

La Montérégie

▪ Lacolle

La route des vins

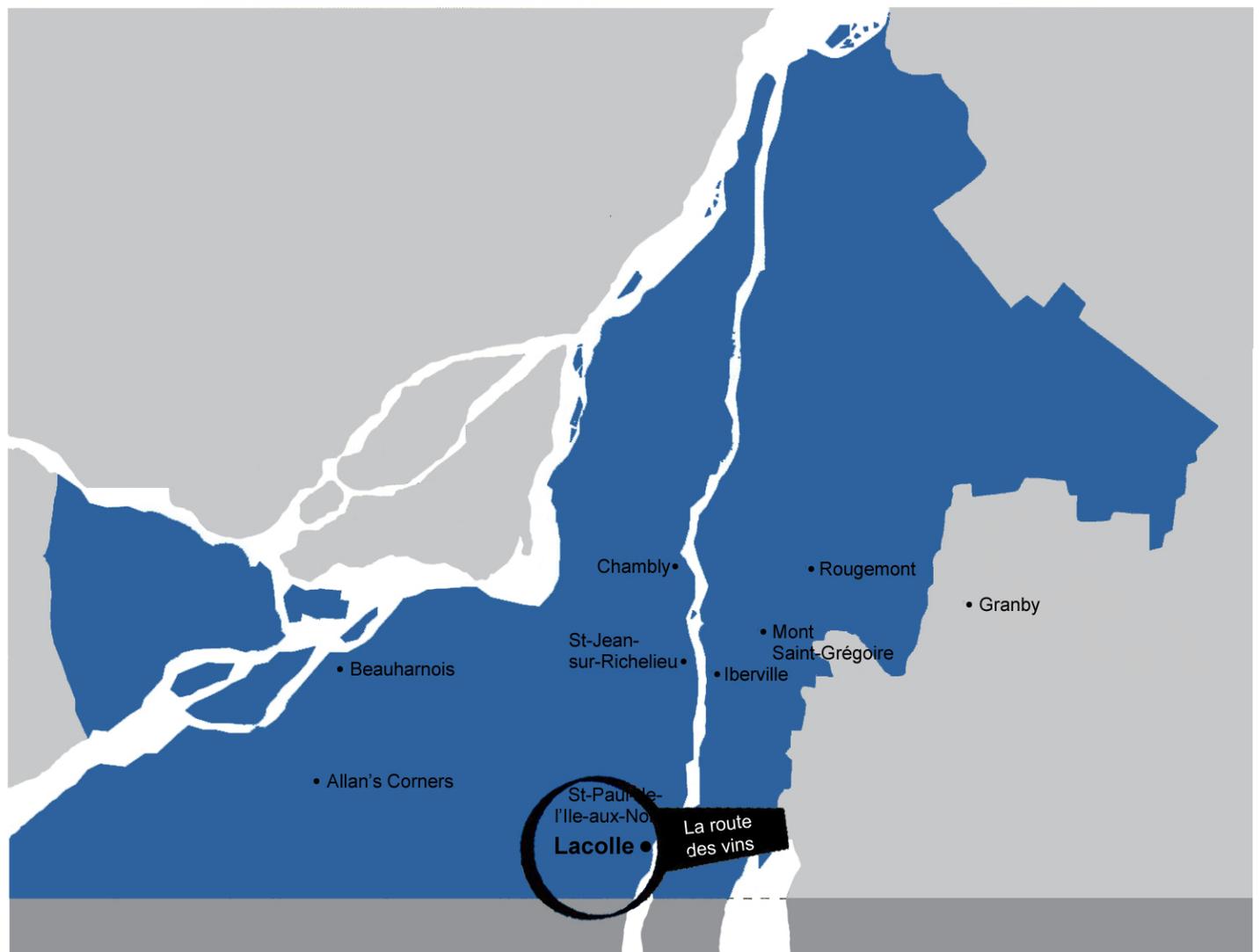


Table des matières

	page
Table des matières	2
Avant-propos	5
Origine du vin au Québec (Compréhension de texte) Niveau avancé	7
Un peu de vocabulaire (Recherche dans le dictionnaire) Niveau intermédiaire et niveau avancé	11
Genre et nombre des noms communs (Détermine le genre et le nombre) Niveau débutant	13
Message secret (Alphabet) Niveau débutant	14
Prenez le chemin... (Carte, légende, compréhension) Tous les niveaux	15
Prenez le chemin... (Compréhension de la carte) Niveau intermédiaire et niveau avancé	18

Les étapes de production (Texte) Niveau intermédiaire et niveau avancé	19
Les étapes de production (Vrai ou faux) Niveau intermédiaire et niveau avancé	20
Les étapes de production (La nature des mots) Tous les niveaux	21
Les étapes de production (Le paragraphe mélangé) Niveau débutant	22
Le genre et le nombre (Exercices) Niveau intermédiaire et niveau avancé	23
Du raisin au vin (Compréhension de texte) Niveau avancé	24
Du raisin au vin (Compréhension de texte) Niveau intermédiaire	27
Du raisin au vin (Méli-mélo) Niveau débutant	28
Le vin et le fromage (Texte) Niveau intermédiaire et niveau avancé	29

Le vin et le fromage (Lettres entremêlées) Niveau débutant et niveau intermédiaire	3 0
Le vin et le fromage (Compréhension de texte) Niveau intermédiaire et niveau avancé	3 1
J'organise ma dégustation de vin et fromage (Production écrite) Niveau intermédiaire et niveau avancé	3 2
Corrigé	3 3
Références	4 0

Avant-propos

Un projet de rédaction de cahiers thématiques a été élaboré par l'organisme COPAM (Concertation des organismes populaires d'alphabétisation de la Montérégie). Ces cahiers traitent de divers lieux ou activités touristiques qui sont localisés dans ces régions: le Suroît, Bas-Richelieu, Haut-Richelieu, Richelieu et Yamaska.

