

CHEF-D'ŒUVRE · COANIMATION ARTS APPLIQUÉS / CUISINE

L'ILLUSION À TABLE

55 minutes pour passer de l'initiation à la magie
à une proposition de TP en trompe-l'œil.

LANCEMENT

55 min

Réactiver, distinguer, proposer.
Pas de fabrication pendant cette séance.

CONTINUITÉ

2 années

Reprendre les acquis de l'initiation.
Documenter le parcours du CAP.

Le changement par rapport au support Bac Pro

Le thème n'est plus à chercher : **magie → trompe-l'œil**. Les élèves doivent concevoir une réponse professionnelle pour un TP, associant cuisine et service. Le dispositif relève ici du **chef-d'œuvre du CAP**, et non de la réalisation de projet du Bac Pro.

Dossier associé : carnet élève de 28 pages ; kit de lancement de 7 pages (4 fiches individuelles + 3 planches de cartes). Ce guide contient les cartes en pages 14 à 16.

Contexte fourni : initiation à la magie l'an dernier ; terminale CAP Cuisine et CSR ; travail avec le professeur de cuisine. Aucun contenu précis de cette initiation, aucun budget ni créneau de TP n'a été communiqué : ils ne sont pas inventés.

PRÉPARER · AVANT LA SÉANCE

Un objectif à la portée de chacun

Lancement d'une nouvelle phase du chef-d'œuvre, pas reprise d'un cours général « qu'est-ce qu'un projet ? ».

À la fin des 55 minutes, chaque élève doit pouvoir...

Relier un souvenir ou un exemple de magie à l'attention du spectateur ; distinguer une intention de trompe-l'œil d'un décor ou d'une révélation ; décrire une piste de TP avec un apport cuisine et un apport service ; nommer sa contribution et une vérification.

À préparer	Usage pendant la séance
4 fiches par élève	Pages 3 à 6 du carnet ; distribuées dans le kit.
6 cartes par quatuor	Guide p. 14–16 : situations fictives, sans recette de fabrication.
Binômes A/B, réunis à quatre	Équipes préparées, mixtes Cuisine / CSR lorsque l'effectif le permet. Pas de déplacement nécessaire.
Tableau et minuteur	Trois catégories T / M / D, puis banque des hypothèses de TP.
Une trace de la magie, si disponible	Photo autorisée, objet ou souvenir vérifié. Sans trace, partir des souvenirs des élèves ; ne rien reconstituer fictivement.

Phrase de lancement proposée

« L'an dernier, vous avez découvert la magie. Cette année, vous allez passer du côté de ceux qui conçoivent une illusion à table. Nous ne cherchons pas un plat impossible : nous cherchons une idée que la cuisine et le service pourront tester ensemble. »

Avant la séance, les deux enseignants conviennent d'un périmètre provisoire : un élément de TP par équipe, pas un menu complet. Effectif, budget, date, matériel et destinataires seront renseignés ensuite.

ANIMER · VUE D'ENSEMBLE

Les 55 minutes, sans débordement

Les pages indiquées renvoient au carnet élève. Les minutages sont des propositions d'organisation.

Temps	Étape / mini-structure	Action et trace attendue
0-4 min	Cadrer et modéliser	Annoncer le défi ; montrer un échange « écouter / reformuler ». Installer les binômes.
4-11 min	Réfléchir – Échanger – Partager	2 min seul ; 1 min par élève en duo ; 1 min pour retenir un lien ; 2 min de retours ciblés. Carnet p. 3.
11-21 min	Classer / têtes numérotées	2 min seul ; 4 min à quatre ; 2 min de retours préparés ; 2 min de correction. Cartes A-F, carnet p. 4.
21-26 min	Construire les repères	Distinguer imitation visuelle, décoration et mise en scène. Montrer le mémo p. 7. Faire reformuler un exemple.
26-40 min	1 → 2 → 4 adapté	3 min seul ; 4 min en duo ; 5 min en quatuor ; 2 min de trace individuelle. Une hypothèse de TP, carnet p. 5.
40-46 min	Banque des propositions	Jusqu'à 8 équipes : 40 s chacune + transitions. Apparence / réalité / rôle du service / premier test. Pas de vote définitif.
46-49 min	Rendre le suivi visible	Montrer le journal et les preuves. Dire que la contribution personnelle et les ajustements compteront. Repères CAP p. 9.
49-55 min	Bilan / vérification en dyade	4 min individuel ; 1 min de vérification en duo ; 1 min de rangement. Carnet p. 6.

