

## PARLEZ-VOUS PARIS ?

### Les fromages français

#### Les mots

##### La fabrication

lait de vache, lait de brebis, lait de chèvre, le lait cru, le lait pasteurisé, le caillé, le lactosérum, l'affinage.

Le terroir, la région, le climat.

##### Les types de fromage

fromage à pâte pressée non cuite, fromage à pâte pressée cuite, fromage à pâte dure, fromage à pâte molle à croûte fleurie, fromage à pâte molle à croûte lavée, fromage à pâte à persillée, fromage à pâte fraîche.

##### La découpe du fromage

en tranches, en rondelles, en quartiers, en longueur

#### Les fromages les plus connus

Le roquefort

Le bleu des causses

Le camembert

Le brie

Le livarot

L'époisses

Le morbier

Le reblochon

Le comté

L'emmental

Le chabichou

#### Décrire la texture, le goût et l'odeur

un fromage sec – une texture sèche

un fromage mou – une pâte molle

un goût léger – une légère odeur de moisissure

Un fromage jeune, vieux, doux, épicé, fort, puissant, crémeux, onctueux, parfumé, fruité

Une saveur épicée, parfumée, fruitée

Une consistance crémeuse, onctueuse

Une odeur douce, forte, puissante

#### Quelques expressions pour donner des conseils

Conseiller + verbe à l'infinitif

Il faut/faudrait + verbe à l'infinitif

Pouvoir + verbe à l'infinitif

Eviter de + verbe à l'infinitif

**Je vous conseille** de boire du cidre avec le camembert.

**Il ne faut jamais** couper la pointe du brie.

**Il faut** toujours commencer par le plus doux. Là, par exemple, ce serait le brie.

Ensuite, **vous pourrez** aller sur le bleu.

**Évitez de** commencer par le fromage le plus fort du plateau.