

SESSION 2016

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE**

**Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION
Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION**

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le Festival International des Sports Extrêmes (FISE, annexe 1) se déroule tous les ans à Montpellier sur les berges du Lez au mois de mai et accueille plus de 300 000 personnes.

Vous êtes directeur(trice) d'un hôtel-restaurant contemporain « le Looping », établissement trois étoiles, de quarante chambres, situé au cœur du centre-ville.

Pour s'adapter aux attentes d'une clientèle toujours plus variée et exigeante, le comité d'organisation du festival sollicite votre aide pour :

- ▶ superviser et promouvoir la restauration liée à cet événement,
- ▶ mettre en place une démarche environnementale,
- ▶ proposer un brunch,
- ▶ valoriser les produits régionaux.

Vous mettez en place, par ailleurs, de nouvelles stratégies d'accueil pour recevoir les clients du festival.

Partenaire du lycée hôtelier de Montpellier, vous accueillez régulièrement des stagiaires dans votre établissement.

Annexes à consulter

Annexe 1	Le FISE, Festival International des Sports Extrêmes
Annexe 2	Monter son food truck avec succès (camion de restauration mobile)
Annexe 3	Extrait de catalogue de location de mobilier
Annexe 4	Fiche signalétique de l'hôtel restaurant Le Looping

Documents à rendre avec la copie

Document A	Offre de vente à emporter et personnalisation des trois food trucks
Document B	Actions concrètes à mener pour promouvoir les trois camions restaurants
Document C	Contenants originaux et adaptés à la politique du festival
Document D	Propositions d'actions pour encourager les professionnels, d'une part, et inciter le public à cette démarche éco citoyenne, d'autre part
Document E	Vérification de la proposition de brunch, suggestions d'évolution et leur justification
Document F	Fiche produit « Blanquette de Limoux »
Document G	Fiche produit « Huîtres du Languedoc »
Document H	Fiche produit « Vins Doux Naturels du Languedoc-Roussillon »

Thème 1 - Superviser et promouvoir la restauration liée à cet événement

Face au succès des camions restaurants ambulants (food trucks) à Paris, le comité d'organisation du FISE vous sollicite pour étudier la possibilité d'implanter ce concept novateur de restauration itinérante pour le festival. L'idée de proposer trois food trucks à thème est envisagée : produits laitiers, DOM-TOM, bagels & burgers.

Cette année encore, de nombreuses célébrités du roller, du skate et du BMX seront au rendez-vous. La manifestation attire majoritairement des jeunes, des sportifs et des familles. Cette population est très mobile et souhaite une restauration rapide adaptée à l'événement.

Vous devez :

1.1 Rédiger un rapport de trente lignes maximum, pour le comité d'organisation, sur la stratégie de création de food trucks en précisant trois contraintes réglementaires liées à leur ouverture. Vous appuyez sur la documentation proposée en annexe 2 et vos connaissances.

1.2 Indiquer six attentes du public ciblé pour ce type de restauration.

1.3 Proposer une offre précise de vente à emporter et **soumettre** des exemples de personnalisation, pour chaque camion. Vous complétez le document A (à rendre avec la copie).

1.4 Suggérer six actions concrètes à mener pour promouvoir les trois camions restaurants. Vous complétez le document B (à rendre avec la copie).

Thème 2 – Mettre en place une démarche environnementale

Conformément à la politique éco citoyenne du Festival International des Sports Extrêmes (rappelée dans l'annexe 1), les organisateurs souhaitent faire de la manifestation un événement « propre ». Ils vous demandent de réfléchir aux actions possibles afin d'engager les intervenants, notamment les restaurateurs et les participants, dans une démarche de respect du développement durable.

Vous devez :

2.1 Conseiller aux professionnels de la restauration des contenants originaux et adaptés à la politique du festival. Vous complétez le document C (à rendre avec la copie).

2.2 Soumettre aux organisateurs des propositions d'actions pour encourager les professionnels, d'une part (quatre actions) et inciter le public, d'autre part, (deux actions) à adopter une démarche éco citoyenne. Vous complétez le document D (à rendre avec la copie).

Thème 3 - Proposer un brunch

En corrélation avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le comité du FISE souhaite organiser un brunch pour les principaux clients de la marque « XTfun », marque réputée dans le milieu des sports extrêmes. Ce brunch devra être thématique autour de la région Languedoc Roussillon et se déroulera dans un espace éphémère pour cinquante clients privilégiés.

