

Cuisine française

Fromages

“Comment gouverner
le pays ayant plus de
350 sortes de
fromages”

Le général de Gaulle



HISTOIRE DES FROMAGES

FROMAGES DE FRANCE / FRENCH CHEESE



EN FRANCE, il y a une variété considérable de fromages. Certains fromages sont très connus, par exemple:

Le camembert

Le roquefort

Le brie



CAMEMBERT de NORMANDIE (TEST)

Quel pourcentage de
protéine contient-il?



19

20

21

22

**Qui est l'inventeur
du Camembert ?**



**ALAINÉ
CAMEMBERT**

MARIE HAREL

PIERRE LEPETIT

GUSTAVE EIFFEL

Comment s'effectue le moulage du Camembert



À LA CUILLÈRE

À LA LOUCHE

AVEC LES MAINS

AU SEAU

Combien de jours
faut-il pour
affiner à cœur
un Camembert?



30

35

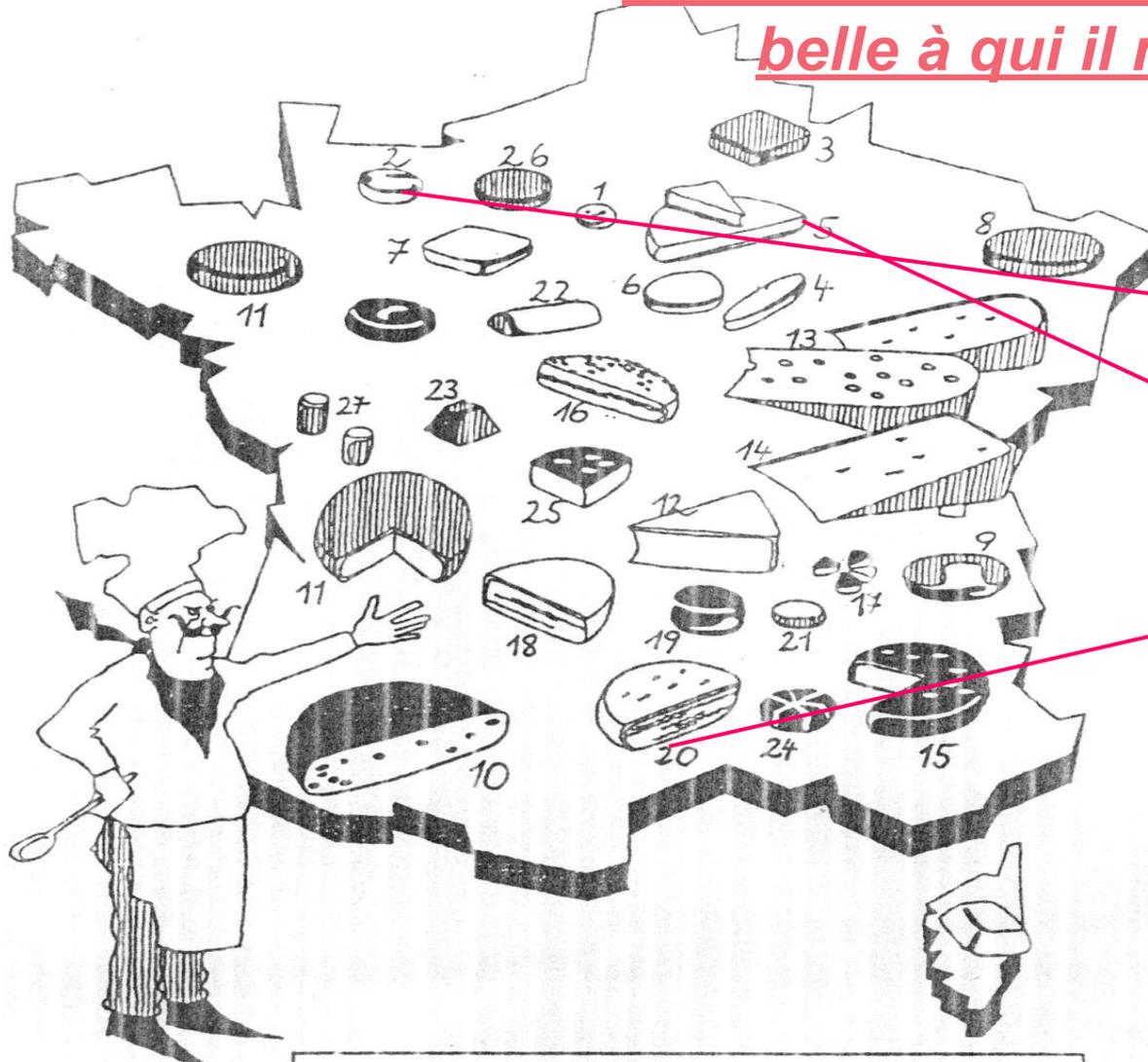
40

45

CARTE DES FROMAGES

«Un dessert sans fromage est une
belle à qui il manque un oeil.»

