

Saviez-vous que le fromage est le premier aliment fabriqué par la main de l'homme ? Il est fait à partir de **lait caillé**, c'est-à-dire coagulé. Cela signifie que le lait s'est transformé en masse solide parce que le **petit lait** s'est séparé sous l'action d'enzymes. Ensuite, ce produit solide est **égoutté**, salé, **moulé** pour lui donner sa forme typique et, enfin, **affiné** dans une cave, endroit humide où il est conservé et retourné durant plusieurs mois. Le fromage a **acquis ses lettres de noblesse** et s'invite désormais sur **les plus grandes tables**.



Sur un bon **plateau de fromages**, n'oubliez pas de présenter une variété de ces produits laitiers en fonction de la **texture** de leur pâte : d'un côté, les fromages **à pâte molle** tels le Brie ou le Langres, de l'autre, les fromages **à pâte dure** tels le Comté ou la Mimolette vieille. Au milieu, les **pâtes persillées**, qui sont reconnaissables aux petites **moisissures**, comme le Roquefort. Ajoutez encore un **fromage de chèvre**, un crottin de Chavignol par exemple. Pour apprécier ces fromages **dans les règles de l'art**, dégustez-les du plus doux au plus fort accompagnés d'un excellent vin et d'une sélection de pains différents. Et maintenant, **délectez-vous** de ce trio « pain-vin-fromage » qui **s'accorde** si bien !

626. S'EXERCER Reliez les explications aux termes qui conviennent.

- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| a. Lait fermenté après sa coagulation | • | |
| b. Se régaler, savourer | • | |
| c. Liquide qui reste après la coagulation du lait, il contient du lactose et des sels minéraux | • | • 1. acquérir ses lettres de noblesse |
| d. Être reconnu pour sa qualité | • | • 2. dans les règles de l'art |
| e. Conformément aux usages et de la meilleure manière possible | • | • 3. se délecter |
| f. Des restaurants avec un choix de mets exceptionnels, un service parfait et de très grands vins | • | • 4. les plus grandes tables |
| | | • 5. le lait caillé |
| | | • 6. le petit lait |

627. S'EXERCER Complétez les phrases avec les mots qui conviennent.

- a. Ce soir, nous mangeons une salade verte accompagné d'un beau de : il y aura du comté, un fromage à, du roquefort, qui est un fromage à, et un camembert.
- b. J'adore le brie de Melun, ce fromage à, car il a une fondante et douce qui me convient à merveille !
- c. Dans sa fabrication, le fromage est salé après avoir été puis pour lui donner une forme particulière.

- d.** La fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée, donc avec de petites
Il s'..... très bien avec des poires et un vin blanc doux comme le Banyuls. Goûtez !
- e.** Depuis que j'élève Julia, ma petite chevrete, je fabrique moi-même un merveilleux
- f.** Plus un fromage est de longs mois dans une cave humide et fraîche, meilleur il sera !

628. RÉVISER Vrai ou faux ?

- a.** Déguster du fromage dans les règles de l'art, c'est en manger avec un soda et des biscottes. vrai faux
- b.** Les moisissures se trouvent dans les fromages à pâte persillée, comme le bleu d'Auvergne. vrai faux
- c.** Les fromages de chèvre sont des fromages au lait de brebis. vrai faux
- d.** Les fromages à pâte dure sont durs comme de la pierre et très difficiles à manger. vrai faux
- e.** Les fromages sont salés et moulés avant d'être affinés. vrai faux
- f.** Les plus grandes tables de la haute gastronomie sont celles prévues pour plus de 10 personnes dans les bistrotts populaires. vrai faux

629. RÉVISER Barrez l'intrus.

- a.** Mouillé – égoutté – trempé
- b.** Se marier – s'accorder – détonner
- c.** La texture – la forme – la structure
- d.** Caillé – fermenté – frais
- e.** Déplaire – dégoûter – se délecter

630. SE TESTER Reliez les deux parties de la phrase.

- | | | |
|-----------------------------------|---|---|
| a. Acquérir | • | 1. du trio divin « pain-vin-fromage ». |
| b. Affiner | • | 2. ses lettres de noblesse. |
| c. Déguster | • | 3. un fromage dans une cave pendant six mois. |
| d. Fabriquer | • | 4. un camembert ou un fromage à pâte molle avec un verre de vin. |
| e. Présenter à ses invités | • | 5. un très beau plateau de fromages. |
| f. Se délecter | • | 6. un fromage à partir de lait caillé. |

631. SE TESTER Devinettes : De quoi parle-t-on ?

- a.** C'est ce qu'il faut faire quand vous souhaitez vous débarrasser du trop-plein d'eau contenu dans votre salade ou déposé sur votre vaisselle.
→
- b.** C'est le liquide qui reste après la coagulation du lait.
→

- c. Elle doit être onctueuse pour une crème à la vanille, c'est pour cela que l'on ajoute de la crème fouettée.
→
- d. Son synonyme serait « s'harmoniser », son antonyme « se diviser ».
→
- e. Il peut y en avoir dans votre fromage à pâte persillée, ou alors dans votre salle de bains !
→



« Quelques expressions usuelles »

Entre la poire et le fromage

= à un moment perdu entre deux événements

En faire tout un fromage

= faire toute une histoire pour pas grand-chose

Boire du petit lait = éprouver une intense satisfaction d'amour-propre

Mettre de l'eau dans son vin

= modérer ses exigences, être moins rigide

Quand le vin est tiré, il faut le boire ! = il faut aller au bout de ce que l'on a commencé !

Sabler le champagne = ouvrir une bouteille de champagne pour célébrer un événement très important

632. À vous ! Corrigez les erreurs qui se sont glissées dans les phrases suivantes.

- a. Non, mais arrête un peu, ce n'est pas grave, j'ai acheté par erreur un camembert au lieu d'un coulommiers, ce n'est pas la peine d'en fabriquer tout un dessert !
→
- b. C'est toi qui as voulu te lancer dans cette recette hyper difficile, eh bien, quand la limonade est chaude, il ne faut pas la boire !
→
- c. Si tu mettais du thé dans ton café, je t'assure que tu serais moins stressé(e) !
→
- d. Comme j'ai réussi mon examen de français grâce à ce livre, je déguste du fromage frais. Cela flatte terriblement mon ego !
→
- e. Je sais que tu es très occupé(e) en ce moment, mais passe-moi bientôt un coup de fil, entre la pomme et la crème chantilly !
→
- f. Incroyable mais vrai, nous avons terminé la rédaction de ce livre : allons-y, c'est l'heure de faire exploser les bulles !
→