Vous contribuez à l'organisation et vous devez :

3.1 Sélectionner et quantifier, dans l'extrait de catalogue proposé en annexe 3, quatre types de mobiliers permettant une mise en scène moderne et harmonieuse.

3.2 Vérifier la proposition de brunch et **suggérer** six éléments à faire évoluer pour présenter un repas équilibré. **Justifier** vos suggestions. Vous complétez le document E (à rendre avec la copie).

3.3 Enrichir le brunch en proposant six spécialités culinaires qui apportent un caractère régional au brunch. Vous complétez le document E (à rendre avec la copie).

Thème 4 - Valoriser les produits régionaux

Un circuit des producteurs locaux du Languedoc Roussillon est organisé pour les clients de la marque « XTfun ». On vous sollicite pour les accompagner et animer ce parcours, en sensibilisant votre public aux produits marqueurs et à leurs caractéristiques.

Des fiches « produits » sont en cours d'élaboration. Vous devez les finaliser en précisant les informations non précisées. Vous complétez les documents F G H (à rendre avec la copie).

4.1 Fiche « Blanquette de Limoux » :

- **Schématiser** l'élaboration de la Blanquette de Limoux et **indiquer** son cépage.
- **Proposer** deux mets à déguster avec une blanquette de Limoux.

4.2 Fiche « Huîtres du Languedoc » :

- **Préciser** leur bassin de production, leur nom et leur mode d'élevage.
- **Proposer** un accord avec deux vins régionaux et des produits d'accompagnement pour assurer leur service.

4.3 Fiche « Vins Doux Naturels du Languedoc Roussillon »

- **Expliquer** l'étape essentielle permettant d'obtenir ce type de vin.
- **Indiquer** quatre cépages cultivés et huit appellations régionales de VDN.
- **Proposer** deux accords avec des mets, régionaux ou non, autres que le chocolat.

Thème 5 : Mettre en place de nouvelles stratégies d'accueil

La fréquentation de votre établissement hôtelier va s'accroître à l'occasion du FISE. À votre clientèle habituelle composée essentiellement d'hommes d'affaires, s'ajoutent une clientèle internationale de sportifs mais aussi des familles venues spécialement pour le festival.

Vous accueillez un élève préparant une Mention Complémentaire « Accueil Réception » du lycée hôtelier de Montpellier. Son enseignant aimerait que vous lui proposiez des activités pour renforcer les compétences liées à l'accueil de la clientèle, notamment la compétence « *traiter les litiges* ».

Vous devez :

5.1 **Indiquer** trois propositions commerciales pour capter la clientèle spécifique liée au festival dans votre établissement.

5.2 **Préciser** comment personnaliser l'accueil de cette clientèle familiale et sportive pour mieux les accueillir et les fidéliser. À partir de l'annexe 4 et de vos connaissances, vous donnez trois exemples pour chacun des deux types de clientèle.

5.3 **Indiquer** à votre stagiaire des conseils sur le comportement à adopter face à un client mécontent.

FISE

Le Festival International de sports extrêmes

Qui sommes-nous ?

Cela fait désormais 19 ans que le Festival International des Sports Extrêmes rassemble sur 5 jours les meilleurs athlètes internationaux de sports extrêmes. 19 ans que la magie opère, et que des centaines de milliers de participants se rassemblent au plein cœur de Montpellier pour s'immerger dans l'univers si particulier du FISE.

Origine

(...) Depuis 1997, Hervé André Benoit étudiant à SupdeCo Montpellier, passionné de sports extrêmes, a l'idée de créer le Festival International des Sports Extrêmes (FISE) au cœur de la ville.

Les disciplines concernées sont entre autres le funboard, le kitesurf, le snowboard, le moto-trial, le skateboard et le bmx. Le défi fût également de créer des aires de démonstrations en évolution constante. Le FISE est un festival tant sportif que musical. Sont présents 1500 sportifs de 45 nationalités différentes.