La rédaction de ces cahiers d'exercices a été rendue possible grâce à une subvention obtenue dans le cadre d'un projet d'initiatives fédérales-provinciales conjointes en matière d'alphabétisation pour l'année 1994-1995.

Ce présent cahier aborde le sujet de la production du vin au Québec avec un léger à côté sur l'organisation d'une dégustation de vins et fromages. Le principal objectif de ce document est d'informer les adultes en alphabétisation de l'histoire du vin au Québec, de la route des vignobles et des principales étapes de production.

De plus, il vise l'apprentissage du français de base. C'est ainsi que seront exploités certains objectifs plus spécifiques, tels que: la compréhension de texte, le vocabulaire, la nature des mots, etc. Ce cahier doit être perçu comme un apport supplémentaire aux cours de français. Celui-ci se veut informatif avant tout, avec un petit accent récréatif.

Nous vous présentons des activités d'apprentissage pour les trois niveaux soit: débutant, intermédiaire et avancé. Il va sans dire que ces exercices sont adaptables selon la créativité des formateurs.

Nous vous invitons à prendre connaissance de ce document, à photocopier les exercices convenant au niveau des étudiants regroupés dans vos cours.

La «Grammaire simplifiée» dont on fait référence dans ce cahier thématique, est une production du COPAM.

Rédaction: Chantal Walaszczyk
Responsable de la production: Gilles Poirier

Comité A.L.A
(Animation Locale en Alphabétisation)
12, rue Ste Marie C. P. 494
Lacolle (Qué)
JOJ 1JO
Téléphone: (514) 246-4131

~~~~~

Organisme responsable de la distribution:

Comité d'entraide populaire de Châteauguay  
9-d, Bouthillier  
Châteauguay (Qué)  
J6J 4E2  
Téléphone: (514) 699-9955

~~~~~

Origine du vin au Québec

Les premiers essais viticoles ont été faits au Québec dès le début de la colonisation, mais le climat étant trop rigoureux, il était impossible de produire du vin ici. Ainsi l'histoire de la production du vin se subdivise en cinq étapes: 1) Les essais infructueux (1608-1650), 2) Les pionniers (1850-1940), 3) Le laboratoire (1940-1970), 4) Les nouveaux vignerons(1970-1985) et 5) L'expansion viticole (depuis 1985).

1) Les essais infructueux (1608-1650):

À cette époque plusieurs colons ont tenté de produire du vin au Québec. Les essais ayant été échecs par dessus échecs, on commença à en produire avec de la vigne sauvage: «vitis riparia». Le goût étant affreux, ce vin n'a servi qu'au service des messes.

2) Les pionniers (1850-1940):

À cette époque on a réussi à produire du vin suite à l'importation d'hybrides (boutures) plus résistants. Il y a eu la création d'une trentaine de vignobles se répartissant chez les communautés religieuses et chez certaines personnes riches. Suite à plusieurs hivers très froids, de nombreuses années de mauvaises récoltes, de la loi de la prohibition et de la création en 1921 de la Commission des liqueurs voulant avoir le monopole des alcools, la production du vin a pris fin.

3) Le laboratoire (1940-1970):

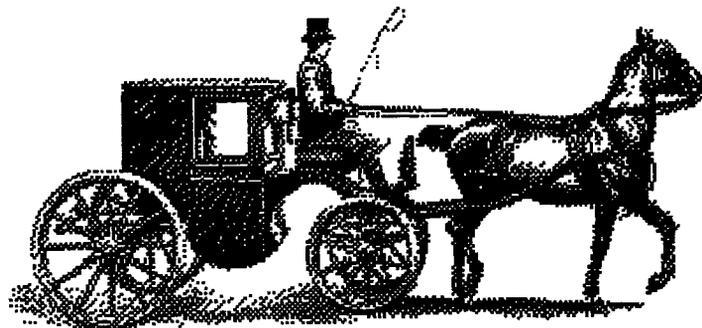
Cette époque est caractérisée par des recherches en fermes expérimentales pour ainsi découvrir la vigne la plus vivace.

4) Les nouveaux vignerons (1970-1985):

Plusieurs vignerons ont tenté de produire du vin au Québec mais la plupart ont disparu à cause d'une loi régie par la «Société des Alcools du Québec» interdisant la vente de vin artisanal en dehors de la ferme. Seulement cinq vignerons en ont produit à cette période dont un à Saint-Bernard-de-Lacolle.

5) L'expansion viticole (depuis 1985):

Depuis 1985, la population redécouvre le goût de boire du vin durant les repas. La qualité de la production et la mode de visiter les vignobles ont eu pour résultat de voir naître de nouveaux vignerons. Tout ce qui manque au bonheur des vignerons, c'est de pouvoir vendre leur produit à l'extérieur de leur propriété. C'est une lutte qui se poursuit depuis 1988 avec la «Société des Alcools du Québec».



