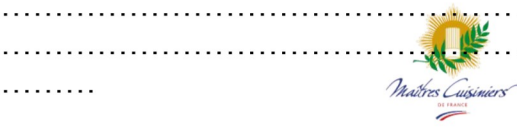


Vocabulaire de dégustation :

Acerbe : Acidulé : Aigreux : Aimable : Amertume : Ample :
Anguleux : Aéré : Astringence : Bouche : Capiteux : Caudalie :
Charnu : Charpenté : Corps : Court : Empyreumatique :
Enveloppé : Epais : Equilibré : Fatigué : Féminin : Fermé :
Fermentation : Frais : Friand : Fût : Garde : Généreux :
Gouleyant : Gras : Harmonieux : Herbacé : Intense : Incisif :
Jambes : Léger : Liquoreux : Long : Lourd : Mâche : Millésime :
Madérisé : Mielleux : Minéral : Moelleux : Mordant : Mout : Net :
Neutre : Nez droit : Note : Olfaction : Onctueux : Opulent :
Ouvert : Perlant : Plat : Piqué : Pointu : Puissant : Racé :
Râpeux : Riche : Rétro olfaction : Rond : Rude : Sage : Sec :
Sirupeux : Somptueux : Soyeux : Structuré : Tanins : Tannique :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

"Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée." Paul Bocuse



Guide du juge de soupe Mi-chemin

Votre mission si vous l'acceptez :

- *-pendant les 1H00 de préparation, allez voir les équipes et notez leur hygiène et sécurité*
- *-20 min avant la fin, réunissez vous pour préparer la dégustation*
- *-faites la dégustation en commentant chaque soupe (voir fiche au dos)*
- *-rendez votre verdict et sauvegardez la recette de la meilleure soupe*

