Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

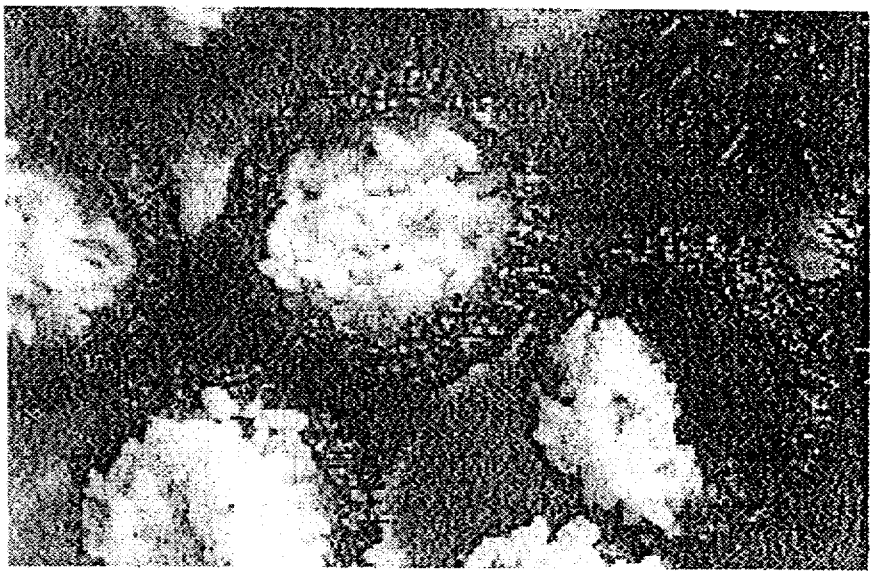
Annexe L

À l'aide de ciseaux, couper les piquants aussi courts que possible puis, d'un geste circulaire, entailler la partie concave de l'oursin et extirper de la lanterne d'Aristote les dents et toutes les viscères. À l'aide d'une cuillère, extraire la masse orange des gonades, appelée *corail*, et la conserver. Filtrer le jus avant de le verser dans un récipient, et de le conserver également. Nettoyer la coque des oursins à l'intérieur et à l'extérieur, puis y replacer le corail. Chauffer la moitié de l'huile d'olive, et y faire revenir les oignons. Ajouter les tomates et le persil, saler et poivrer, et porter brièvement à ébullition. Ajouter le riz en remuant, amener à ébullition, puis enlever du feu. Répartir la farce dans les 12 oursins, en n'en mettant pas plus des deux tiers environ, chaque fois, compte tenu de ce que le riz n'a pas fini de gonfler. Déposer les oursins farcis dans une cocotte, de telle sorte qu'ils en recouvrent le fond. Mélanger le jus des oursins avec le reste de l'huile d'olive, puis ajouter le tout dans la cocotte, en versant au bord avec précaution. Rajouter ensuite de l'eau jusqu'à ce que le liquide de la cocotte recouvre les tests d'environ un centimètre. Faire bouillir, puis baisser le feu, couvrir, et laisser mijoter une heure environ. Rajouter de l'eau bouillante si besoin est. Dresser sur des assiettes et servir bien chaud.

LA BIÈRE

Si les dieux de l'Olympe avaient dû envier quelque chose à leurs pairs germaniques, ç'eût été l'art très ancien de brasser la bière, une boisson inconnue chez les anciens Grecs ; il n'est donc pas étonnant que la création de la première brasserie sur le sol hellène remonte au règne du roi de Grèce Othon de Bavière (1832/1835-1862), et qu'elle soit l'œuvre du Bavarois Johannes Fuchs. La bière qui y fut brassée d'abord s'appelait Fix, un produit qui se maintint jusqu'en 1986, malgré l'invasion massive des marques Henninger et Heineken dans le pays ; aujourd'hui, cette boisson a partout une place d'honneur, notamment sur les tables des inconditionnels de la viande grillée ou des pommes de terre sautées. Désormais, la Grèce souhaite plus que jamais se rapprocher de l'Europe et lance sur les marchés de la Communauté toutes sortes de bières grecques aux noms exotiques ; parallèlement, on se délecte là-bas des brunes ou des blondes du reste du monde, des Allemandes surtout, comme la Löwenbräu. La dernière des belles blondes se nomme Mythos et a conquis tout le marché local en quelques années ; elle est née là-bas en 1989, au sein du groupe Boutari, une entreprise située au nord et qui, à l'origine, ne fabriquait que du vin. C'est dans sa brasserie d'Atalanti, dans le sud de la Grèce, qu'elle écoule également, sous licence, la marque Löwenbräu. Aux vingt marques en vogue se sont encore ajoutés, en peu de temps, les noms de l'Athenian, de la Marathon, ou encore de la Vergina.