Origine du vin au Québec

Pour vérifier si tu as bien compris le texte, réponds aux questions suivantes

1. Quelles sont les cinq étapes de l'histoire du vin au Québec?

2. Quelle était la vigne utilisée pour la période (1608-1850)?

3. À quoi servait le vin au goût affreux?

4. Durant les années (1850-1940) qui possédaient les vignobles?

5. Que veut dire «prohibition»?

6. Qu'est-ce qui caractérise l'époque laboratoire(1940-1970)?

7. Pourquoi les vigneronns ont disparu entre (1970-1985)?

8. Combien compte-t-on de vignobles entre (1970-1985)?

9. Donne-moi deux raisons de l'expansion viticole depuis 1985?

10. Depuis quelle année les vigneronns sont-ils en lutte avec la «Société des Alcools du Québec»

Un peu de vocabulaire

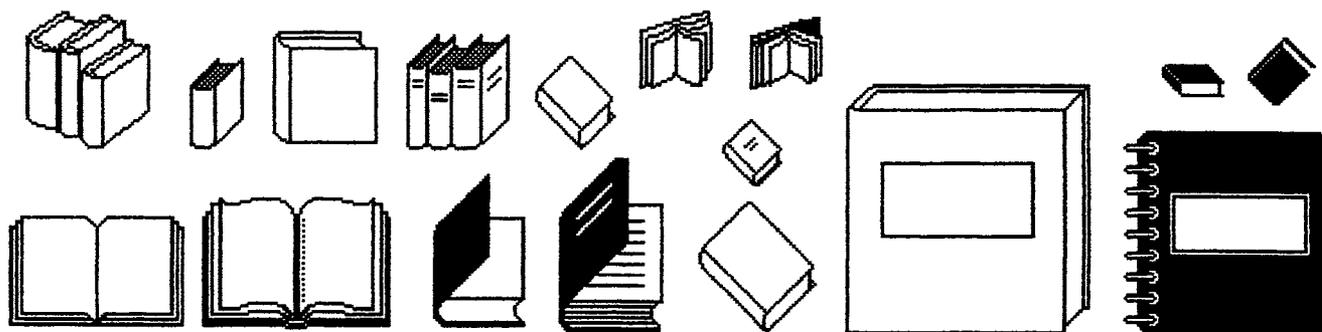
D'après-toi écris ce que veut dire les mots suivants, ensuite écris la définition du dictionnaire.

1. colonisation: _____

« déf. du dict. »: _____

2. infructueux: _____

« déf. du dict. »: _____



3. vignoble: _____

« déf. du dict.»: _____

4. vigneron: _____

« déf. du dict.»: _____

5. artisanal: _____

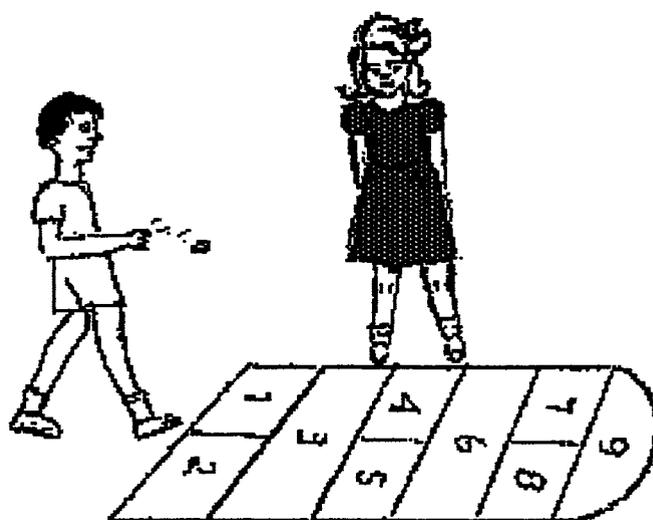
« déf. du dict.»: _____

Genre et nombre des noms communs

Quel est le genre et le nombre des noms communs suivants?

La Grammaire simplifiée page 22-24

noms	genre	nombre
colons		
vigneronne		
essai		
vin		
vignobles		
prohibition		
communauté		
récoltes		
vigne		
produit		



Message secret

La Grammaire simplifiée page 3

Découvre le message secret en inscrivant les lettres de l'alphabet sur les chiffres.