Brillat Savarin.



2. Camembert.

5. Brie.

20. Roquefort.

LES RÉGIONS OÙ ON FABRIQUE DES FROMAGES

NORD

ILE -DE -FRANCE

BOURGOGNE

PAYS DE LA LOIRE

POITOU –CHARENTES

MASSIF CENTRAL

ALSACE-LORRAIN

PYRÉNÉES

CORSE

NORMANDIE



On fabrique le fromage avec du lait de vache, de chèvre, de brebis.



**Au commencement était le lait.
De vache, de chèvre, ou de
brebis. Il va devenir fromage en
5 étapes:**

LE CAILLAGE

L'ÉGOUTTAGE

LE MOULAGE

LE SALAGE

L'AFFINAGE

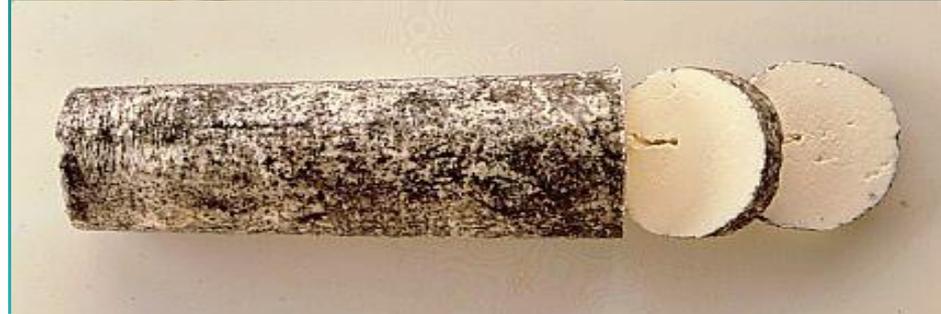
LISTE DES FROMAGES

❖ CHÈVRE:

Chabichou
Saint-Maure
Crottin

❖ BREBI:

Tomme
Roquefort



LISTE DES FROMAGES

- ❖ **VACHE:**
 - Brie
 - Comté
 - Emmental
 - Gruyère
 - Raclette
 - Camembert
 - Bleu d'Auvergne



DE GRANDES FAMILLES

A. LES FROMAGES FRAIS :

Vous recherchez une saveur douce et fraîche, un fromage qui soit autant un dessert qu'un fromage? Ces fromages se consomment du matin au soir.

Goûtez les **FONTAINEBLEAU** ou **NEUFCHATEL** frais



B . LES FROMAGES À PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

Vous appréciez une pâte souple et onctueuse, mais non culante? Ces fromages recouverts d'un duvet blanc, une "fleur" peu épaisse.

CARRÉ de l'EST, CAMEMBERT



C. LES FROMAGES À PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE

Vous aimez les fromages qui ont un goût affirmé ? Fabriqués comme les précédents mais plus longuement affinés, lavés et brossés, ils ont la même pâte mais une saveur plus corsée

LANGRES, EPOISSES, MUNSTER



D.LES FROMAGES DE CHÈVRE

Ils peuvent être frais ou tendres,
demi-secs, secs ou durs, mais toujours
au lait de chèvre