Nos partenaires officiels



Partenaires médias

Radio et chaînes audiovisuelles du réseau français TNT (télévision numérique terrestre)
Chaînes de télévision gratuite sur internet

Sponsors de la discipline

Marques sports extrêmes
Marques de vêtements de sports et tendance
Marque d'eau minérale française

Fournisseurs officiels

Marque de soda
Marque de vélo BMX
Marque de montre colorée
Système d'eco-emballage
Transport de personnes à mobilité réduite

Démarche éco-citoyenne du fise

- Dans le cadre de notre démarche éco-citoyenne en 2009 en partenariat avec l'Adème et avec l'appui de l'Agglomération de Montpellier et de la Région Languedoc Roussillon, le FISE s'est engagé au travers de différentes actions, à sensibiliser les participants et les spectateurs à adopter un comportement responsable et ainsi réduire notre impact environnemental.

- Être éco-mobile, en préconisant le tramway, le covoiturage, le bus, le vélo-mag ou bien tout simplement le déplacement à pieds. Démonstration d'une autre manière d'utiliser une voiture avec l'auto partage, (système de voiture en libre-service à Montpellier) et présentation des principes de base de l'éco-conduite. Enfin, possibilité d'essayer des vélos électriques.

- Énergie Propre en utilisant un téléski nautique 100% écologique pour l'épreuve de wakeboard. plus besoin d'un jet ski, pour tracter les pratiquants.

- Apprendre en s'amusant avec l'association Mountain Riders. Elle invite à participer à son « quizz environnement » pour savoir comment sauver Robert et gagner un tee-shirt de l'association en coton bio ! Venez découvrir leurs expositions sur les déchets, le changement climatique et l'éco rider attitude. Pour petits et grands, des jeux en bois sur les déchets, des vidéos de sensibilisation, les animateurs seront là pour échanger et vous transmettre toutes les informations pour devenir un « eco rider » ! (...)

<http://www.fise.fr/en/>

(Rider est un mot anglais désignant à l'origine un cavalier ou un cycliste, mais qui est également utilisé aujourd'hui pour qualifier un pratiquant de sports extrêmes ou de sports de glisse tels que :

- certains sports d'hiver : ski, snowboard, Snow kite,
- certains sports de glisse nautiques : ski nautique, kitesurf, surf, etc. ;
- certains sports de glisse terrestres : BMX, VTT, skateboard, roller, etc.)

<http://www.wikipedia.org/>

Monter son Food Truck avec succès (camion de restauration mobile)

(...) Le marché des Food trucks s'impose en France, et depuis les débuts remarquables du *Camion qui fume* à Paris, c'est l'effervescence dans les grandes villes du pays. Un business qui fonctionne, adapté aux exigences actuelles des consommateurs : ce que les Food trucks proposent à leurs clients, c'est une nouvelle façon de consommer vite, mais bien.

Si vous rêvez de passer derrière les fourneaux d'un Food truck, c'est le bon moment pour concrétiser cette envie ! En effet, le marché y est propice, les consommateurs sont friands de ce type de restauration. Mais attention, ce n'est pas parce que c'est un concept en vogue que vous pouvez vous engager dans cette entreprise sans précautions !