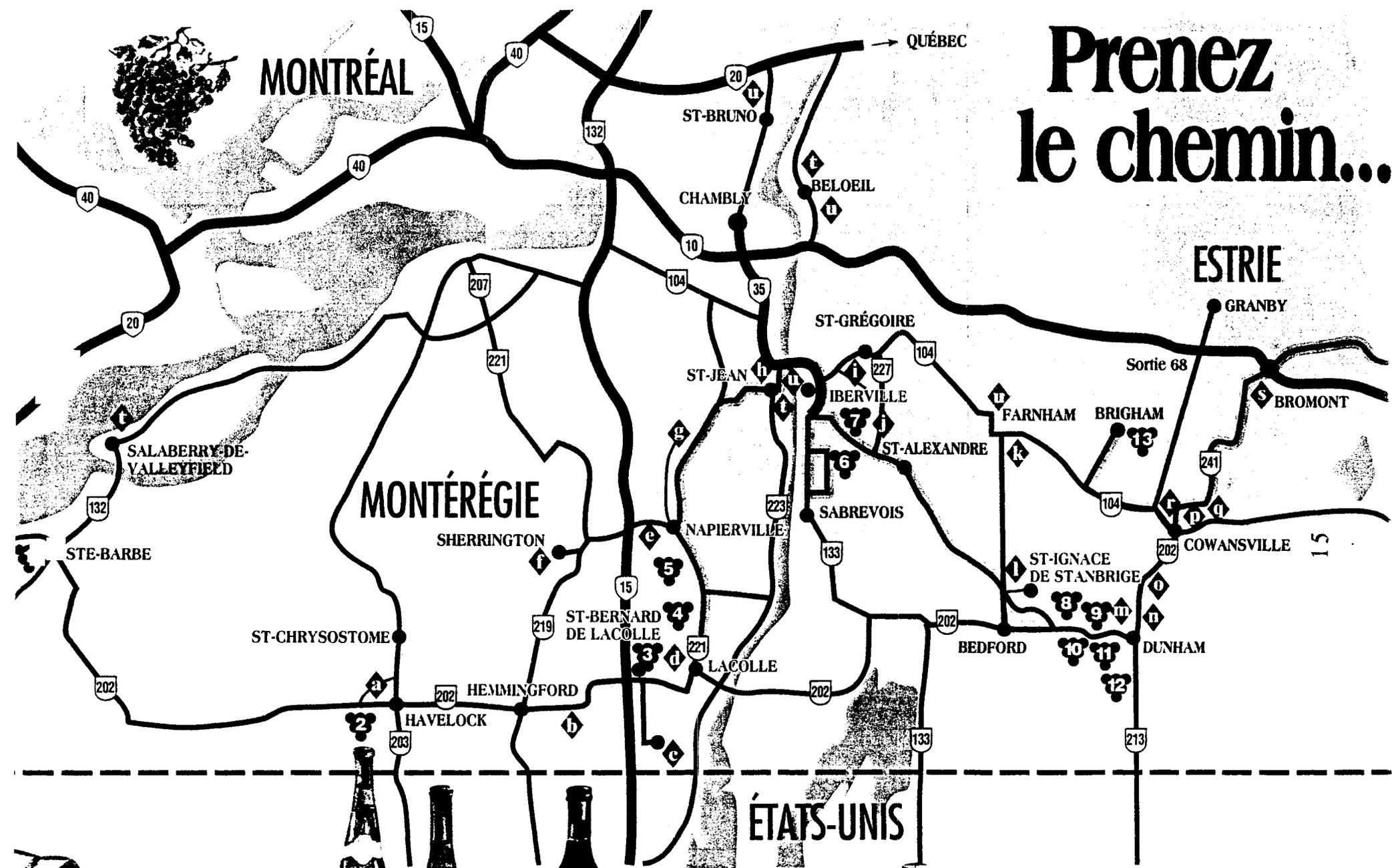
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24
25 26

Le message secret:

12 5 22 9 14 17 21 9 5 19 20
16 18 15 4 21 9 20 9 3 9 1 21
17 21 5 2 3 3 19 20 4 5
20 18 5 19 2 15 14 14 5
17 21 1 13 9 20 5



Prenez le chemin...



Prenez le chemin...

Venez donc à la découverte de goûts et de couleurs qui ensoleilleront votre quotidien : suivez le Chemin des Vignobles du Québec.

Allons voir si le vin est bon... mais dégustons le avec modération!

LÉGENDE

- Vignobles
- Partenaires
- Dégustation
- Vente de vin sur les lieux
- Repas
- Visite guidée
- Tables de pique-nique

Sortie 128

MAGOG

SHERBROOKE

Vignoble

879, route 202, Dunham, QC, JOE 1M0
 (514) 295-2030
 Tél. (514) 837-6107

Vignoble des Pins

Gilles Benoit
 136, Grand Sabrevois, Sabrevois, QC, JOI 2G0
 (514) 347-1073

Vignoble Les Trois Clochers

Claude Théauve et Réal Normandeau
 341, route 202, Dunham, QC, JOE 1M0
 (514) 295-2034

Vignoble Angell

134, Rang St-Georges, St-Bernard-de-Lacolle, JOI 1V0
 Tél. 522-1012 (amb) 1-514-246-4219 (vignoble)

Vignoble DIETRICH JOOSS

Victor et Christiane Dietrich-Jooss
 407, Grande Ligne, Iberville, QC, J2X 4J2
 Tél. et fax: (514) 347-6857

Vignoble Les Arpents de Neige

4042 Principale, Dunham, QC, JOE 1M0
 (514) 295-3383

Vignoble La Vitacée

Quantité limitée en 1995
 816, Chemin de l'église Sainte-Barbe, QC, JOS 1P0
 (514) 373-8429

Vignoble MADROU

Monique Morin et Étienne Héroux, propriétaires-vignerons
 238, route 221, Napierville, QC, JOI 1L0
 Tél. et fax: (514) 245-7560

vignoble de l'Orpailleur

1086, route 202, Dunham, QC, JOE 1M0
 (514) 295-2763, fax: (514) 295-3112

Vignoble La Baugé

Alexie et Ghislaine Naud
 155, des Érables, Brigham, QC, JOE 1R0
 (514) 266-2149

Vignoble du marathonien

Léon et Jean Joly
 318, route 202, Havelock, QC, JOS 2C0
 (514) 826-0522 Fax (514) 321-9347

Vignoble Le Royer St-Pierre

Lucie St-Pierre et Robert LeRoy, Viticulteurs-vignerons
 182, route 221, Napierville, QC, JOJ 1L0
 (514) 245-0208

Vignoble Les Blancs Coteaux

Pierre Genesse et Marie-Claude Lizotte
 1046 Route 202, Dunham, QC, JOE 1M0
 Tél. et fax: (514) 295-3503

Prenez le chemin...

