ère} bouche : Attendre
- Prendre une petite quantité de vin + un filet d'air
- 2nd bouche : Mâcher le vin
- Bien faire circuler sur toutes les papilles
- Rétro-olfaction :
- Faire remonter les arômes perçus en bouche vers le bulbe olfactif

Corps

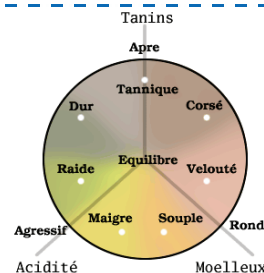
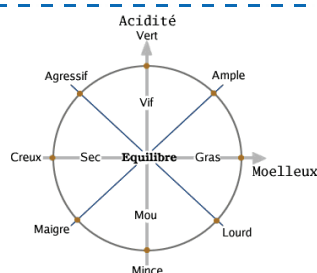
- ▶ **Acidité**
 - Vert
 - Frais
 - Faible
- ▶ **Sucre**
 - Onctueux
 - Velouté
 - Brut
- ▶ **Alcool**
 - Puissant
 - Chaleureux
 - Léger
- ▶ **Astringence**
 - Rude
 - Tannique
 - Faible/Nul

Persistance

- Longue
- Convenable
- Fugace

Harmonie

- Élégante
- Equilibrée
- Déséquilibrée

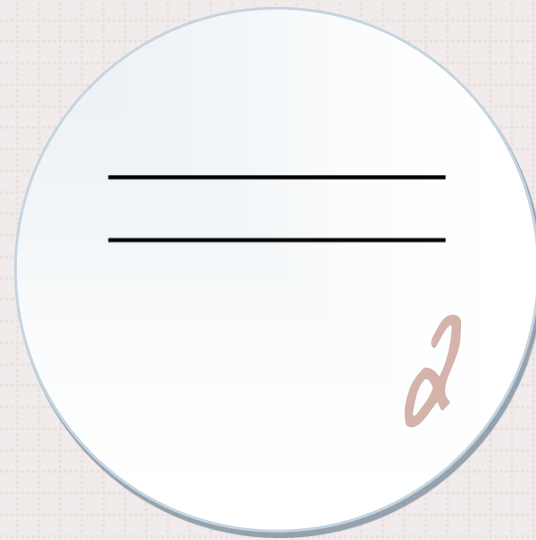
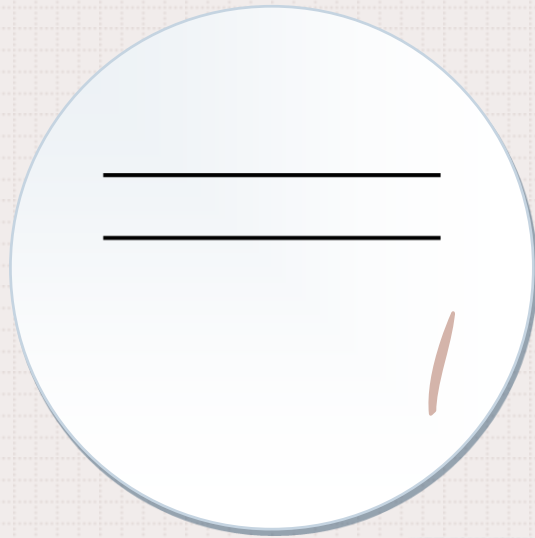


Etat Evolutif

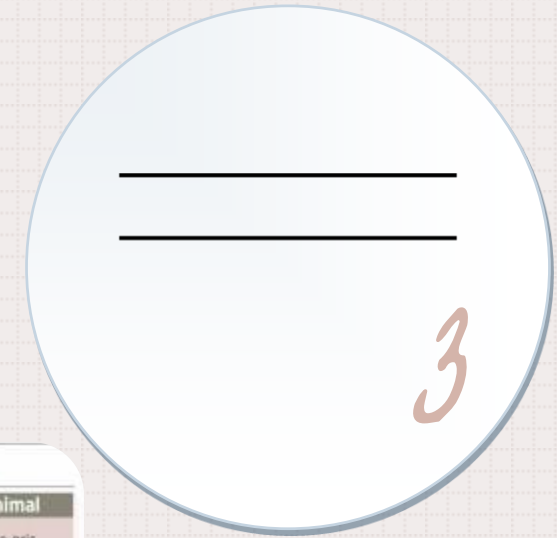
- Jeune
- Prêt
- Avancé
- A oxygéner
- A décanter

Accords Mets & Vins

Argumentaire de vente
(mots-clés)