Le temps à protéger

Conserver les six dernières minutes. En cas de retard, ne recueillir que trois propositions orales contrastées et conserver les autres par écrit. Ne pas supprimer la trace individuelle.

Le fil de la séance reprend le support initial ; les cas, la commande et les attendus sont adaptés au CAP et à votre nouveau contexte. Mini-structures : P1.

ANIMER · LE CONCEPT ET LES CARTES

Ne pas confondre les effets

On classe l'intention décrite sur la carte. Aucune carte ne prouve à elle seule la réussite visuelle d'une recette.

Définition de travail à institutionnaliser

Le trompe-l'œil culinaire crée une ressemblance visuelle qui fait identifier une préparation comme autre chose. Pour l'expliquer : « **On croit voir... alors qu'il s'agit de... grâce à...** ».

Carte	Lecture attendue	Indice à faire expliciter
A · Le galet	T · Trompe-l'œil	Une bouchée alimentaire imite la forme et l'aspect d'une pierre.
B · La cloche	M · Mise en scène	Le plat est caché puis découvert, sans changement d'identité visuelle.
C · La tartelette potagère	D · Décoration	Les légumes restent identifiables ; le jardin est une évocation.
D · L'œuf	T · Trompe-l'œil	Des préparations de légumes cherchent à imiter le blanc et le jaune d'un œuf au plat.
E · L'arc-en-ciel	D · Présentation	Les légumes reconnaissables sont organisés par couleur, sans se faire passer pour autre chose.
F · Le cappuccino	T · Trompe-l'œil	Une préparation salée imite l'apparence d'une boisson au café.

Deux nuances utiles

Une réalisation peut combiner trompe-l'œil et mise en scène. Une surprise gustative n'est pas nécessairement une illusion visuelle. Demander toujours : « Quelle apparence imite-t-on ? Quel indice est donné ? »

Point de vigilance : la carte D ne constitue pas une promesse « sans œuf », pas plus que la carte F ne permet de garantir une composition particulière. Seule la fiche validée établira ingrédients et allergènes.

Situations et définition opérationnelle conçues pour ce dossier ; ce ne sont ni des œuvres attribuées à des artistes ni des recettes validées.

COOPÉRER · MINI-STRUCTURES

Structurer les échanges, pas les talents

Repères de Céline Buchs ; modalités et consignes adaptées à ce projet [P1].

1 · Réfléchir – Échanger – Partager · 4–11 min

S'assurer que chacun possède un élément à partager : mot, croquis, souvenir ou exemple. A expose, B reformule, puis inversion. Valoriser un apport précis observé, sans hiérarchiser les souvenirs de magie.

2 · Têtes numérotées · 11–21 min

Numéros 1 à 4 dans chaque équipe. Chacun classe d'abord les cartes ; le groupe prépare ensuite une justification compréhensible par tous. Appeler un numéro après la préparation, dans deux ou trois groupes. Autoriser fiche, temps de reprise et aide brève du groupe : le dispositif ne sert pas à piéger.

3 · Vérification par les dyades · 49–55 min

Le binôme vérifie trois éléments du bilan : une idée, une contribution personnelle et une prochaine action. Il signale ce qui est clair et ce qui manque, sans réécrire à la place de l'autre.

Le 1 → 2 → 4 pour concevoir une piste

Seul : imaginer une correspondance « apparence / réalité ».

À deux : demander comment l'illusion se construit et quel rôle joue le service.

À quatre : retenir une hypothèse et son premier test ; conserver les autres pistes.

Chacun : noter l'idée commune et son propre apport.

Cette organisation 1 → 2 → 4 n'est pas attribuée comme invention à Céline Buchs. L'objectif partagé est que chacun puisse expliquer la proposition ; les rôles de temps, de parole ou de trace restent tournants.

CO-INTERVENTION · COANIMATION

Deux enseignants, un problème commun

Organisation proposée pour votre binôme Arts appliqués / Cuisine, sans supposer un troisième enseignant présent.