<p>1 Proposez une offre inédite</p>	<p>Vous voulez préparer et vendre des hamburgers ? Soit. Mais vous ne serez pas un simple vendeur de hamburgers. Vous serez, à l'instar de <i>Cantine California</i>, qui propose, comme son nom l'indique, des recettes californiennes, un marchand de concept (...). Quel qu'il soit, vous devez avoir un atout, proposez à la clientèle quelque chose d'inédit, une expérience, que vous seul êtes en capacité de lui offrir.</p>
<p>2 Oubliez les clichés sur le fastfood</p>	<p>Vous allez proposer à votre clientèle des mets typiques de la restauration rapide. Votre cuisine doit être une cuisine de qualité pour satisfaire les exigences toujours plus nombreuses des clients et vous assurer leur fidélité. Veillez à leur servir une nourriture saine, à partir d'ingrédients de qualité.</p>
<p>3 Investissez le web et les réseaux sociaux</p>	<p>Créer un site web ou un blog est primordial ! Si le consommateur a déjà vu – et apprécié – votre menu, il viendra beaucoup plus facilement à vous. De la même façon, cela permet, en amont, de casser avec les idées reçues qui pourraient associer votre cuisine à la de la nourriture typiquement fastfood. Attention, votre site doit absolument être mis à jour régulièrement et être de qualité. Si les réseaux sociaux ne vous sont pas familiers, remédiez-y ! À nouveau aux couleurs de votre Food truck, vos pages sur les réseaux sociaux seront très certainement, via le bouche-à-oreille, votre vecteur de communication principal. Commencez à communiquer sur le projet plusieurs mois avant le lancement et organisez des actions promotionnelles les semaines précédant le lancement.</p>
<p>4 Choisissez bien votre/vos spot(s)</p>	<p>Savoir si votre camion servira des mets à un seul endroit, ou si vous changerez de location selon les jours et/ou les heures de la semaine. Le choix de l'emplacement de votre Food truck est un facteur crucial de votre réussite. L'endroit où vous vous installez doit être bien réfléchi, il doit y avoir du passage et être pratique pour la clientèle. Vous pouvez en profiter pour adapter votre location selon les moments de l'année. <i>Pensez aux centres villes, les zones professionnelles et périphériques, les lieux touristiques, voire les festivals.</i></p>
<p>5 Préparez votre menu</p>	<p>Ces derniers doivent être faciles et rapides à préparer. Vous devez donc servir à vos clients de la nourriture facile à manger « en route ».</p>
<p>6 Choisissez bien votre Food truck</p>	<p>Il doit être adapté à vos besoins et vous offrir la place nécessaire pour stocker votre matériel et vos ingrédients, mais aussi vous laisser de l'espace pour cuisiner et servir vos clients.</p>
<p>7 Munissez-vous de toutes les autorisations nécessaires</p>	<p>De même que pour l'ouverture d'un restaurant traditionnel, des autorisations sont requises pour être habilité à démarrer votre activité. Autorisation municipale de vous installer sur un emplacement public, autorisation privée pour utiliser un espace privé, font partie des contraintes.</p>
<p>8 Prévoir un budget précis</p>	<p>Cela semble évident, mais il est primordial de ne rien oublier entre autres permis, des assurances, coût du matériel, de l'essence, coûts fixes, etc. Ne négligez rien.</p>
<p>9 Soyez réactif</p>	<p>Il est certain qu'un camion ambulancier offre une liberté relative par rapport aux restaurants fixes, en vous allégeant des coûts de location notamment. Le revers de la médaille concerne tous les petits désagréments techniques liés à votre food truck. Vous devez être prêt en cas de panne ou autre désagrément. (...)</p>

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>	 <p>5</p>
<p>Buffet 80 X 200 cm</p>	<p>Buffet 1/5 Ø 480 cm creux</p>	<p>Buffet demi-rond Ø 250 cm, creux</p>	<p>Buffet lumineux (3 x 2 m)</p>	<p>Table ronde Plateau plastique blanc Ø 180 cm</p>
 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>	 <p>9</p>	 <p>10</p>
<p>Buffet bambou Ø 250cm</p>	<p>Buffet cubes Hauteur : 95 cm Côté : 60x 60 cm</p>	<p>Buffet 2 bidons colorés. Hauteur 100 cm 40 x 250 cm</p>	<p>Buffet Ø 150cm Hauteur 100 cm</p>	<p>Mange debout cube Hauteur 100 cm Côté : 40 x 40 cm</p>
 <p>11</p>	 <p>12</p>	 <p>13</p>	 <p>14</p>	 <p>15</p>
<p>Chaises habillage velours</p>	<p>Pouf coloré 55 cm Hauteur 45 cm Habillage tissu</p>	<p>Chaises habillage cuir</p>	<p>Chaises multicolores plastique</p>	<p>Banc bois 3 places</p>
 <p>16</p>	 <p>17</p>	 <p>18</p>	 <p>19</p>	 <p>20</p>
<p>Chaises bois Assise paille</p>	<p>Table carrée 70 x70 cm Plateau stratifié</p>	<p>Table ronde Plateau bois 180 cm</p>	<p>Table rectangulaire Plateau bois 100 x 200 cm</p>	<p>Table rectangulaire 100 x 200 cm Plateau plastique blanc</p>
 <p>21</p>	 <p>22</p>	 <p>23</p>	 <p>24</p>	 <p>25</p>
<p>Chaise transparente plastique</p>	<p>Table basse blanche rectangulaire 120 x 60</p>	<p>Table plateau teck 100x300m</p>	<p>Fauteuil hêtre massif, habillage tissus</p>	<p>Fauteuil structure bois habillage skaï</p>



Hôtel restaurant Le Looping

Place de la comédie
34000 Montpellier



un hôtel 3 étoiles situé en centre-ville



40 chambres réparties sur 5 étages et proposant différents confort :

- suites,
- chambres aménagées pour personnes à mobilité réduite,
- chambres « standard »,
- chambres communicante (accueillant jusqu'à 4 personnes),
- l'« exécutive center » : 1 étage est réservé au séjour des hommes d'affaires.