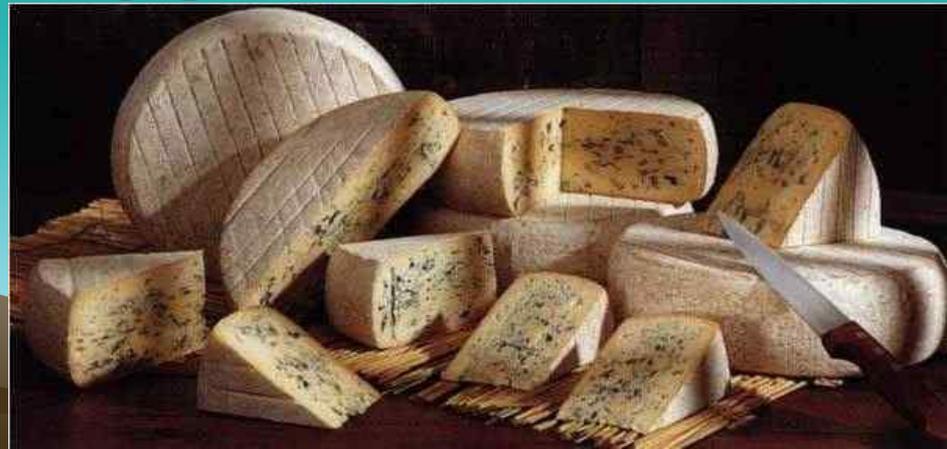
SAINTE-MAURE, CROTTINS



E. LES FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE

Vous êtes curieux de saveurs originales?
Goutez les “bleus”. Fromages à pâte molle, lisse et grasse. **Excepté le ROQUEFORT (au lait de brebis)**, ils sont tous faits , au lait de vache

BLEUS de BRESSE, FOURME d'AMBERT



F.LES FROMAGES À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Vous préférez une saveur plus douce?
Ces fromages à croûte dure ont une
pâte souple et un parfum subtil

CANTAL jeune, **TOMME**,
SAINT-PAULIN



G. LES FROMAGES À PÂTE PRESSÉE CUITE

Vous aimez le fromage à grignoter? Ces fromages à maturation lente et longue ont acquis une saveur fruitée.

EMMENTAL, GRUYÈRE, COMTÉ



H. LES FROMAGES FONDUS

Ils ont une consistance crémeuse et une saveur douce qui se prêtent bien aux petits déjeuners. Ce sont les crèmes de gruyère et autres fromages en portions



Le village de Camembert en Normandie
a donné son nom au CAMEMBERT

VRAI



On peut manger un sandwich au fromage différent chaque jour



VRAI



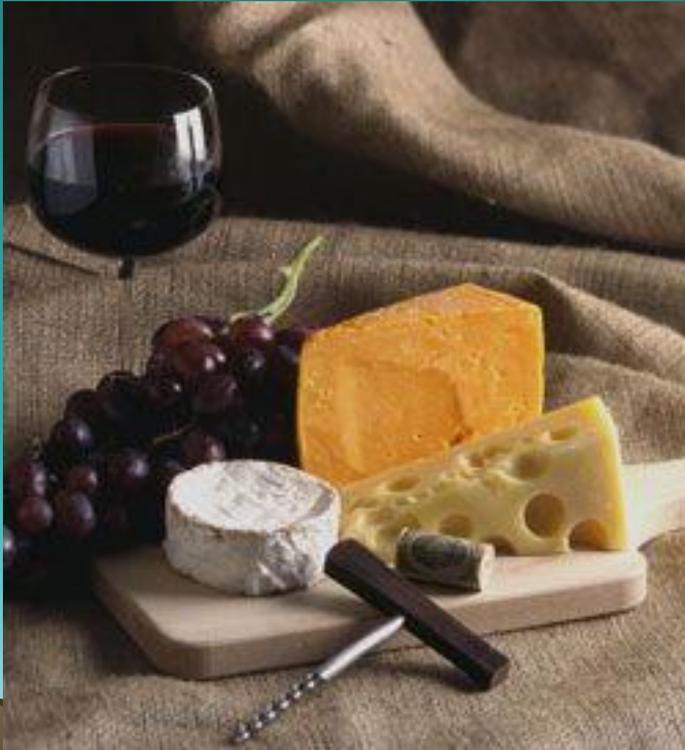
Jamais de fromage sans vin ?



Depardieu
sait aussi goûter
le vin en
artiste : c'est avec
le nez de
Cyrano qu'il hume
le produit
de son vignoble

FAUX

Pour être sûr de faire plaisir à chacun,
4 ou 5 fromages suffisent



**FAUX, 2 OU 3
SUFFISENT**

Jamais de fromage sans pain?

**VRAI POUR LES
GOURMETS**

**FAUX POUR LES
GOURMANDS QUI
FONT ATTENTION À
LEUR LIGNE**



**Pour garder la forme , il faut manger
du fromage tous les jours**

**VRAI.LES
FROMAGES SONT
UNE PRÉCIEUSE
SOURCE DE
PROTÉINES, ILS
SONT RICHES EN
CALCIUM**







SUR UNE ÎLE DÉSERTE, 59%
DES FRANÇAIS
EMPORTERAIENT DU FROMAGE,
58% DES LÉGUMES, 21 % des
TARTINES BEURRÉES, 16% DU
SAUCISSON

Et vous-même, quel choix
feriez-vous ?

