

**JOURNEE INTEGRATION
SEPTEMBRE 2015
2 STHR**



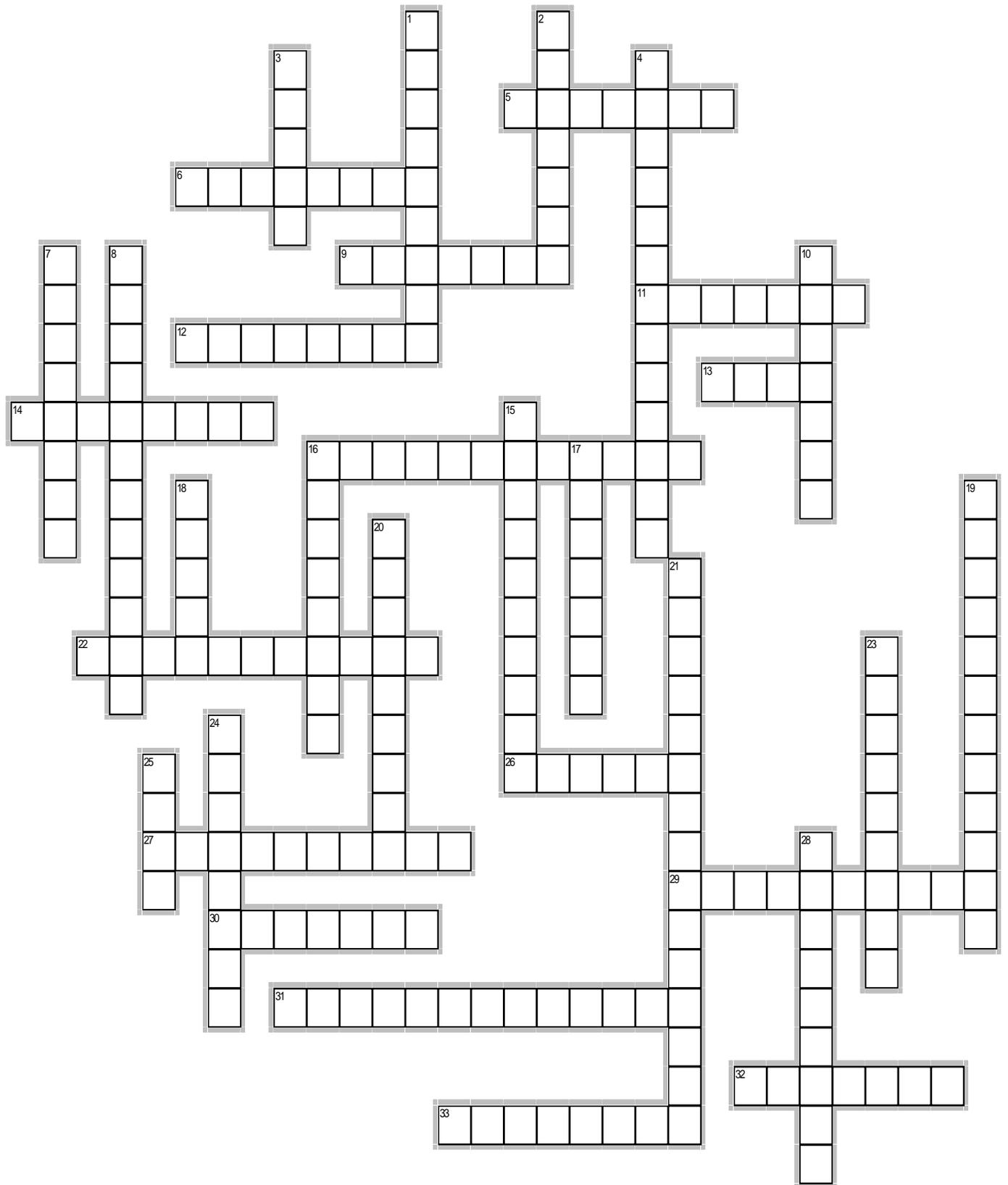
Parcourez Paris au gré des hôtels et restaurants renommés