BTS Édition		Session 2005
Proposition de solutions éditoriales		EDPDSE
Coefficient : 4	Durée : 8 heures	17/19

Annexe M

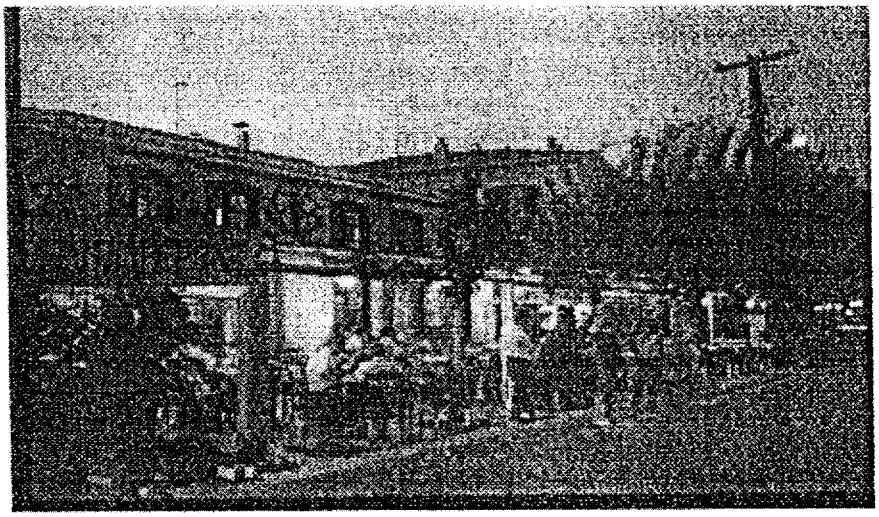
LES COQUILLAGES

En Grèce, les marchés au poisson regorgent de toutes sortes de coquillages, et il est regrettable que seules les moules aient pu s'imposer dans les tavernes de la côte. Elles prolifèrent dans certaines zones du littoral et sont bon marché, tandis que les autres mollusques, le plus souvent importés, sont onéreux. Cependant, depuis quelques années, nombre de restaurants les ont ajoutés à leurs menus, souvent avec beaucoup d'imagination. Il faut se laisser tenter par une dégustation de coquillages qui font partie de la culture méditerranéenne et sont mentionnés dans l'alimentation grecque dès le IIIe siècle av. J.-C., mais leur consommation est sans doute antérieure. Certains leur attribuaient des vertus diurétiques et laxatives, d'autres les disaient indigestes et peu nourrissants... Les coquillages sont souvent évoqués dans les ouvrages de diététique ou dans les traités pharmaceutiques : selon le philosophe Xénocrate, vers 400-314, les palourdes étaient assaisonnées au vinaigre ou à la menthe, ou encore marinés dans un vin rouge doux. Ce que nous savourons aujourd'hui n'était peut-être alors qu'un médicament...



Ci-dessus : il y a pléthore de certains coquillages dans le pays ; les gens en ramassent beaucoup et font leur ordinaire de ces délices...

Ci-dessous : la petite ville de Galaxidi, avec son port abrité sur le golfe, est l'une des destinations préférées des Athéniens le week-end ; ils y viennent pour bien manger... entre autres des coquillages.



MÍDIA SAGANÁKI

Gratin de moules
(photo, page ci-contre)

1 kg de moules
150 g de beurre
500 g de tomates pelées et coupées en cubes
150 g de fromage de brebis râpé
1 cuil. à soupe de vinaigre
1/2 cuil. à café de sucre
Sel et poivre moulu

Gratter et bien laver les moules encore fermées à l'eau courante. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau, et faire bouillir jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Jeter celles qui restent fermées. Filtrer le bouillon, sortir les moules de leur coquille, bien les laver et les égoutter. Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre dans une poêle pour faire revenir les cubes de tomates. Saler et poivrer, puis rajouter le bouillon des moules, faire bouillir. Rajouter le vinaigre et le sucre, et dès que la sauce est bien crémeuse, retirer du feu. Avec la sauce tomate, remplir un moule à soufflé beurré, incorporer les moules, puis cuire 15 minutes au four préchauffé. Faire tomber en pluie le fromage sur le dessus, et laisser gratiner encore 5 à 10 minutes. Servir à même le moule, accompagné de pain blanc bien frais.