Moment	Arts appliqués	Professeur de cuisine
Lancement / souvenirs	Faire préciser ce qui était perçu et ce qui a été compris.	Relier l'attention et la surprise à une situation de restauration.
Cartes / définition	Faire justifier forme, couleur, aspect, contexte.	Distinguer apparence et préparation ; rappeler la qualité gustative.
Recherche de pistes	Aider à formuler l'intention et à la représenter.	Questionner les gestes connus, la tenue et le matériel sans donner immédiatement la recette.
Place du service	Faire construire le point de vue, l'annonce et la révélation.	Vérifier la coordination et la cohérence de l'information sur la préparation.
Mise en commun / suivi	Observer les choix, la participation et les traces.	Observer les raisonnements professionnels et les vérifications proposées.

À éviter

Un enseignant « créatif » qui anime, l'autre réduit à dire si c'est possible ; les élèves de cuisine seuls concepteurs, les élèves de service chargés uniquement de décorer ; une recette fournie trop tôt qui ferme la recherche.

Contributions distinctes, enjeu commun

Cuisine : préparer, organiser, produire, dresser et contrôler.

Service : préparer la prestation, accueillir, informer, présenter, coordonner et recueillir le retour.

Ces objectifs proposés sont à relier aux référentiels de spécialité effectivement mobilisés [M1-M2].

Ici, « co-intervention » reprend votre organisation de travail à deux. Le support décrit une coanimation du chef-d'œuvre ; il ne l'assimile pas à un horaire réglementaire de co-intervention français / mathématiques.

DIFFÉRENCIER · SANS RÉDUIRE LE DÉFI

Plusieurs façons de montrer qu'on comprend

Aménagements proposés, à choisir selon les besoins réels de la classe.

Difficulté repérée	Ajustement possible	Attendu maintenu
Lire toutes les cartes est coûteux.	Lire à voix haute ; commencer par A, B et E, puis compléter avec l'équipe.	Repérer et justifier une différence entre les effets.
L'élève n'ose pas parler.	Préparer à l'écrit ou par dessin ; répéter au binôme ; autoriser la fiche.	Contribuer à un échange et expliquer un choix.
Le souvenir de magie est absent.	Partir d'un exemple du jour. Ne pas évaluer la mémoire de l'atelier passé.	Comprendre le passage apparence / réalité.
Une personne prend toutes les décisions.	Temps individuel, tours chronométrés, responsabilité d'explication partagée.	Chaque élève propose et comprend, même avec une aide.
La recherche devient trop ambitieuse.	Limiter à un élément de TP et deux indices visuels ; prévoir un petit essai.	Concevoir une intention et la rendre testable.
L'équipe termine très vite.	Demander un contre-exemple ou comparer deux scénarios de service.	Argumenter davantage, sans imposer une technique hors de portée.

À 21 minutes : une transition qui relance

Faire montrer T / M / D avec la fiche, puis demander une justification très brève. Changer de tâche sans imposer un déplacement. Après 40 minutes, limiter les présentations pour protéger le bilan.

Évaluer l'analyse et la contribution, pas la qualité calligraphique, le talent de dessin ou le seul volume de parole. Les codes écrits T / M / D permettent de travailler aussi en noir et blanc.

ACCOMPAGNER · TOUTE L'ANNÉE

Du lancement au TP, puis à l'oral

Une progression par jalons : dates et nombre de séances à déterminer avec le professeur de cuisine.

Jalon	Ce que les élèves construisent	Point de passage
Reprendre l'année 1	Retrouver les acquis de la magie et les traces réellement disponibles.	Ne pas effacer le suivi antérieur.
Explorer	Observer des références, comparer des apparences, proposer deux pistes.	Vérifier sources et compréhension du concept.
Concevoir	Intention commune, cahier des charges, scénario de service.	Autoriser un essai précis et limité.
Tester / améliorer	Prototype, retour visuel, essais culinaires encadrés, ajustements.	Garder version initiale, observation et modification.
Organiser / répéter	Fiche technique validée, mise en place, information et coordination.	Feu vert explicite avant le TP.
Réaliser / faire le bilan	Production, service, retours, bilan du collectif et apport individuel.	Documenter des faits, pas seulement « réussi / raté ».
Préparer l'oral CAP	Sélection de preuves, explications progressives, entretien.	Support facultatif limité et parole personnelle.

Trois rendez-vous de suivi proposés

Après le choix, après les essais, après le TP. Entre ces rendez-vous : journal court, observations ciblées des deux enseignants et retour sur une prochaine action. Une séance courte n'appelle pas systématiquement une note.