Horizontal

5. Un des plus anciens restaurants de paris
6. Une brasserie parisienne crée en 1896
9. Palace sur la rue de Rivoli
11. Enseigne de la chaine Accor
12. Restaurant emblématique du patrimoine français. Ouvert en 1942 par René.....
13. Enseigne de la chaine Accor
14. Très beau palace du 8e. Thierry Marx et David Bireau y officie !
16. Starck l'a conceptualisé. Hôtel dans le 20e
22. restaurant de la Tour Eiffel
26. 3 étoiles Michelin d'Alain Passard dans le 7ème
27. restaurant dont l'origine du nom est attribué en l'hommage du cuisinier Guillaume Tirel , qui a écrit le premier ouvrage de cuisine
29. Caviar et saumon fumé renommés du 7e arrondissement
30. Palace proche du lycée
31. Adresse mondialement connue. Une adresse Alain Ducasse
32. Restaurant étoilé du Shangri la
33. Restaurant 3 étoiles de P Barbot dans le 16e

Vertical

1. Restaurant sur les quais des grands Augustins
2. Hélène, chef de cuisine
3. Nom d'un gâteau café chocolat
4. Palace avenue Hoche de la chaine Raffles
7. Pierre de son prénom
8. Restaurant de Guy Martin, galerie du Beaujolais paris 1er
10. Un palace du 8ème
15. Palace du 16e
16. Garniture pour viande grillée
17. Ce restaurant a servi de tournage au Film Le grand Restaurant de Louis de Funès. Yannick Alléno y est actuellement chef
18. Louise ou Marguerite. Bernard Loiseau en est le créateur
19. Restaurant où les canards rouennais sont les stars
20. nom du restaurant de Cyril Lignac
21. Se trouve au Bon Marché
23. Restaurant place des Vosges de Bernard Pacaud
24. L'ancêtre du restaurant
25. César de son prénom
28. Nom d'une pomme frite



Découverte de la Grande Epicerie du Bon Marché

Quelques dates

1852, Aristide Boucicaut, fils de chapeliers, monté à Paris pour être calicot, comprend vite qu'il y a une place pour un nouveau commerce, proposant plus de choix aux acheteurs...

Il transforme, avec son épouse Marguerite, une simple échoppe en un "grand magasin" parisien singulier au large choix où l'on entre librement et déambule sans être importuné. Le Bon Marché est né et les innovations se multiplient: prix fixes, marges réduites, livraison à domicile, échange d'articles, vente par correspondance, mois du blanc, soldes, concerts privés, coin bibliothèque...

Dans le monde entier, on s'inspire bientôt du modèle commercial inventé par ce couple précurseur et révolutionnaire.

1875, une galerie de tableaux est ouverte. La maison se fait l'intermédiaire gratuit et obligeant entre les artistes et les amateurs.

1984, Rénovation vise à en faire le magasin parisien le plus sélectif de la capitale. Alliant tradition et modernité, dans un cadre chaleureux et convivial, Le Bon Marché devient un Grand magasin haut de gamme très parisien où les valeurs d'authenticité et le culturel viennent se mêler étroitement au plaisir d'acheter.

Depuis 1988, La Grande Epicerie de Paris, filiale du Bon Marché Rive Gauche, se transforme et devient le plus important des magasins alimentaires de la capitale.

Fin 2013, après 18 mois de rénovation, il célèbre sa renaissance.

**Promenez-vous dans les rayons par petits groupes
de 2 de manière discrète et correcte.
Relevez les réponses aux questions ci-dessous.**

Les équipes sont :

AMARAMORN Phiwoman AUBRY Aleksandr	BELLEBON Célia HAMBLING Ryan	BULTELLE Laura CAUBEL Etienne
DE LAAGE Augustin DUBOIS Ambre	FERLAUD Nicolas BRASSAC Eloïse	HELBERT Millian PEYTAVIN Lauranne
PAYEN Soraïa LEPAGNOL Thomas	PIAZZA Anne Lise PORZEL Nelson	STAVROU Alexis THILLOIS Pauline VILLEDEY Paul
CHRISTMANN Clément DE LA FUENTE Lorenzo	MEILLON Aslak PARIS Kentin	

Noms de 4 marques de chocolats hauts de gamme et prix d'une tablette

Quels sont les produits commercialisés sous la marque Angelina ?

