

« Resto vintage »

1 Avant d'entrer dans un restaurant que regardez-vous dans le présentoir? Menu
Quel appareil doit-on allumer le soir pour lire ? Lampe

2 Comment s'éclairait-on avant l'invention du courant électrique ? Lampe à huile.

Combien de verres faut-il pour trinquer ? Trouvez ceux en forme de calice ! 2 verres à pied.

3 Quel vin pétillant de luxe connaissez-vous ? Dans quel type de verre le sert-on ? 2 Flûtes à champagne (coniques allongées).

On le place au centre de la table, il modifie le goût des aliments. Sel (les 2 salières).

4 Ancêtre des éoliennes, Don Quichotte s'en était fait ses ennemis ; que sont-ils ? Moulins (à poivre).

Pour adoucir des propos ; nous y mettons de l'eau. Vin (bouteille rouge).

5 Boisson qui accompagne le poisson. Vin blanc (bouteille verte).

Trouvez le verre à cocktail dans lequel on met une olive ! Verre à Martini (conique sur pied).

6 Elle se demande chez le coiffeur, c'est une sorte de verre. Coupe

Transporte les aliments de l'assiette à la bouche. Couverts

7 Lorsque vous vous asseyez à table, comment savez-vous qu'il n'y aura pas de potage mais bien de la glace au dessert ? Couverts (sans cuillère à soupe avec petite cuillère).

A l'inverse de l'huître qui est creuse celle-ci est ... Plate (assiette plate).

8 Sur quel support dispose-t-on le dessert, l'entrée. Petite assiette.

Dans quoi sert-on une boisson chaude à base de feuilles ? Théière.

9 Si en nageant, vous avalez de l'eau, vous prenez une... ? Tasse.

Que pouvez-vous ajouter à votre sauce bolognaise si elle est trop acide ? Sucre.

10 Qu'est-ce qui vous permet de flotter dans la Mer Morte ? Sel.
Trouvez les Cassolettes/ ramequin pour four !

11 Dans quoi déguste-t-on une préparation de légumes cuits ; parfois passée, liquide ? Assiette à soupe, à potage, creuse, profonde.

C'est une façon de nager, de surfer, de jouer au théâtre, au WC on s'y assied ; sert aussi en cuisine pour la découpe qu'est-ce que c'est ? Planche.

12 tranchant comme le juge... Couteau.

Ustensile suspect, inverse de « A la petite cuillère ». Louche (à la grosse louche)

13 Pile ou face, recto verso, ventre dos ; oiseau échassier, ustensile qui sert à retourner. Spatule.

Avec lui on peut tout faire en grand. Grand fait tout, (marmite).

14 Les dames sauterelles, grenouilles et kangourous en sont, mais que sont-elles ? Sauteuses.

Permet de garder la chaleur. Couvercle.

15 Sorte de grande cymbale. Grand couvercle.

Récipient dans lequel elles cuisent la tête haute ; peuvent être verte ou blanche, se dit de quelqu'un de grande taille. Casserole à asperges.

16 Ustensile dans lequel la béarnaise maison chauffe sans cuire. Saucier.

Indispensable pour cuire votre « English breakfast » Petite poêle.

17 Accessoire pour faire revenir vos fricassées, cuire les omelettes, les crêpes ... Grande poêle.

Récipient utilisé pour mélanger divers ingrédients ; sa forme fait référence à une partie anatomique de la poule. Bol mélangeur en forme de cul de poule.

18 Plus petit que précédent. Petit bol mélangeur en forme de cul de poule.

Des pubs célèbres au cinéma vantent cet apéritif, trouvez son verre ! Verre à cocktail, Martini.

19 Jadis elles étaient d'or, de bronze, d'argent ; incrustées de pierres faisaient partie de précieux trésors découverts et cachés... Coupe.

Comme dans la chanson : « ...se boit sous la tonnelle... » Petit vin blanc.

20 Utile pour garder les boissons froides. Sceau à glace

Se dit d'une voiture, sert quand on déménage, en faire beaucoup, Caisse enregistreuse (payer l'addition).

Règle du jeu

Matériel :

20 pièces de jeu numérotées sur le dessous

Trois pages questionnaire et règle

But du jeu :

Identifier toutes les pièces et les placer pour former une boucle.

Installation :

Poser toutes les pièces du jeu à la vue des joueurs.

Désigner un meneur de jeu qui lit les définitions.

Déroulement du jeu :

Répartir les joueurs en deux équipes, l'équipe qui cite, la première, le nom d'un restaurant peut commencer à jouer.

Le meneur lit les 2 définitions aux joueurs d'une équipe. Sur base des 2 réponses, les joueurs identifient la pièce du jeu correspondante et la posent à côté de la précédente.

Chaque pièce correctement placée rapporte 1 point

Si une équipe le souhaite, elle peut demander au meneur des indices supplémentaires lui permettant d'identifier la pièce ou demander de l'aide à l'autre équipe.

Le jeu se termine lorsque les 20 pièces ont été placées. L'équipe ayant remporté le plus de est gagnante !

Variantes :

A partir des objets, trouver des définitions libres et faire deviner aux autres joueurs la pièce décrite.

Jouer aux dominos en justifiant le placement d'une pièce par association d'idée faisant le lien avec une pièce précédemment placée.