Sur la carte à la page 15, tu découvriras les principaux vignobles de la région. Ils sont représentés par des grappes de raisin. Retracer-les à la page 16, donne leur nom et la localité dans laquelle ils sont situés.

No	Nom	Localité
4.	_____	_____
6.	_____	_____
13.	_____	_____
1.	_____	_____
8.	_____	_____
11.	_____	_____
9.	_____	_____
2.	_____	_____
5.	_____	_____
12.	_____	_____
3.	_____	_____
7.	_____	_____
10.	_____	_____

Prenez le chemin...

Sers-toi de la carte et de la légende pour répondre aux questions suivantes.

1. Une dégustation de vins et fromages est organisée par cinq vignobles d'une même municipalité. Qui sont-ils?

2. Deux vignobles sont établis dans la région d'Iberville. Qui sont-ils?

3. Nommez trois vignobles de la région de Lacolle.

4. Après une visite au «Parc Safari» vous décidez de visiter deux vignobles situés près de celui-ci. Qui sont-ils?

Je suis situé à Brigham. Qui suis-je?

Les étapes de production

Pour toutes productions agricoles, il y a certaines étapes à suivre afin d'obtenir une récolte satisfaisante. Ainsi la première étape est celle du débantage qui consiste à enlever la terre qui est à la base des plants de vigne. Cette terre avait été mise là à l'automne précédent afin de les protéger des grands froids d'hiver. L'étape de débantage doit se faire à la fin d'avril, début mai, après les risques de gel et avant la venue des bourgeons. Donc elle doit se faire au bon moment...

La deuxième étape est celle de la taille de la vigne au printemps, en été et parfois à l'automne. Celle du printemps sert à éliminer des bourgeons pour n'en garder que deux. Celle de l'été consiste à enlever les branches non productives. Celle de l'automne sert à préparer la vigne pour l'hiver. Cette dernière est moins nécessaire et n'est pas pratiquée par tous les vignerons.

La troisième étape est celle des vendanges qui débute le 15 septembre pour se terminer vers le 15 octobre. À cette étape on cueille les raisins.

Il ne faut pas oublier que le vigneron doit sarcler (arracher les mauvaises herbes) ses champs au printemps et en été, fertiliser (ajouter des engrais) et arroser contre les maladies et les insectes (fongicides et insecticides).

Le buttage se fait en automne, ainsi on renhausse de terre les plants pour les protéger contre les froids d'hiver.



Les étapes de production

Trouve si les énoncés suivants sont vrais ou faux?

	Vrai	Faux
1. La première étape est celle du débutage.	___	___
2. Le débutage consiste à enlever la terre à la base des plants.	___	___
3. Le débutage peut être fait au mois de mars.	___	___
4. Le débutage doit être fait après les risques de gel.	___	___
5. Il y a deux périodes de taille de la vigne; l'été et l'automne.	___	___
6. La taille du printemps sert à éliminer des bourgeons.	___	___
7. La taille d'été sert à éliminer les branches non productives.	___	___
8. Les vendanges se font du 15 septembre au 15 octobre.	___	___
9. Les vignerons n'ont pas besoin de fertiliser le sol.	___	___
10. Le buttage sert à protéger les plants contre les froids d'hiver.	___	___



Les étapes de production

«La nature des mots»

1. En te servant du premier paragraphe, trouve dix noms communs.

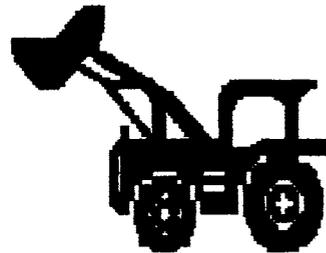
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

2. Dans les deux premiers paragraphes, trouve quatre adjectifs qualificatifs.

_____	_____
_____	_____

3. Dans le dernier paragraphe, trouve deux déterminants.

_____	_____
-------	-------



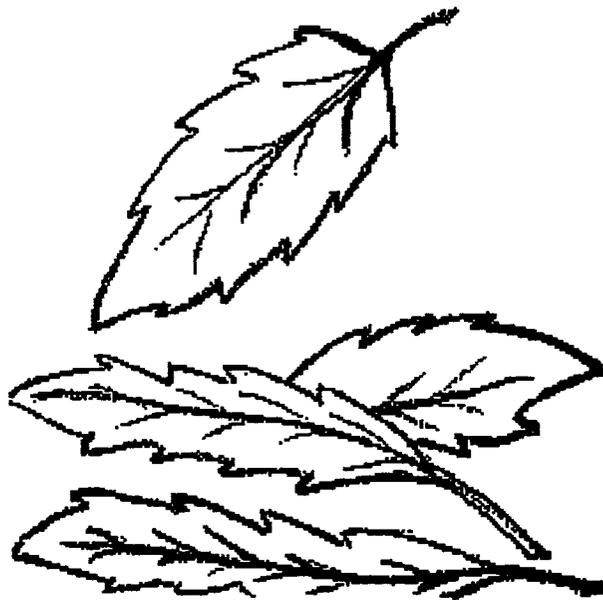
Les étapes de production

«Le paragraphe mélangé»

Reconstitue le dernier paragraphe avec ces bouts de phrase.

de terre Le buttage se fait les protéger
contre les froids ainsi on renhausse
en automne, les plants pour d'hiver.