La date de TP, son budget et le public ne sont pas arrêtés par ce document. Le TP constitue un moment de la démarche, pas à lui seul l'ensemble du chef-d'œuvre. Cadre : R2-R3.

PROPOSITIONS · POUR RELANCER LA RECHERCHE

Deux pistes de TP à discuter

Scénarios fictifs, sans quantités ni protocole de fabrication. Les élèves peuvent proposer d'autres pistes.

PISTE 1 · « Ceci n'est pas un œuf »

Intention : faire reconnaître un œuf au plat grâce à un disque blanc et un dôme jaune-orangé.

Hypothèse culinaire : associer des préparations de chou-fleur et de carotte, avec texture et tenue à déterminer.

Apport cuisine : travailler préparation végétale, régularité, dressage et qualité gustative.

Apport service : choisir le point de vue, présenter honnêtement la préparation et faire expliciter la reconnaissance visuelle.

Premier test : les observateurs identifient-ils l'œuf ? Les deux éléments tiennent-ils jusqu'au service ?

PISTE 2 · « Un cappuccino en entrée »

Intention : évoquer une boisson au café par une préparation brune surmontée d'une mousse claire, dans une tasse.

Hypothèse culinaire : une préparation salée aux champignons ; la technique de mousse sera choisie selon les moyens disponibles.

Apport cuisine : texture, assaisonnement, contraste visuel et stabilité de la finition.

Apport service : cohérence tasse / cuillère / annonce, transport et synchronisation.

Premier test : l'apparence évoque-t-elle un cappuccino ? La finition résiste-t-elle au délai réel de service ?

Ne pas réduire la séquence à ces recettes possibles : elles illustrent une manière de questionner. Ne les utiliser en relance qu'après une première recherche des élèves.

Prudence professionnelle commune

Pas de dégustation sans validation, information et accord. Pas de vrais cailloux mélangés aux bouchées ; pas de décor non alimentaire ambigu. Les documents de cuisine et de service doivent donner une composition cohérente. L'information sur les allergènes ne se cache jamais derrière le jeu [S1].

ÉVALUER · LE CADRE DU CAP

Ne pas reprendre le barème du Bac Pro

Hypothèse : élèves scolarisés en lycée public ou privé sous contrat. Repères consultés le 8 septembre 2026.

Le suivi et l'oral

La note de chef-d'œuvre associe **50 % de suivi sur l'ensemble du cursus** et **50 % d'oral individuel**. La note de suivi est fixée conjointement par les enseignants impliqués ; les notes et appréciations doivent être traçables [R1-R2].

Conserver le parcours commencé avec la magie

Reprendre les éléments de suivi effectivement consignés l'an dernier. Les souvenirs et les traces retrouvées éclairent le parcours, mais ne servent pas à inventer rétroactivement une note. Ce dossier ne pose pas un découpage automatique « 25 % + 25 % » pour le CAP.

L'oral terminal

Durée totale : **10 minutes**, avec une répartition indicative de **5 minutes de présentation et 5 minutes de questions**. Un support facultatif de **5 pages recto maximum** est possible. Le carnet n'est pas à présenter intégralement. Le coefficient 1 du chef-d'œuvre est imputé sur l'épreuve professionnelle concernée, selon le règlement d'examen [R1].

Dans ce dossier

Séance 1 : diagnostic et traces, sans note de lancement.

En cours d'année : observations individuelles et trois bilans proposés.

Synthèse : jugement conjoint fondé sur les compétences, la contribution et les preuves. La grille p. 11 est formative ; elle ne constitue pas un barème national.

Ne pas confondre note de TP, auto-évaluation, suivi du chef-d'œuvre et prestation à l'oral. Répartir les observations entre enseignants ; conserver une fréquence raisonnable et significative. Revérifier les consignes académiques applicables à la session de la classe, vraisemblablement 2027 pour une terminale 2026-2027.

ÉVALUER · GRILLE FORMATIVE COMMUNE

Observer des progrès individuels

Proposition pédagogique à harmoniser en équipe. Niveaux descriptifs : ils ne sont pas des points automatiques.