Toutes les chambres sont équipées de minibar, de téléphone, de radio réveil, de téléviseur par satellite, de chaînes TV payantes, de WIFI, et d'air conditionné

une restauration de qualité



- une restauration gastronomique à toute heure
- un lounge bar panoramique situé au dernier étage de l'hôtel
- une brasserie thématique axée sur la cuisine de terroir.

des équipements à votre disposition



- un espace de remise en forme
- un jardin intérieur
- un bassin couvert
- salle de billard
- salon TV

des services pour faciliter votre séjour

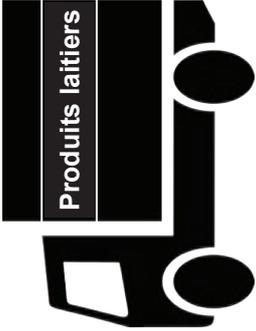
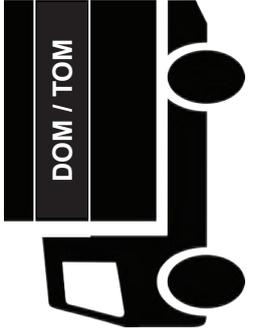
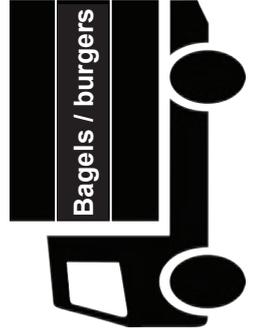


- service coffre-fort
- parking privé
- boutique de souvenirs

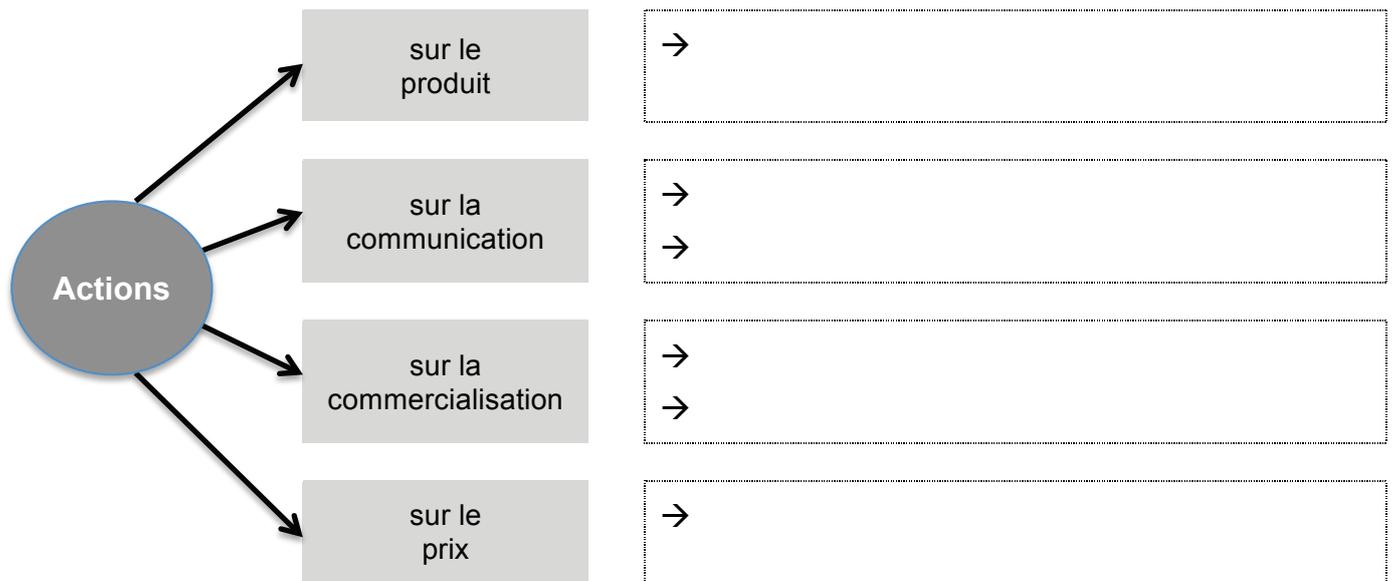
	Types de chambres	Niveau de confort	tarifs
Nos tarifs	Suite	Balcon, baignoire balnéo, lit king size, WC séparés	150 €
	Chambre aménagée pour personne à mobilité réduite	Douche italienne, lit modulable et télécommandé	75 €
	chambre double « standard »		65 €
	Chambre double communicante	Ambiance cosie, salle de bain avec douche ou baignoire, WC séparé	Prix pour 4 personnes 120 € Prix pour 6 personnes 190 €