2. Que remarques-tu au début et à la fin de la phrase?

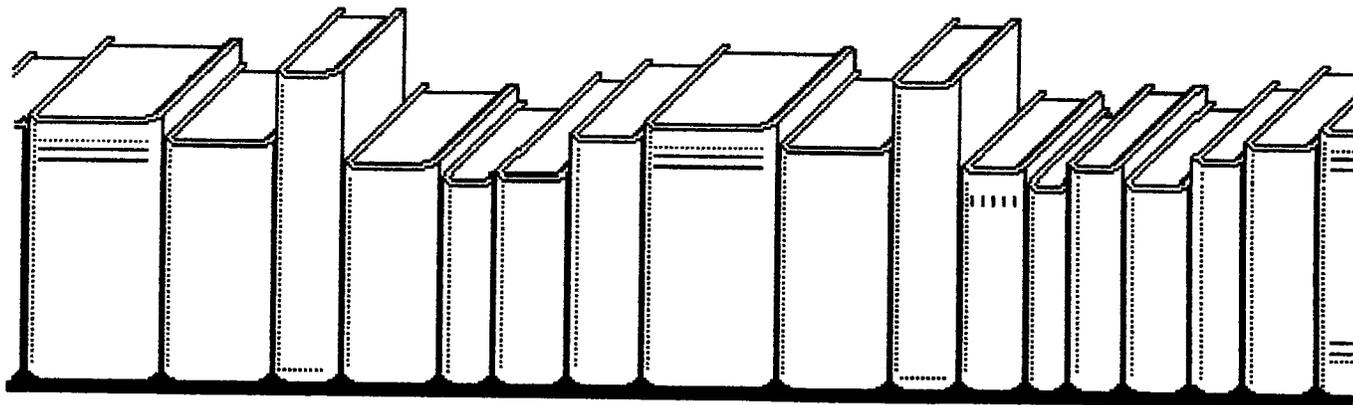


Le genre et le nombre

Le vigneron adore observer son plant de vigne. Il s'imagine à l'automne lorsqu'il pourra embouteiller et goûter son élixir, le fruit de son travail.

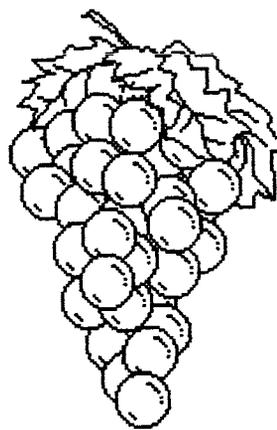
« Écris ce texte au féminin.»

« Maintenant écris ce texte au pluriel.»



Du raisin au vin

Suite aux vendanges, le vigneron passe à l'étape du choix des raisins qui serviront à la création d'un vin de qualité. Quand la sélection a été faite, le raisin passe au pressurage, cette étape peut durer jusqu'à soixante-douze heures. Ensuite, c'est le débourage qui consiste à séparer le jus des parties épaisses. À la fin de cette étape, le vigneron en fait une analyse complète pour connaître la richesse en sucre et l'acidité totale. Par la suite, on passe à l'ensemencement, soit l'ajout de levure qui provoque la fermentation. Après ces étapes, vient la stabilisation qui consiste à faire des filtrations rapides, pour enfin passer à l'embouteillage, suivi d'un repos plus ou moins long dépendant du cru, avant de déboucher et déguster une bouteille.



Du raisin au vin

Quelles sont les six étapes à faire entre les vendanges et l'embouteillage? Donne une courte explication sur chacune.

1. _____:

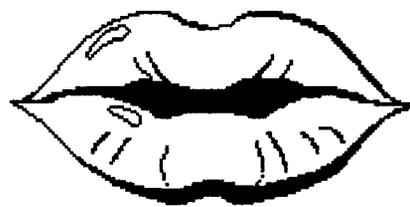
2. _____:

3. _____:

4. _____:

5. _____:

6. _____:



Du raisin au vin

1. Qu'est-ce-que le pressurage?

2. En quoi consiste le débourage?

3. Pourquoi doit-on faire l'analyse du jus?

4. Qu'est-ce-que l'ensemencement?

5. En quoi consiste la stabilisation?

Du raisin au vin

« Méli-mélo »

La Grammaire simplifiée page 6

1. Les mots suivants sont tous mélangés. Remplace les syllabes

1. na-ly-a-se: _____
2. su-ge-pres-ra: _____
3. men-ment-en-se-ce: _____
4. bour-ge-ba-dé: _____
5. bi-sa-sta-li-tion: _____

2. Place-les maintenant par ordre alphabétique.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____



Le vin et le fromage

Comme on le sait, le vin et le fromage se marient à la perfection. Naturellement le choix des fromages doit être étudié. On n'utilise pas n'importe quel fromage avec n'importe quel vin.