Axe	1 · À engager	2 · En cours	3 · Maîtrise attendue	4 · Approfondissement
A · Comprendre / concevoir	Confond les effets malgré la reprise.	Distingue un exemple avec étayage.	Explique apparence, réalité et indices.	Compare des effets et justifie une transposition.
B · Mobiliser le métier	Ne relie pas encore l'idée aux tâches.	Nomme des gestes ou ressources avec aide.	Choisit des moyens cohérents avec sa spécialité.	Anticipe les effets sur l'autre métier et propose une alternative.
C · Coopérer / s'organiser	Contribution encore difficile à repérer.	Réalise une action guidée et l'identifie.	Assume une action, écoute, transmet et tient l'échéance.	Aide à réguler le collectif sans faire à la place des autres.
D · Tester / ajuster	Constata sans exploiter le retour.	Repère un problème avec aide.	Relie un fait observé à une modification.	Compare les versions et argumente les limites du test.
E · Rendre compte	Récit sans exemple personnel repérable.	Décrit une action à partir d'une trace.	Explique contribution, difficulté et apprentissage.	Met à distance ses choix et propose un transfert professionnel.

NE = non observé, pas « niveau 1 »

Le niveau décrit une performance observée, pas une personne. Une absence de trace n'autorise pas à déduire une incapacité. Prévoir une nouvelle occasion de montrer la compétence.

Adaptations / critères retenus par l'équipe

Modalité de passage à une note chiffrée, décidée conjointement

Axes inspirés des capacités de suivi du CAP [R2], reformulés pour ce projet. Les aides d'accès autorisées ne diminuent pas automatiquement le niveau ; observer ce que l'élève comprend et réalise.

ÉVALUER · FEUILLE D'OBSERVATION REPRODUCTIBLE

Une observation, une preuve, un retour

À remplir à deux. Cibler quelques élèves ou quelques axes par séance, plutôt que tout noter en permanence.

Date / étape

Enseignants présents

Axes : A comprendre ; B métier ; C coopération ; D ajustement ; E rendre compte.

Codes : 1 à 4 selon la grille ; NE = non observé.

Élève	A	B	C	D	E	Fait observé / trace / retour

Ce que nous décidons ensemble pour la suite

Élèves / compétences à revoir à la prochaine séance

Reporter uniquement les informations utiles au suivi pédagogique. La note annuelle se construit à partir d'observations significatives, pas à partir du nombre de cases cochées.

SOURCES · IMPRESSION

Les appuis du dossier

Les sources réglementaires et pédagogiques sont distinguées des situations fictives.

D0 · Base de l'adaptation

Carnet annuel Réalisation de projet Cuisine/CSR et Guide enseignant Lancement 55 min, fournis dans cet échange. Organisation, traces et palette initiales conservées ; nouvelle commande CAP construite à partir de votre message.

R1 · Évaluation certificative du CAP

Arrêté du 28 novembre 2019, NOR MENE1934264A : suivi, oral, support et coefficient. [Consulter la source.](#)

R2 · Organisation du suivi

Circulaire n° 2020-039 du 14 février 2020, BO n° 8 : démarche, traçabilité, note conjointe et préparation progressive de l'oral. [Consulter la source.](#)

R3 · Chef-d'œuvre et projet

Éduscol, La réalisation d'un projet et d'un chef-d'œuvre : distinction CAP / Bac Pro et démarche pluridisciplinaire. [Consulter la source.](#)

P1 · Coopération

Céline Buchs, Climat de classe, coopération et apprentissages, PROFAN Transfert, 3 avril 2024 ; notamment la page 41 sur les mini-structures. Les protocoles de ce dossier sont adaptés, non reproduits. [Consulter la source.](#)

M1-M2 · Spécialités professionnelles

CNR Hôtellerie-Restauration : référentiels CAP Cuisine et CAP commercialisation et services en HCR, arrêtés du 19 octobre 2023. Rattacher les objectifs aux compétences travaillées dans votre progression. [Consulter la source.](#)

S1 · Information sur les aliments

Règlement (UE) n° 1169/2011, notamment articles 7, 9 et 44 : loyauté de l'information et allergènes. [Consulter la source.](#)

[Consulter aussi le référentiel CAP commercialisation et services en HCR.](#)

Sources consultées le 8 septembre 2026. Les durées pédagogiques, situations, grilles et pistes de TP sont des propositions de ce dossier, pas des prescriptions nationales.

Impression et utilisation

Par élève : les 4 premières pages du kit (carnet p. 3–6).