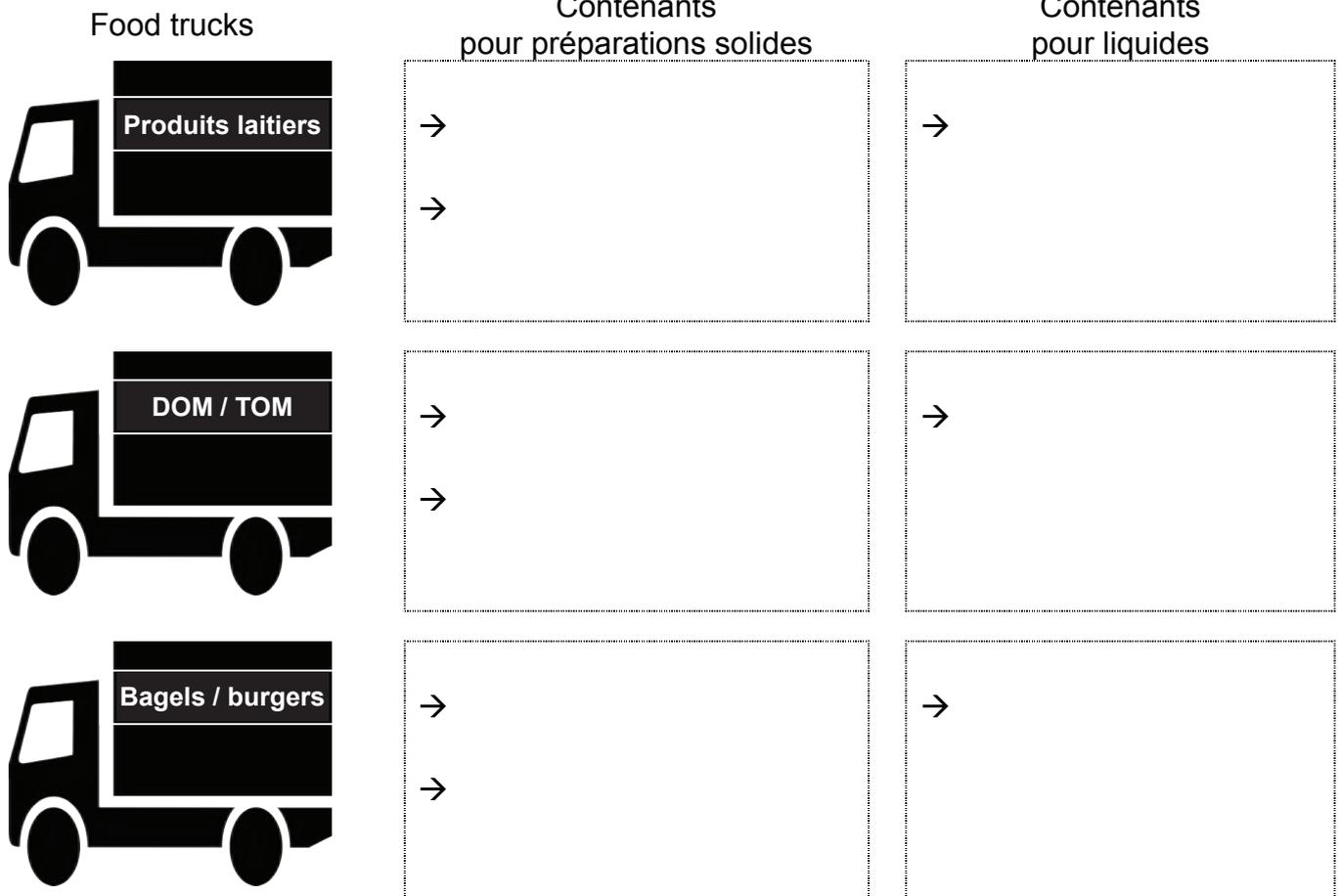
Offre de vente à emporter et personnalisation des trois food trucks