Voici des exemples de types de fromages se mariant bien aux différents types de vin.

Types	Noms et sortes	Suggestion de vin
Pâtes molles	Baron, Bonne mère, fromages de chèvre frais, fromages à la crème, Bel crème, brie et camembert	Vin blanc ou rosé
Pâtes demi-fermes	Brick, cheddar mi-fort, Édam, Forêt noire, Gouda, Saint-André, Saint-Paulin, fromages Suisses, Tomme, Anfrom et Oka	Vin rouge
Pâtes fermes	emmental, cheddar fort et fromages de chèvre affinés	Vin rouge

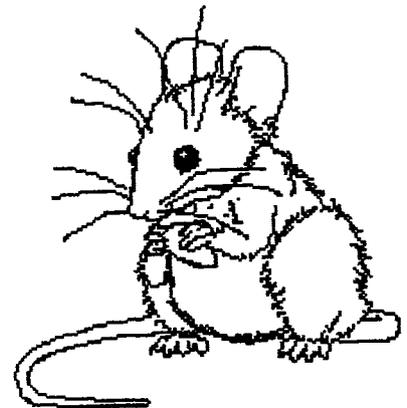
Lors d'une dégustation de vins et de fromages, on utilise les pâtes molles avant les demi-fermes et les demi-fermes avant les fermes.

Le vin et le fromage

«Des lettres entremêlées»

En te servant du tableau du texte précédent, replace les lettres suivantes pour en découvrir les mots.

1. aBnor _____
2. aitSn-dAnér _____
3. kOa _____
4. ddcehra _____
5. ierb _____
6. mmeacrtbe _____
7. talmmene _____
8. ckBir _____
9. leB rcèm _____
10. onenB èrem _____



Le vin et le fromage

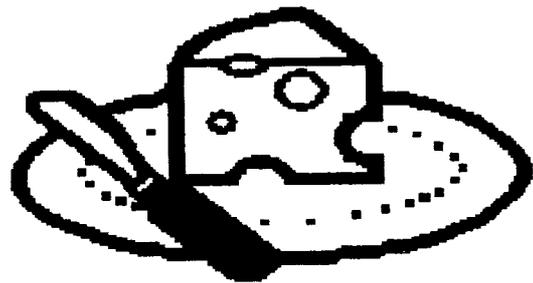
«Compréhension de texte»

1. Le cheddar appartient à quel type de fromage?

2. Le Saint-Paulin appartient à quel type de fromage?

3. Le brie appartient à quel type de fromage?

4. Quel est l'ordre des types de fromage que nous devons utiliser lors d'une dégustation?



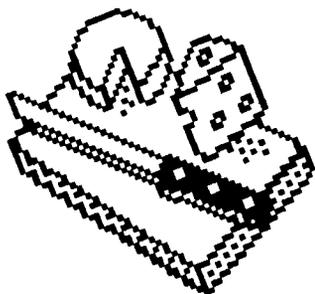
J'organise ma dégustation de vin et fromage.

Tu décides d'organiser une dégustation de vins et fromages pour financer une activité pour ta classe d'alphabétisation. Décris tes services avec les vins recommandés.

Premier service:

Deuxième service:

Troisième service:



Corrigé

Origine du vin au Québec p.9

1. 1) les essais infructueux (1608-1650)
2) les pionniers (1850-1940)
3) le laboratoire (1940-1970)
4) les nouveaux vignerons (1970-1985)
5) l'expansion viticole (depuis 1985)
2. «vitis riparia»
3. au service des messes
4. les communautés religieuses et les personnes riches
5. interdiction
6. les recherches en fermes expérimentales
7. à cause de la législation de la «Société des Alcools du Québec»
8. cinq
9. la population redécouvre le goût du vin aux repas
la qualité de la production
les visites des vignobles sont à la mode
10. 1988

Un peu de vocabulaire p.11

1. colonisation: le fait de peupler de colons: de transformer la colonie.
2. infructueux: qui ne donne, qui ne rapporte pas de fruits.
3. vignoble: plantation de vignes
4. vigneron personne qui cultive la vigne, fait le vin.

5. artisanal: qui est relatif à l'artisan, métier artisanal.

Genre et nombre des noms communs p.13

noms	genre	nombre
colons	masculin	pluriel
vigneronne	féminin	singulier
essai	masculin	singulier
vin	masculin	singulier
vignobles	masculin	pluriel
prohibition	féminin	singulier
communauté	féminin	singulier
récoltes	féminin	pluriel
vigne	féminin	singulier
produit	masculin	singulier

Message secret p.14

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>
M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X
<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>	<u>16</u>	<u>17</u>	<u>18</u>	<u>19</u>	<u>20</u>	<u>21</u>	<u>22</u>	<u>23</u>	<u>24</u>
Y	Z										
<u>25</u>	<u>26</u>										

Le message secret:

L E	V I N	Q U I	E S T
12 5	22 9 14	17 21 9	5 19 20
P R O D U I T	I C I	A U	
16 18 15 4 21 9 20	9 3 9	1 21	
Q U É B E C	E S T	D E	
17 21 5 2 5 3	3 19 20	4 5	
T R E S	B O N N E		
20 18 5 19	2 15 14 14 5		
Q U A L I T É			
17 21 1 13 9 20 5			