L'analyse Sensorielle



LA CLASSIFICATION DES ODEURS SELON RICHARD PFISTER

Fruité	Floral	Végétal	Epicé	Boisé	Minéral	Animal
Agrumes Bergamote Citron Mandarine Orange Pamplemousse Baies Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Myrtille Raisin sec Fruits à coque Amande Fève tonka Noisette Noix Noix de coco Fruits du verger Abricot Cerase Coing Figue Olive Pêche Poire Pomme blette Pruneau Fruits exotiques Ananas Banane Fruit de la passion Litchi Mangue Melon Pastèque	Fleurs du jardin Camomille Géranium Iris Jacinthe Jonquille Lis Muguet Narcisse Oeillet Tagette Violette Fleurs d'arbustes Aubépine Chevrefeuille Genêt Jasmin Lavande Lilas Pivoine Rose Fleurs d'arbres Fleur d'oranger Magnolia Tilleul	Végétaux frais Ail Artichaut Bourgeon de cassis Buis Céleri Chou-fleur Fenouil Herbe Lierre Oignon Poivron Rhubarbe Soja Végétaux secs Foin Fucus Paille Tabac blond Tabac brun Thé noir Thé vert Vétiver Champignons Bolet Champ. de Paris Levure Truffe	Epices Anis Cannelle Clou de girofle Coriandre Cumin Gingembre Muscade Poivre noir Safran Vanille Plantes aromatiques Basilic Citronnelle Estragon Livèche Menthe Réglisse Romarin Sauge Thym	Cèdre Chêne Eucalyptus Liège Mousse de chêne Patchouli Pin Santal Sous-bois Teck Thuya Empyreumatique Amande grillée Cacao Café Caramel Chocolat Fumée Goudron de bouleau Mocca Pain grillé	Craie Fer Iode Pétrole Pierre à fusil Terre Lactique Beurre Crème Fromage Lait	Ambre gris Castoréum Venaison Cheval Cire d'abeille Civette Cuir Musc Défauts Alcool Beurre rance Bouchon Caoutchouc Croupi Moisi terreaux Œuf pourri Poussière Soufre Savon Vernis à ongles Vinaigre

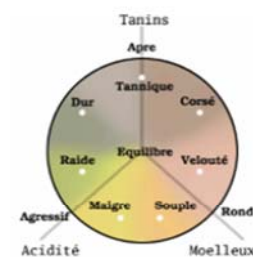


1_ Aide Visuelle

- Ambré
- Vieil Or
- Or
- Paille
- Vert



- Tuilé
- Grenat
- Rubi
- Vermillon
- Pourpre



2_ Aide Olfactive

3_ Aide Gustative

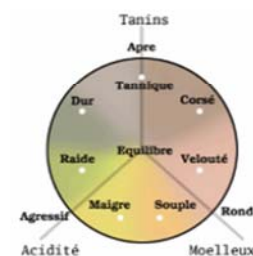
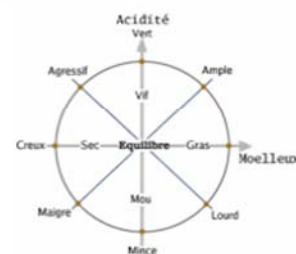
Fruité		Floral	Végétal	Epicé	Boisé	Minéral	Animal
Agrumes Bergamote Citron Mandarine Orange Pamplemousse Baies Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Myrtille Raisin sec Muscat Fruits à coque Amande Noisette Noix Noix de coco	Fruits du verger Abricot Cerise Coing Figue Pêche Poire Pomme Pruneau Fruits exotiques Ananas Banane Fruit de la passion Litchi Mangue Melon Pastèque	Feurs du jardin Camomille Géranium Iris Jacinthe Jonquille Lis Muguet Narcisse Œillet Violette Fleurs d'arbustes Aubépine Chèvrefeuille Jasmin Lavande Lilas Pivoine Rose Fleur d'oranger Magnolia Tilleul	Végétaux frais Ail Artichaud Bourgeon de cassis Buis Céleri Chou-fleur Fenouil Herbe Lierre Oignon Poivron Rhubarbe Soja Végétaux secs Foin Paille Tabac Thé Vétiver Champignons Bolet Champ. de Paris Levure Truffe	Epices Anis Cannelle Clou de Girofle Coriandre Cumin Gingembre Muscade Poivre noir Safran Vanille Plantes aromatiques Basilic Citronnelle Estragon Menthe Réglisse Romarin Sauge Thym	Cèdre Chêne Eucalyptus Liège Mousse de chêne Pin Sous-bois Teck Empyreumatique Amande grillé Cacao Café Caramel Chocolat Fumée Goudron Mocca Pain grillé	Craie Fer Iode Pétrole Pierre à fusil Terre Lactique Beurre Crème Fromage Lait	Cuir Musc Cheval Venaison Civette Cire d'abeille Défauts Alcool Beurre rance Bouchon Caoutchou Moisi terreux Œuf pourri Poussière Souffre Savon Vernis à ongles Vinaigre

