

Petit guide à l'usage du G.O.D. 2011 (Gentil Organisateur de Dégustation)

Contactez vos co-organisateurs suffisamment tôt (une quinzaine de jours avant).

La liste jointe de la cave du club recense les vins disponibles pouvant être utilisés en dégustation de groupe. Ces vins peuvent servir de mise en bouche, de vin de dégustation ou de remplacement. Contacter André PRIGENT pour la disponibilité de ces vins.

Un modèle de fiche de dégustation vous est proposé sur le site (Fiche_Degustation_2008.xls), à partir de la page Outils/Les documents du GODE. Vous pouvez en faire des photocopies.

Un modèle de liste des vins dégustés est aussi sur le site (degousta_maquette.doc). Avec un exemple et un mode d'emploi. Ceux qui le souhaitent peuvent l'enrichir des photos des étiquettes (facultatif !). Toutes les instructions sont dans le mode d'emploi. Il ya aussi une liste de vins pour les nuls ☺ à partir d'un fichier .xls

La somme totale allouée à une dégustation de groupe est de 180€.

Assurez-vous que la salle est réservée BCBG de 17h00 à 20h30 (normalement automatique)

**Foyer Laïque de Saint Marc
12, rue du docteur Floch - 29200 BREST**

Accès au local : Récupérer la clé avec Françoise (ou André) PRIGENT, pour le Groupe 3 et Vincent LANGLET pour le Groupe 2 (contacter les une semaine avant).

Responsables de matériels : (groupe 1) François HERVE
(groupe 2) Armelle COTILLON
(groupe 3) Françoise PRIGENT

Récupérez le matériel de dégustation et vérifiez immédiatement qu'il ne manque rien

(voir liste). Si vous ne pouvez pas approvisionner vous même ce qui manque (ex : aide mémoires, fiches de réponses) contactez le Secrétaire Pierre CHAUCHOT ou le Webmestre Vincent LANGLET, ou un membre du CA.

- Faites un beau cake, bien doré et tout (Hummm !) Si vous voulez...
- Remettre la salle en état (propreté, remise en place des tables, fermer les volets, etc...) Fermer à clés le local et ramener les clés à Françoise ou Vincent.
- Transmettre ou remettre les feuilles réponses et la fiche de classement à Guy BRIARD.
- Remettre la liste des vins dégustés valorisée au Trésorier Jean-Jacques LOAEC, avec factures jointes pour le remboursement.
- Envoyer par mail la liste des vins dégustés, avec les photos à part, au webmestre.

**En cas de problème contactez d'urgence
le Président François HERVE ou le Vice Président André PRIGENT.**

Règles pour les vins étrangers

- Annoncer dès le début de la dégustation la présence d'un vin étranger et son numéro d'ordre, faire rayer la ligne du vin français portant ce numéro
- Rappeler que le Bacchus ne peut être joué que sur les cinq autres vins
- Lors du service du vin étranger, annoncer Européen OU Hors Europe.

QUE LA FORCE SOIT AVEC VOUS !

Liste d'exemple de courses pour les dégustations « Plaisir »

- 4 bouteilles d'eau	(1,00 €)
- 2 paquets de toasts apéritifs	(2,50 €)
- 1 tranche de pâté	(2,50 €)
- 1 morceau d'emmental	(2,50 €)
- 1 pot de beurre de crustacés	(1,50 €)
- 1 sachet de filet de truite fumée	(4,00 €)
- 1 morceau d'andouille	(3,00 €)
- ingrédients pour cake aux olives	(4,60 €)
- 1 baguette de pain	<u>(1,50 €)</u>

Total : **23,60 €**

Matériels à approvisionner (achat éventuel) :

- 1 nappe blanche en papier 8m	<input type="checkbox"/>
- 1/2 rouleau de papier sopalin	<input type="checkbox"/>
- 10 assiettes en carton	<input type="checkbox"/>
- 30 serviettes en papier	<input type="checkbox"/>
- 15 aide mémoire	<input type="checkbox"/>
- 15 fiches réponses	<input type="checkbox"/>
- 15 fiches de dégustation	<input type="checkbox"/>
- 1 fiche de classement	<input type="checkbox"/>
- 15 stylos	<input type="checkbox"/>

En plus, disposer de :

- 4 seaux à champagne pour crachoir	<input type="checkbox"/>
- 15 verres de dégustation	<input type="checkbox"/>
- 2 torchons	<input type="checkbox"/>
- 1 grand sac poubelle	<input type="checkbox"/>
- 2 couteaux	<input type="checkbox"/>
- 1 tire-bouchon	<input type="checkbox"/>
- 1 ouvre-boîte	<input type="checkbox"/>
- 1 éponge	<input type="checkbox"/>
- 6 carafes	<input type="checkbox"/>
- 1 vin de mise en bouche	<input type="checkbox"/>
- 6 vins + 1 blanc et 1 rouge de remplacement	<input type="checkbox"/>

Cake du BCBG

Ingrédients :

- 200gr de talon de jambon,
- 200gr de gruyère rapé,
- 100gr de farine,
- 3 œufs,
- 8cl de lait
- 8cl d'huile,
- une quinzaine d'olives dénoyautées,
- un sachet de levure

Préparation :

- préchauffez votre four à 220°C
- mélangez l'ensemble des ingrédients et remplissez le moule avec ce que vous avez obtenu (!)
- enfournez pour ¾ d'heure

Conseil : surveillez la cuisson et quand le cake est joliment doré, recouvrez le d'une feuille d'aluminium.

Outils : un four, un moule à cake avec revêtement téflon, un fouet, du papier alu.