Prenez le chemin... p.17

No	Nom	Localité
4.	Vignoble Morou	Napierville
6.	Vignoble des Pins	Sabrevois
13.	Vignoble La Bauge	Brigham
1.	Vignoble La Vitacée	Sainte-Barbe
8.	Vignoble de l'Orpailleur	Dunham
11.	Vignoble Les Trois Clochers	Dunham
9.	Vignoble Les Blancs Coteaux	Dunham
2.	Vignoble du marathonien	Havelock
5.	Vignoble Le Royer Saint-Pierre	Napierville
12.	Vignoble Les Arpents de Neige	Dunham
3.	Vignoble Angell	Saint-Bernard-de-Lacolle
7.	Vignoble Dietrich Jooss	Iberville
10.	Vignoble Domaine des Côtes d'Ardoise	Dunham

Prenez le chemin... p.18

1. Vignoble de l'Orpailleur Dunham
Vignoble Les Trois Clochers Dunham
Vignoble Les Blancs Coteaux Dunham
Vignoble Domaine des Côtes d'Ardoise Dunham
Vignoble Les Arpents de Neige Dunham
2. Vignoble Dietrich Jooss Iberville
Vignoble des Pins Sabrevois
3. Vignoble Angell Saint-Bernard-de-Lacolle
Vignoble Morou Napierville
Vignoble Le Royer Saint-Pierre Napierville
4. Vignoble Le Royer Saint-Pierre Napierville
Vignoble du marathonnier Havelock
5. Vignoble La Bauge Brigham

Les étapes de production p.20

- | | |
|---------|----------|
| 1. vrai | 6. vrai |
| 2. vrai | 7. vrai |
| 3. faux | 8. vrai |
| 4. vrai | 9. faux |
| 5. faux | 10. vrai |

Les étapes de production p.21

- | | | | | |
|----------------|-----------|-------|---------|-----|
| 1. productions | automne | gel | étapes | |
| débuttage | terre | base | plants | |
| vigne | froids | hiver | étape | fin |
| avril | début | mai | risques | gel |
| venue | bourgeons | | moment | |

2. agricoles satisfaisante première précédant
grands bon deuxième productives
nécessaire
3. Le de les

Les étapes de production p.22

1. Le buttage se fait en automne, ainsi on renhausse de terre les plants pour les protéger contre les froids d'hiver.
2. La phrase commence par une lettre majuscule et se termine par un point.

Le genre et le nombre p.23

Le vigneronne adore observer son plant de vigne. Elle s'imagine à l'automne lorsqu'elle pourra embouteiller et goûter son élixir, le fruit de son travail.

Les vigneronns adorent observer leurs plants de vigne. Ils s'imaginent à l'automne lorsqu'ils pourront embouteiller et goûter leurs élixirs, les fruits de leurs travaux

Du raisin au vin p.25

1. le choix des raisins le vigneron choisit les raisins qui feront le vin.
2. le pressurage on écrase les raisins pour en extraire le jus.
3. le débourage on sépare le jus des parties épaisses.
4. l'analyse on analyse pour connaître la richesse en sucre et l'acidité totale.
5. l'ensemencement on ajoute de la levure pour provoquer la fermentation.
6. la stabilisation On effectue des filtrations rapides avant l'embouteillage.

Du raisin au vin p.27

1. On écrase les raisins pour en retirer le jus.
2. On sépare le jus des parties épaisses.
3. On analyse le jus pour connaître la richesse en sucre et l'acidité totale.
4. C'est l'ajout de la levure pour provoquer la fermentation.
5. On effectue des filtrations rapides avant l'embouteillage.

Du raisin au vin p.28

1.
 1. analyse
 2. pressurage
 3. ensemencement
 4. débourbage
 5. stabilisation

2.
 1. analyse
 2. débourbage
 3. ensemencement
 4. pressurage
 5. stabilisation

Le vin et le fromage p.30

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Baron | 6. camembert |
| 2. Saint-André | 7. emmental |
| 3. Oka | 8. Brick |
| 4. cheddar | 9. Bel crème |
| 5. brie | 10. Bonne mère |

Le vin et le fromage p.31

1. pâtes fermes
2. pâtes demi-fermes
3. pâtes molles
4. pâtes molles
pâtes demi-fermes
pâtes fermes

J'organise ma dégustation de vin et fromage. p.32

Choix de réponses.

Types	Noms	Suggestion de vin
Premier service: Pâtes molles	Baron, Bonne mère, fromages de chèvre frais, fromages à la crème, Bel crème, brie et camembert	Vin blanc ou rosé
Deuxième service: Pâtes demi-fermes	Brick, cheddar mi-fort, Édam, Forêt noire, Gouda, Saint-André, Saint-Paulin, fromages Suisses, Tomme, Anfrom et Oka	Vin rouge
Troisième service: Pâtes fermes	emmental, cheddar fort et fromages de chèvre affinés	Vin rouge

Références

- * Deshaies Laurent, Dubois Jean-Marie, *Vins et vignobles artisanaux au Québec*, géographes, no 4, octobre 1993, 191p.
- * Girard Pierre, Poirier Gilles, Pouliot Diane, *La grammaire simplifiée*. Éditions Renouveau pédagogique, 1994.
- * Dépliants sur les fromages et des suggestions de mariage de vins et fromages
- * Nous tenons à remercier le vignoble Dietrich Joss, Agropur et la Société des Alcools du Québec pour la documentation fournie.