THES

Pays /provenance	Variétés	Prix

CAFES

Pays /provenance	Variétés	Prix

PATISSERIE

Nom du gâteau	Composition	Prix

Confitures de fruits qui ne vous sont pas familières :

SELS

Variétés	Prix

HUILES D'OLIVE

Variétés	Prix

VINAIGRES ORIGINAUX

Variétés	Prix

BALSAMIQUE

Echelle de prix
Le moins cher :
Le plus cher

CONDIMENTS

Que trouve t'on dans ce rayon ?

Quels sont les fruits et légumes de saison ? (sept/octobre) ?

Quels sont les fruits exotiques qui se trouvent en rayon ?

Citez 4 variétés de pommes en rayon avec leur prix

Donnez pour 5 pays présents en rayon leurs produits emblématiques

Pays	Produits

--	--

Quel est la particularité du Bagel Brooklyn Saumon ?

--

Que trouve t'on au rayon LE LUXE ?

--

Quels beurres BORDIER trouvez-vous en rayon ?

Que vous conseille le crémier ?

Quels sont les pays d'origine du saumon fumé ?

Quels variétés de jambon crus trouvez-vous au rayon charcuterie découpe ?

Que proposez-vous à « l'Invité » ?

Pourquoi certains vins sont présentés dans une pièce vitrée ?

--

Quel est le prix d'un Ruinart Brut Rosé	
Quel est le prix d'un Dom Pérignon 2004 ?	
Belvédère – 6 litres – 400 € : Que suis-je ?	
Quel est le prix le plus bas que vous ayez relevé à la cave ?	

ARTS DE LA TABLE

Quels articles de table vous plaisent ?

Article	Marque	Prix

Marque de voiture reconnue pour ses moulins ?	
Marque de batterie de cuisine en cuivre ?	
Marque de cocotte en fonte ?	
Marque de verres réputés dans le monde professionnel ?	

On ne devient pas un mythe par hasard, pas plus qu'on ne le reste en vivant sur une réputation.

Chartier a plus de 100 ans et se porte bien. Dans le cœur des parisiens de souche comme dans les souvenirs de touristes du monde entier, ceci expliquant peut-être cela.

En 1896, **le bouillon Chartier** naît sur une idée simple : offrir un repas digne de ce nom à un prix modeste, respecter la clientèle pour gagner sa fidélité. Cinquante millions de repas et seulement quatre propriétaires plus tard, la recette est toujours aussi bonne...



Le lieu, lui, au fil des décennies et des anecdotes, a vibré au rythme de tous ceux, illustres ou anonymes, qui l'ont aimé en couple, en famille ou entre amis. Ce faisant, il a acquis davantage qu'une personnalité unique : une âme.

Entrez dans l'immense et légendaire salle classée. Installez-vous tranquillement à votre table, promenez votre regard sur les fameux meubles à tiroirs où les habitués récupéraient leur serviette, sur le tableau du peintre Germont, qui créa cette œuvre en 1929 pour rembourser sa dette.

Observez le ballet incessant des serveurs en gilet noir et tablier blanc, à l'efficacité sans pareille... Et ouvrez grandes vos papilles !

Dans les assiettes, tradition et diversité se déclinent à des prix imbattables. Poireaux vinaigrette, œuf mayonnaise, potage aux légumes ou escargots réjouissants en entrée ; viandes, poissons ou plats canailles bien mijotés pour la suite : la carte est vaste, les saveurs authentiques et chaque plat tourne autour de 10 €.

Régalez-vous en confiance, les fournisseurs sont sûrs et constants. Faites vous plaisir avec la fameuse coupe de crème Chantilly maison, vous ne la trouverez pas ailleurs.

En fait, quoi que vous veniez chercher chez Chartier, il y a peu de chances que vous le trouviez ailleurs... Car il n'y a qu'un seul Paris, qu'un seul 9ème arrondissement, qu'un seul Chartier.

