

# Guide gastronomique

## Compte-rendu d'interview

Le syndicat d'initiative d'une grande ville décide de constituer un guide gastronomique des restaurants de la ville, consultable sur le Web.

Ce guide devra indiquer les différents plats et vins proposés dans les restaurants.

Trois catalogues sont actuellement distribués au public :

- Le catalogue des restaurants de la ville avec leur nom, leur adresse, la liste des plats mis à la carte (certains d'entre eux pouvant être notés comme une spécialité du restaurant), et la liste des vins proposés.
- Le catalogue des plats que l'on peut déguster en ville : chaque plat est caractérisé par son nom, sa place dans le repas (entrée, dessert, ...), la liste des prix dans les restaurants qui le mettent à leur carte, et le vin éventuellement recommandé avec ce plat.
- Le catalogue des vins que l'on peut trouver en ville avec, pour chacun d'eux, le nom, l'origine (appellation et vignoble), la couleur, le millésime, et la liste des prix (bouteille et verre) variables en fonction des restaurants qui le proposent. On notera que plusieurs vins peuvent bien évidemment avoir la même origine.

## Tableau des rubriques

N°	Libellé	Exemple		Calcul
1	Nom restaurant	Chez Marcel		
2	Adresse restaurant	Grande rue – 13000 Aix		
3	Nom plat	Paëlla		
4	Spécialité (O/N)	Oui		
5	Nom vin	Château Latour		
6	Place plat	Principal		
7	Prix plat	17.80 €		
8	Appellation vin	Saint-Emilion		
9	Vignoble	Bordelais		
10	Couleur vin	Rouge		
11	Millésime vin	2016		
12	Prix bouteille	78.00 €		
13	Prix verre	15.00 €		