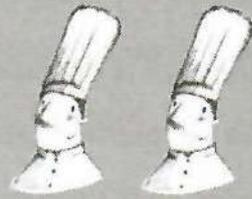


## *Le plateau de fromage*



Fromage

Beurre

Gruyère

Roquefort

Camembert

Chèvre

Bleu



## Complétez avec un mot:

1. En argot, se taire, c'est fermer sa boîte à .....
2. C'est extraordinaire, c'est plus fort que le .....
3. Faire enrager, rendre fou, c'est faire devenir .....
4. Avoir beaucoup de trous, être troué comme du .....
5. Une personne très habile en cuisine est un cordon .....
6. Gagner beaucoup d'argent, c'est faire son .....
7. Grossir exagérément l'importance de quelque chose, c'est en faire tout un .....

Aide ★ Le beurre, le bleu, le camembert, le chèvre (fromage), la chèvre (animal), le fromage, le gruyère, le roquefort.



## À la française: l'ordre des fromages

La dégustation des fromages suit un ordre particulier. Traditionnellement, c'est un ordre qui suit la consistance : d'abord les pâtes fraîches et les chèvres, puis les pâtes molles (camembert, brie), ensuite les pâtes persillées (le bleu, le roquefort) et à la fin les pâtes fermes comme le gruyère. Mais de plus en plus, on suit l'ordre du goût : du plus doux au plus fort. S'il y a du roquefort sur le plateau, en règle générale, c'est celui qu'il faut manger en dernier car son goût est vraiment dominant. Ce qui donnerait pour les fromages proposés : chèvre, camembert, bleu, roquefort et gruyère (ordre classique) ou chèvre, camembert, gruyère, bleu et roquefort (ordre moderne). Du beurre peut être quelquefois proposé pour accompagner certains fromages.

Deux citations sur le fromage et la France :

- Comment voulez-vous gouverner un pays qui compte plus de trois cents fromages ? (de Gaulle).
- Un pays capable de donner au monde trois cents fromages ne peut pas mourir (Churchill).