BOUILLON CHARTIER

BOUILLONS LA CLIENTELE
11 H 30 A 22 H

7 RUE DU FB MONTMARTRE - TEL 01 47 70 86 29 - TELECOPIE 01 48 24 14 68
site : www.restaurant-chartier.com
Courriel : restaurant@bouillon-chartier.com

LUNDI 20 FÉVRIER 2012

RECOMMANDONS

GRILLE FRITES
AMANDES 10.00

- AVOCAT SAUCE CREVETTES
- CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
- CELERI REMOULADE
- OEUF DUR MAYONNAISE
- POIREAUX VINAIGRETTE
- SALADE DE TOMATE
- SALADE D'ENDIVES AU ROQUEFORT
- SALADE FRISEE AUX LARDONS
- SALADE VERTE MELANGEE

ATION
VICE

3.70

1.00

- DAURADE ROYALE AU FOUR SAUCE VIERGE 13.00
- TRUITE AUX AMANDES 10.00
- STEACK HACHE SAUCE POIVRE VERT FRITES 8.50
- PAVE DE RUMSTEACK GRILLE FRITES 11.00
- PAVE DE RUMSTEACK AU POIVRE FRITES 11.20
- TARTARE DE BOEUF ASSAISONNE FRITES 11.80
- POULET FERMIER ROTI FRITES 8.70
- ANDOUILLETTE GRILLEE, MOUTARDE 11.60
- ENTRECOTE GRILLEE MAITRE D'HOTEL 12.40
- ENTRECOTE SAUCE BORDELAISE 12.40

ENTREES

- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 6.80
- JAMBON DE PAYS ET SAUCISSE SECHE 3.70
- MUSEAU DE BOEUF VINAIGRETTE 3.70
- TERRINE DE CAMPAGNE 3.70
- CREVETTES ROSES MAYONNAISE 3.70
- FILET DE HARENG POMMES A L'HUILE 3.70
- 6 ESCARGOTS 6.50
- 12 ESCARGOTS 13.00
- CONSOMME VERMICELLES 1.00

POISSONS

- PATES DU PECHEUR 9.50

PLATS

- POT AU FEU MENAGERE 11.00
- TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 11.60
- CHOUROUTE ALSACIENNE 10.70
- PIED DE PORC GRILLE FRITES 10.50
- CONFIT DE CANARD POMMES GRENAILLES 9.70
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE 8.60
- VERITABLE TRIPOUS " LA NAUCELLOISE " 9.80
- COTES D'AGNEAU GRILLEES, FRITES 11.00

ANGELINA SALON DE THE

L'Histoire de la Maison

C'est en 1903 que le confiseur autrichien Antoine Rumpelmayer fonde Angelina, baptisé ainsi en l'honneur de sa belle-fille. Depuis plus d'un siècle, le salon de thé s'est imposé comme un lieu gourmand et raffiné. Dès son ouverture, Angelina devient l'incontournable rendez-vous de l'aristocratie parisienne. Dans ses salons se sont croisés Proust, Coco Chanel et les plus grands couturiers français...

Le décor, conçu par le célèbre architecte de la Belle Epoque Edouard-Jean Niermans, mêle élégance, charme et raffinement. Angelina, c'est une véritable poésie romantique, un espace de calme et de volupté, entre sérénité et gourmandise.

Les incontournables de la Maison **Le Chocolat chaud l'Africain**

Le fameux chocolat chaud à l'ancienne, baptisé « l'Africain », est composé de trois cacaos d'origines africaines : Niger, Ghana et Côte d'Ivoire, sélectionnés par nos soins. Il est assemblé spécialement pour Angelina et la recette reste secrète. La combinaison de ces cacaos d'origines et de terroirs différents confère au chocolat chaud Angelina ce goût et ce caractère exceptionnel.

Le Mont-Blanc

Cette incontournable pâtisserie conjugue meringue, Chantilly légère et vermicelles de crème de marron, pour ravir les palais les plus affutés. Grâce à sa recette unique et jamais égalée, le Mont-Blanc est devenu l'emblème de la maison Angelina et fait sa renommée depuis 1903.

