

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 le ban (ou début) des vendanges. Le vocabulaire culinaire a évolué depuis le Moyen Âge. Retrouve les termes d'autrefois dans la grille et utilise le glossaire ci-dessous pour compléter le texte :

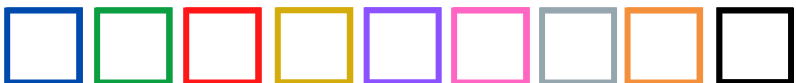
Maître queux - Chef cuisinier - Despecier - Découper - Victuailles - Ingrédients - Viandier - Livre de recettes - Mets - Plats - Ripaille - Banquet - Destramer - Mouiller - Vinasse - Vin - Frioler - Faire revenir

Y Z R Y K F R I O L E R R
V C Z V I A N D I E R L R
K R **E** P M A R T S E D L F
X U E U Q E R T I A M A Q
S E L L I A U T C I V S J
M G Ç D D N Ç Y R Ç F I M
P G M S O J V I N A S S E
H R E I C E P S E D L P V
N V T F Y A X G V P J S E
J Q S V I N W I F M F K P
M R C L D P Q V D Z D S T
K U L Z E Y R A W Z J V V
P E D G T T D I R C H L X

Cédric, le du restaurant, prépare la de la Jurade. Robin l'aide à préparer un , la lamproie à la bordelaise. Il s'occupe de préparer les . Pour la recette, il peut s'aider d'un : " Couper la queue de la lamproie et récupérer le sang. Ébouillanter la lamproie pendant une minute, puis la en morceaux et à la poêle. Faire de même avec les poireaux, l'ail et les oignons. Flamber la rouge, laisser refroidir et ajouter le sang. Mettre le tout dans une marmite, ajouter du lard, des herbes et 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 à 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



Si tu as trouvé la réponse, Robin a une surprise pour toi !! Viens la récupérer à l'Office de Tourisme. Et si tu le souhaites, nous pouvons t'envoyer les réponses par e-mail. Pour cela, contacte-nous à 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-Émilion Tourisme - Place des Créneaux - 33330 Saint-Émilion
+33 (0)5 57 55 28 28 - accueil@saint-emilion.tourisme.com - www.saint-emilion-tourisme.com



PISTE DE ROBIN

GASTRONOMIE

NIVEAU 2

9 à 12 ans

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. Si tu m'aides à découvrir le village et ses secrets, tu seras peut-être récompensé...



Pour aider Robin, tu dois répondre à plusieurs énigmes qui te permettront d'obtenir 5 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 troisième 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 : _ _ _ _ _ E



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 _ _ _ _ _ _ _

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 : C _ _ _ L _ S

5 Rends-toi devant la carte 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 : $8 \times _ = 40$

« Le vignoble de Saint-Émilion s'étend sur 7__00 hectares. Il est composé d'environ 8__0 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 deux boutiques qui fabriquent et vendent la spécialité de Saint-Émilion inventée au 17ème siècle par les sœurs Ursulines. Il s'agit des :

_ _ _ _ _ _ S

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 : C _ _ _ _ T 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 ? Raye les trois intrus :