Par équipe : les 3 dernières pages du kit (cartes A–F), à découper, en recto simple.

Pour l'année : carnet A4 recto verso ; pages du journal à reproduire selon le besoin.

CARTES À DÉCOUPER · 1/3

T : trompe-l'œil visuel · M : mise en scène · D : décoration / présentation.



Le galet à croquer

SITUATION FICTIVE · PAS UNE RECETTE

L'APPARENCE DÉCRITE

Une petite pierre grise et arrondie est posée au centre de l'assiette.

LE PROJET DE L'ÉQUIPE

L'équipe veut lui donner l'aspect d'un galet, mais il s'agirait d'une bouchée de pomme de terre et d'olive noire.

Toute préparation alimentaire devra être validée. Sa composition réelle et ses allergènes seront communiqués avant dégustation.

Quelle ressemblance visuelle est recherchée ?

Choix : T / M / D · Explique l'indice utilisé.



La cloche à surprise

SITUATION FICTIVE · PAS UNE RECETTE

L'APPARENCE DÉCRITE

Une cloche recouvre une assiette. Le service la soulève au signal.

LE PROJET DE L'ÉQUIPE

Sous la cloche se trouve une soupe qui a bien l'apparence d'une soupe. Aucun aliment ne cherche à en imiter un autre.

Toute préparation alimentaire devra être validée. Sa composition réelle et ses allergènes seront communiqués avant dégustation.

La surprise vient-elle de l'apparence ou du moment choisi ?

Choix : T / M / D · Explique l'indice utilisé.

CARTES À DÉCOUPER · 2/3

T : trompe-l'œil visuel · M : mise en scène · D : décoration / présentation.



La tartelette potagère

SITUATION FICTIVE · PAS UNE RECETTE

L'APPARENCE DÉCRITE

De petits légumes sont rangés sur une tartelette comme dans un jardin.

LE PROJET DE L'ÉQUIPE

Les légumes restent reconnaissables. L'équipe joue sur leur disposition ; elle ne cherche pas à faire croire à une autre préparation.

Toute préparation alimentaire devra être validée. Sa composition réelle et ses allergènes seront communiqués avant dégustation.

Évoquer un jardin suffit-il à tromper le regard ?

Choix : T / M / D · Explique l'indice utilisé.



L'œuf qui n'en est pas un

SITUATION FICTIVE · PAS UNE RECETTE

L'APPARENCE DÉCRITE

Un disque blanc et un petit dôme jaune-orangé évoquent un œuf au plat.

LE PROJET DE L'ÉQUIPE

L'équipe envisage une préparation de chou-fleur pour le blanc et de carotte pour le dôme. Forme et tenue sont à tester avec le professeur.

Toute préparation alimentaire devra être validée. Sa composition réelle et ses allergènes seront communiqués avant dégustation.

Quels deux indices pourraient faire reconnaître un œuf ?

Choix : T / M / D · Explique l'indice utilisé.

CARTES À DÉCOUPER · 3/3

T : trompe-l'œil visuel · M : mise en scène · D : décoration / présentation.



L'assiette arc-en-ciel

SITUATION FICTIVE · PAS UNE RECETTE

L'APPARENCE DÉCRITE

Des légumes de plusieurs couleurs forment des bandes dans l'assiette.

LE PROJET DE L'ÉQUIPE

Les aliments sont présentés tels qu'ils sont. L'équipe recherche un bel accord de couleurs, sans imiter un autre aliment ou un objet.

Toute préparation alimentaire devra être validée. Sa composition réelle et ses allergènes seront communiqués avant dégustation.

Une présentation colorée est-elle toujours un trompe-l'œil ?

Choix : T / M / D · Explique l'indice utilisé.



Le faux cappuccino

SITUATION FICTIVE · PAS UNE RECETTE

L'APPARENCE DÉCRITE

Une tasse contient une préparation brune, surmontée d'une mousse claire.

LE PROJET DE L'ÉQUIPE

L'équipe veut imiter un cappuccino. Il s'agirait pourtant d'une préparation salée aux champignons, servie en entrée.

Toute préparation alimentaire devra être validée. Sa composition réelle et ses allergènes seront communiqués avant dégustation.

Quel rôle jouent la tasse et le contraste des couleurs ?

Choix : T / M / D · Explique l'indice utilisé.