1_ Aide Visuelle

- Ambré
- Vieil Or
- Or
- Paille
- Vert



- Tuilé
- Grenat
- Rubi
- Vermillon
- Pourpre



2_ Aide Olfactive

3_ Aide Gustative

Fruité		Floral	Végétal	Epicé	Boisé	Minéral	Animal
Agrumes Bergamote Citron Mandarine Orange Pamplemousse Baies Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Myrtille Raisin sec Muscat Fruits à coque Amande Noisette Noix Noix de coco	Fruits du verger Abricot Cerise Coing Figue Pêche Poire Pomme Pruneau Fruits exotiques Ananas Banane Fruit de la passion Litchi Mangue Melon Pastèque	Feurs du jardin Camomille Géranium Iris Jacinthe Jonquille Lis Muguet Narcisse Œillet Violette Fleurs d'arbustes Aubépine Chèvrefeuille Jasmin Lavande Lilas Pivoine Rose Fleur d'oranger Magnolia Tilleul	Végétaux frais Ail Artichaud Bourgeon de cassis Buis Céleri Chou-fleur Fenouil Herbe Lierre Oignon Poivron Rhubarbe Soja Végétaux secs Foin Paille Tabac Thé Vétiver Champignons Bolet Champ. de Paris Levure Truffe	Epices Anis Cannelle Clou de Girofle Coriandre Cumin Gingembre Muscade Poivre noir Safran Vanille Plantes aromatiques Basilic Citronnelle Estragon Menthe Réglisse Romarin Sauge Thym	Cèdre Chêne Eucalyptus Liège Mousse de chêne Pin Sous-bois Teck Empyreumatique Amande grillé Cacao Café Caramel Chocolat Fumée Goudron Mocca Pain grillé	Craie Fer Iode Pétrole Pierre à fusil Terre Lactique Beurre Crème Fromage Lait	Cuir Musc Cheval Venaison Civette Cire d'abeille Défauts Alcool Beurre rance Bouchon Caoutchou Moisi terreux Œuf pourri Poussière Souffre Savon Vernis à ongles Vinaigre

Menu Déjeuner du Cap

A la carte

1 Entrée (13 €)

1 starter (13€)

1 Plat (22 €)

1 main course (22€)

1 Dessert (10 €)

1 dessert (10€)

Formule « 3 plats »



= 31 €

Formule « 2 plats »



= 26 €

Entrées / Starters

Espadon cru mariné au Lait de coco et Citron vert, Marmelade acidulée

Marinated raw Swordfish in Coconut milk and Lime, Lemon marmelade

Salade 'César', Cœur de sucrine & Croûtons de campagne ailés

Caesar salad, Crispy lettuce heart & garlic flavoured country loaf croutons

Crème de potiron tiède, Camarons croustillants 'Nori'

Pumpkin cream soup with crispy Nori Prawns

Nos plats principaux / Our main courses

Pavé d'Entrecôte «Black Angus» grillé, gratiné d'une farce Moëlle & Foie-gras, jus corsé au vin rouge

Grilled Beef steak, braised with bone marrow and Foie-gras on top, strong red wine sauce

Brochette 'Chiche kebab' de Volaille aux épices douces, Condiment crème de sésame

Chicken Shish Kebab & sweet spices, Sesame seasoning

Queues de Camarons juste snackées, sauce Char Sui, Estragon & Soja vert

Half cooked Prawns, Char Sui sauce, Tarragon & green Soy

Douceurs et gourmandises / Desserts

Mi-cuit de Chocolat lacté, Croque-noisettes & Glace Caramel

Chocolate half-baked cake, Crispy caramelized Hazelnuts, Caramel ice-cream

Mystère & boule coco

Stuffed chocolate sphere with meringue and praline, rolled in coconut powder

Tatin Pomme-Ananas, Sablé breton, Glace vanille et Perle citron-gingembre

Caramelized upside-down Apple & Pineapple tart, Vanilla ice-cream, lemon & ginger sauce

🍴 Toutes nos viandes proviennent de France, Irlande & Pays Bas 🍴
All of our meats are coming from France, Ireland & Netherland

Price nets / All taxes included