Thèmes des camions		Personnalisation du camion		
Produits laitiers	DOM / TOM	Boissons (élaborées sur place ou non)	Décoration et facteurs d'ambiance	Nom accrocheur
			↑ ↑ ↑	↑
↑ ↑ ↑	↑ ↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑ ↑	↑
↑ ↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑ ↑	↑

Actions concrètes à mener pour promouvoir les trois camions restaurants



Contenants originaux et adaptés à la politique du festival



Propositions d'actions pour encourager les professionnels, d'une part, et inciter le public à adopter une démarche éco citoyenne, d'autre part.

The diagram consists of a central grey circle labeled "Actions". Two arrows point from this circle to two grey rectangular boxes. The top box is labeled "Pour encourager les professionnels" and the bottom box is labeled "Pour inciter le public". To the right of each box is a vertical stack of three empty rectangular input boxes, each starting with a right-pointing arrow "→".

Vérification de la proposition de brunch, suggestions d'évolution et leur justification.

Brunch

Projet de brunch		
<p>Éléments de Petit-Déjeuner</p> <p>Viennoiseries Baguette Œufs brouillés Produits d'accompagnements : Pâte à tartiner, Beurre(s),</p> <p>Préparations froides</p> <p>Charcuteries Piémontaise Céleri rémoulade Taboulé Coleslaw</p> <p>Préparations chaudes</p> <p>Viande en sauce Préparations à la plancha Garnitures : Tagliatelles Frites Semoule</p> <p>Préparations sucrées</p> <p>Tartes Glaces Crème catalane</p>	<p>Suggestions d'évolution</p> <p>Suggestion 0 → <i>faire évoluer la proposition de pain en proposant des pains spéciaux notamment du pain de seigle, pain aux céréales...</i></p> <p>Suggestion 1 →</p> <p>Suggestion 2 →</p> <p>Suggestion 3 →</p> <p>Suggestion 4 →</p> <p>Suggestion 5 →</p> <p>Suggestion 6 →</p>	<p>Justification</p> <p><i>Diversifier l'offre de pain pour que le client puisse sélectionner celui qui convient à ses choix alimentaires</i></p>

Six spécialités culinaires régionales pour enrichir le brunch

1 -	2 -	3 -
4 -	5 -	6 -

Fiche produit

Blanquette de LIMOUX

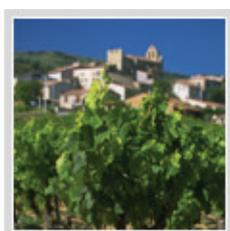
Un peu d'histoire...

- ▶ La Blanquette de Limoux trouve son origine, en 1531, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, lorsqu'un moine découvrit que le vin qu'il avait mis en bouteilles et soigneusement bouché de liège formait des bulles, comme s'il commençait une nouvelle fermentation.



Appellation d'origine contrôlée depuis 1938

- ▶ Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une Appellation d'Origine Contrôlée en Languedoc avec la Blanquette de Limoux et la Blanquette Méthode Ancestrale (décrets du 18 février 1938) et l'une des premières appellations de France.



Au pays de Limoux, entre 200 et 400 m d'altitude, les entrées océaniques tempèrent les influences méditerranéennes

7800 hectares, 41 communes, 4 terroirs

- ▶ Le vignoble de Limoux couvre une superficie de 7 800 hectares dont 2 000 en Appellation d'Origine Contrôlée sur 41 communes regroupées dans 4 terroirs non hiérarchisés, simplement définis par rapport à leur climatologie.

Les vignobles paysagers

- ▶ Ces quatre terroirs ont fait l'objet d'une étude "Vignobles Paysagers" initiée par le Syndicat du Cru. Il devrait permettre, d'ici 2010, de matérialiser chaque zone par une couleur et un arbre dominants.