Annexe N

Le tsípouro



Alors que l'ouzo, partout dans le monde, est passé au rang de boisson nationale, et qu'il fait sans cesse de nouveaux adeptes, on a l'impression que les Grecs, eux, raffolent plutôt de tsípouro ; il s'agit d'une eau-de-vie de marc de raisin, dont le titre peut atteindre 60 degrés. Elle s'obtient en distillant les restes de raisins, après pression du marc, et on peut y adjoindre des graines d'anis pour la parfumer. On trouve le tsípouro nature en Épire ainsi que dans le sud de la Grèce, mais il ne porte pas nécessairement ce nom. Pourtant s'il est appelé différemment partout, il n'en est pas moins une référence, et les bouilleurs de cru sont légions. Le tsípouro anisé et l'ouzo ont une caractéristique commune : ils se troublent dès qu'on les coupe d'eau ou qu'on jette un glaçon dans le verre. La raison en est que ces alcools contiennent des huiles essentielles en solution, lesquelles sont insolubles dans l'eau, et qu'au contact, il se produit une cristallisation. Plus la concentration en anis est forte, plus le liquide devient laiteux. Si ces deux eaux-de-vie peuvent servir de digestifs, on les boit de préférence pour accompagner des hors-d'œuvre bien épicés, car les saveurs ressortent alors beaucoup mieux. Une différence essentielle existe tout de même entre les deux alcools : le tsípouro, fait à partir de marc de raisin, peut être aromatisé d'anis ; dans le cas de l'ouzo, c'est exactement le contraire…



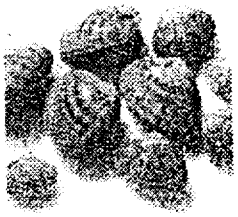
Les *midia saganáki* sont le plat de coquillages préféré des grecs.



La palourde croisée est très répandue en Méditerranée. On la sert en gratin.



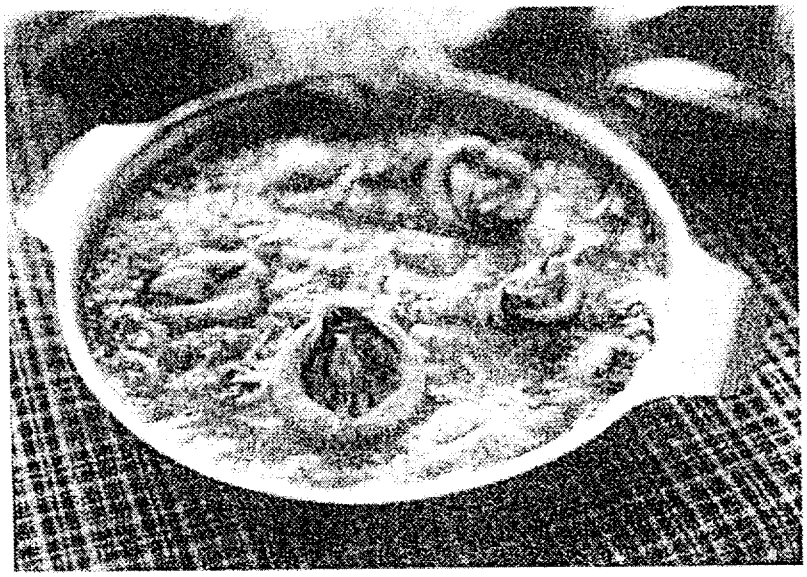
La praire se mange souvent crue, mais on peut la préparer comme les moules.



La clovisse lisangee est la plus grande et la plus savoureuse des palourdes.



Moins noble que l'huître portugaise oblongue, l'huître plate est néanmoins très appréciée en Grèce.



BTS Édition		Session 2005
Proposition de solutions éditoriales		EDPDSE
Coefficient : 4	Durée : 8 heures	19/19

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.