Les cépages

- ▶ Un brut qui privilégie le cépage traditionnel du Cru

La dégustation

- ▶ Une robe jaune pâle, brillante avec la fulgurance de reflets verts ou jaunes... La Blanquette de Limoux, rafraîchie lentement à 6/7 °, offre des bulles nerveuses, finissant en cordon.
- ▶ Son nez mutin évoque fruits et fleurs de printemps, la pomme verte et le miel.

Les étapes de l'élaboration de la blanquette de Limoux

Accords mets et vins

Vous pouvez déguster avec une blanquette de Limoux :

Fiche produit

Huîtres du LANGUEDOC

Un peu d'histoire...

■ L'activité conchylicole dans les lagunes de Méditerranée Française a débuté dans le bassin de Thau au début du XX siècle. L'absence de marée a imposé le développement de techniques spécifiques à la conchyliculture en milieu lagunaire : l'élevage en suspension (par opposition à l'élevage en surélévation pratiqué sur la côte Atlantique et la Manche.)



Quel goût ont les huîtres du Languedoc...

■ Charnues, les huîtres du Languedoc offrent croquant et fondant aux amateurs de coquillages. Avec leur goût très typé, elles dévoilent une fabuleuse saveur de noisette légèrement iodée, qui leur confère alors une délicate persistance en bouche. Cultivées dans des eaux calmes et riches de en plancton, les huîtres du Languedoc sont particulièrement prisées pour leur volume. Avec une maturité plus rapide que les huîtres de Normandie, de Bretagne ou d'Oléron, elles atteignent un calibre de 3 en seulement 12 mois.

Bassin de production



Bassin de production de l'huître du Languedoc :

.....

L'huître du Languedoc est appelée :

Huître de

Qualité des eaux

■ Les eaux où sont élevés les coquillages font l'objet d'une surveillance permanente par l'Ifremer. Ce suivi consiste à s'assurer de la qualité du milieu. Les résultats de cette surveillance sont utilisés par les autorités publiques pour gérer les zones de production conchylicoles et protéger la santé des consommateurs.

Qualité des coquillages

■ Qu'ils soient récoltés ou pêchés, les coquillages doivent être préparés, conditionnés, étiquetés et mis sur le marché selon des normes strictes et très contrôlées

Le calibrage

les huîtres creuses sont désormais classées en 6 catégories :

- N°0 : + de 150gr
- N°1 : de 111 à 150gr
- N°2 : de 86 à 110gr
- N°3 : de 66 à 85gr ;
- N°4 : de 46 à 65gr ;
- N°5 : de 30 à 45gr

Mode d'élevage des huîtres du Languedoc :

Dégustation

Vins à déguster avec vos huîtres :

▶

▶

Quelques produits d'accompagnement pour vos huîtres :

▶

▶

Fiche produit

Vins doux naturels du Languedoc-Roussillon

Un peu d'histoire...

- ▶ Le berceau des V.D.N. se trouve en Languedoc-Roussillon, leur invention date du 13^e siècle et vient du roussillonnais Arnaud de Villanova qui réussit le mariage de l'esprit « d'alcool » et du suc de raisin. La région du Languedoc-Roussillon assure toujours plus de 95% de la production des V.D.N.



Les vignobles A.O.C Vins Doux Naturels une spécialité du Languedoc-Roussillon...

- ▶ Les Vins Doux Naturels sont une spécialité du Sud de la France; ils sont produits principalement en Languedoc-Roussillon sur des sols arides sous un climat méditerranéen chaud et sec.

Mode d'élaboration des VDN...

▶ Récolte des raisins

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

▶ Maturité du raisin

Sont considérés à bonne maturité, les moûts de raisins présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

▶ Vinification

▶

▶ Élevage des vins

Les vins sont élevés en foudre, en barriques, en cuves, ou en bouteilles entre deux et parfois plus de dix ans.

Les cépages

Le Languedoc produit les Vins Doux Naturels issus des cépages

▶

▶

▶

▶

La Languedoc et le Roussillon produisent les VDN :

▶

▶

▶

▶

▶

▶

Dégustation

Vous pouvez déguster les VDN du Languedoc-Roussillon avec :

- ▶ *du chocolat*

▶

▶

Source : <http://www.vinsvignesvignerons.com/Regions/Languedoc-Roussillon/>